

## **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1.Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Lama pengeringan dried yoghurt susu sapi berpengaruh secara nyata terhadap sifat kimia parameter kadar air, kadar protein, sifat mikrobiologi (total BAL) dan sifat sensoris skor nilai warna, aroma dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap sifat hedonik rasa dried yoghurt susu sapi yang diamati.
2. Penambahan ekstrak buah naga 20% pada setiap perlakuan dried yoghurt tidak menunjukkan perbedaan warna secara signifikan.
3. Dried yoghurt susu sapi dengan karakteristik kimia dan organoleptik terbaik, dihasilkan dari perlakuan pengeringan T3 dengan lama pengeringan 10 jam dengan kadar air 12,03%, kadar protein 3,19%, total BAL  $1,99 \times 10^3$  cfu/g, dengan warna 3,20 dengan kriteria warna (merah sedikit keputihan), aroma 2.30 dengan kriteria (tidak beraroma yoghurt), tekstur 1.40 dengan kriteria tekstur (tidak keras), dan rasa 2,30 dengan kriteria rasa (Tidak suka).

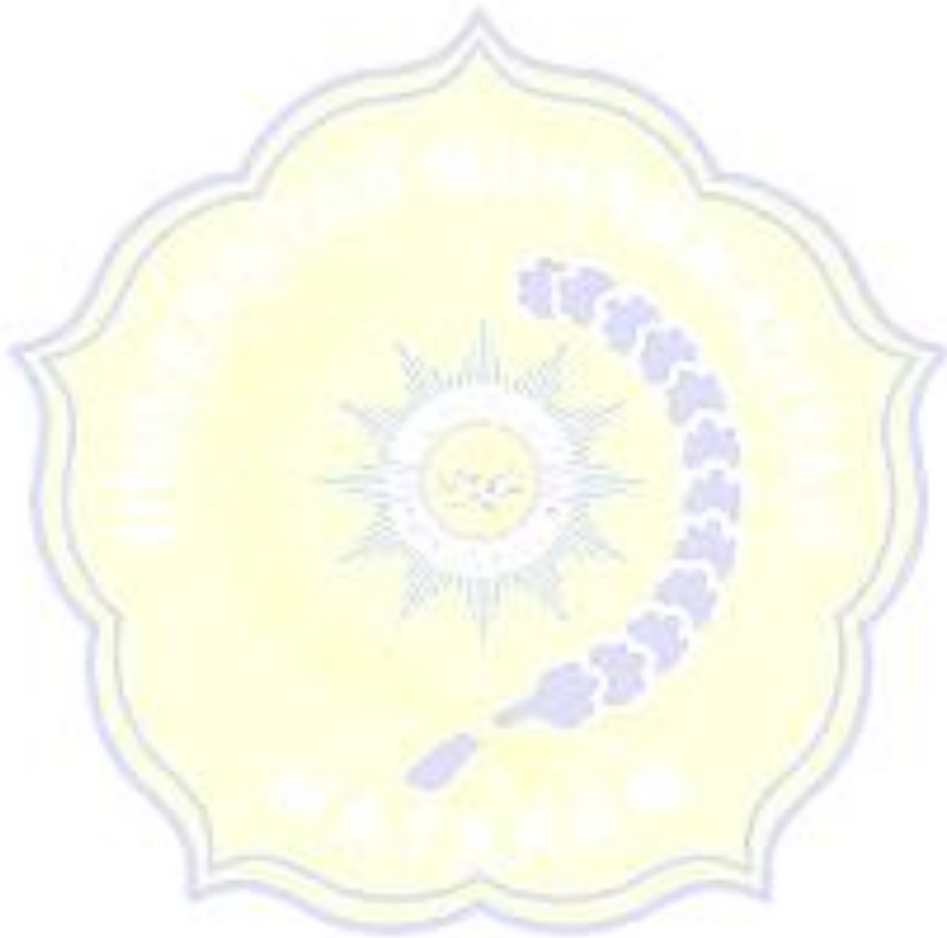
### **5.2.Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan dried yoghurt susu sapi dengan rasa yang disukai panelis disarankan perlu adanya penambahan pemanis sehingga dapat

menarik minat konsumen untuk mengkonsumsinya.

2. Untuk penelitian lebih lanjut disarankan untuk suhu yang digunakan diturunkan untuk memperoleh total BAL sesuai SNI.
3. Untuk penelitian lebih lanjut disarankan melakukan penelitian tentang dengan berbagai jenis variasi susu yang berbeda-beda



## DAFTAR PUSTAKA

- Adhdian, R. (2021). *Pengembangan Formulasi dan Karakterisasi Sediaan Kapsul dengan Zat Aktif Yogurt Kering dari Susu Sapi Murni Laporan*.
- Arya, D. (2023). *Kualitas Kimia Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Stabilizer Pati Talas Putih (Colocasia esculenta (L.) schott)*.
- Deliani, D. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Pewarna Alami Labu Kabocha (Cucurbita maxima L.) dengan Metode Foam-mat Drying*. (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Deli Kiswana Suci, D. (2022). *Uji Kandungan Gizi Yoghurt Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus Britton and Rose) Sebagai Referensi Mata Kuliah Gizi dan Kesehatan*. (Doctoral dissertation, UIN AR-Raniry Banda Aceh).
- Emmawati, A., Salman, S. and Rachmawati, M., 2022. **Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik kimia chip yoghurt durian (Durio zibethinus)**. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), pp.86-92.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., & TA, M. S. (2013). *Karakteristik yogurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi*, 6(2).
- Florentina, E., & Putra, F. E. (2014). *Pengaruh Pemberian Metanil Yellow Peroral Dosis Bertingkat Selama 30 Hari Terhadap Gambaran Histopatologi Esofagus Mencit BALB/C*. (Doctoral dissertation, Faculty of Medicine Diponegoro University).
- Hana, N. I. (2022). *Kajian Mutu Tapai Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami*. Skripsi fakultas pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Hasanah, M., & Rosma, F. (2021). **Pelatihan Teknik Pembuatan Yogurt untuk Siswa MAS Insan Qurani Aceh Besar**. *BAKTIMAS: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 3(4), 161-167.
- Hermiani, A., Rimbawan, R., Setiawan, B., Astuti, D. A., & Udin, L. Z. (2015). *Karakteristik Yoghurt Kering yang Diperkaya Difructose*

*Anhydride III dari Umbi Dahlia Sebagai Minuman Fungsional.* Agritech, 35(2), 137-145.

- Hidayat, I. R., Kusrahayu, K., & Mulyani, S. (2013). **Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga.** *Animal agriculture journal*, 2(1), 160-167.
- HP, S., & Fachrizal, N. T. (2017). **Pembuatan yoghurt bubuk susu kambing ettawa (making yoghurt powdered goat milk ettawa).** *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2).
- Indriani, S. E. P. T. I., & Sulandari, L. (2013). **Pengaruh Jumlah Dekstrin Dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Organoleptik Dan Sifat Mikrobiologi Yogurt Bubuk.** *Jurnal Boga*, 2(1), 80-89.
- Iswari, K., 2023. **Optimasi Pasca Panen untuk Peningkatan Kualitas Biji Kakao.** *Jurnal Sains Agro*, 8(2), pp.106-112.
- Lubis, M. S., & Yuniarti, R. (2020). **Pemanfaatan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah Serta Aplikasinya Pada Makanan.** *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 110-114.
- Malau, S., 2023. **Perancangan Percobaan (Edisi 6).**
- Melati, R. and Rahmadani, N.S., 2020, November. **Diversifikasi dan preferensi olahan pangan dari pewarna alami kembang telang (*Clitoria ternatea*) di kota ternate.** In *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis* (Vol. 1, No. 1).
- Muliana, D., Dharmawibawa, I. D., & Primawati, S. N. (2021). **Yoghurt dari Kacang Komak dengan Ekstrak Kulit Buah Naga.** *Bioma: Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi*, 6(2), 174-186.
- Mulyani, H., Sundowo, A., Filaila, E., & Ernawati, T. (2019). **Pengaruh Penambahan Starter dan Waktu Inkubasi: Dark Coklat (*Theobromo cacao L.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Minuman Probiotik.** *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 18(1), 25-32.
- Niah, R., & Baharsyah, R. N. (2018). **Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Super (*Hyclocereus costaricensis*).** *Jurnal Pharmascience*, 5(1).
- Nurhayati, N., dan Apriyanto, M. (2021). **Sensory evaluation of chocolate bar production materials of dry cocoa seeds in various fermentation**

**treatments.** *Czech Journal of Food Sciences*, 39 (2021)(No. 1), 58–62.  
<https://doi.org/10.17221/272/2020-CJFS>.  
<https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4659>

Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi, F. S., dan Supriyanto, S. (2018). **Pengaruh Steam Blanching terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao.** *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), 95–103. <https://doi.org/10.17728/jatp.2314>

Nurhayati, N., Setyabudi, F. M. C. S., Marseno, D. W., dan Supriyanto, S. (2019). **The Effects of Roasting Time of Unfermented Cocoa Liquor Using the Oil Bath Methods on Physicochemical Properties and Volatile Compound Profiles.** *AgriTECH*, 39 (1), 36–47. <https://doi.org/10.22146/agritech.33103>

Nurhayati, Setyabudi, F. S., Marseno, D. W., dan Supriyanto. (2017). **Inactivation of Polyphenol oxidase with Microwave and Its Influence on Total Polyphenol Content and Antioxidant Activity of Cocoa Beans (*Theobroma Cacao L.*).** *The International Journal of Science & Technoledge*, 5(2), Article 2. [http://internationaljournalcorner.com/index.php/t\\_heijst/article/view/123429](http://internationaljournalcorner.com/index.php/t_heijst/article/view/123429)

Nurhidayah. 2018. **Proporsi Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan L.*) Dan Tepung Bekatul Terhadap Nilai Gizi Dan Sensoris Snack Bar.** Skripsi. Mataram: Universitas Mataram.

Oktaviani, E. P. (2014). **Kualitas dan aktivitas antioksidan minuman probiotik dengan variasi ekstrak buah naga merah (*Hylotreceus polyrhizus*).** *Jurnal Teknobiologi*, 1- 15.

Pangestu, R.F., Legowo, A.M., Al-Baarri, A.N.M. and Pramono, Y.B., 2017. **Aktivitas antioksidan, pH, viskositas, viabilitas bakteri asam laktat (bal) pada yogurt powder daun kopi dengan jumlah karagenan yang berbeda.** *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2).

Purwani, E., Zahara, A. R., & Wirawati, I. (2021, May). **Sifat Fisiko-Kimia Yoghurt Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) Selama Penyimpanan Suhu 12-13° C.** In *Prosiding University Research Colloquium* (pp. 128-135).

RAHIMA, P. (2016). **Pengaruh Beberapa Metode Pengeringan dan Penggunaan CMC (Enkapsulasi) terhadap Kualitas dan Viabilitas Mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) Dadih Bubuk yang Dihasilkan.** (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS ANDALAS).

Riana, E., Hendrawan, Y., & Hawa, L. C. (2018). **Analisis Kualitas Yoghurt Santan Dengan Penambahan Ekstrak Buah Tropis Pada Variasi**

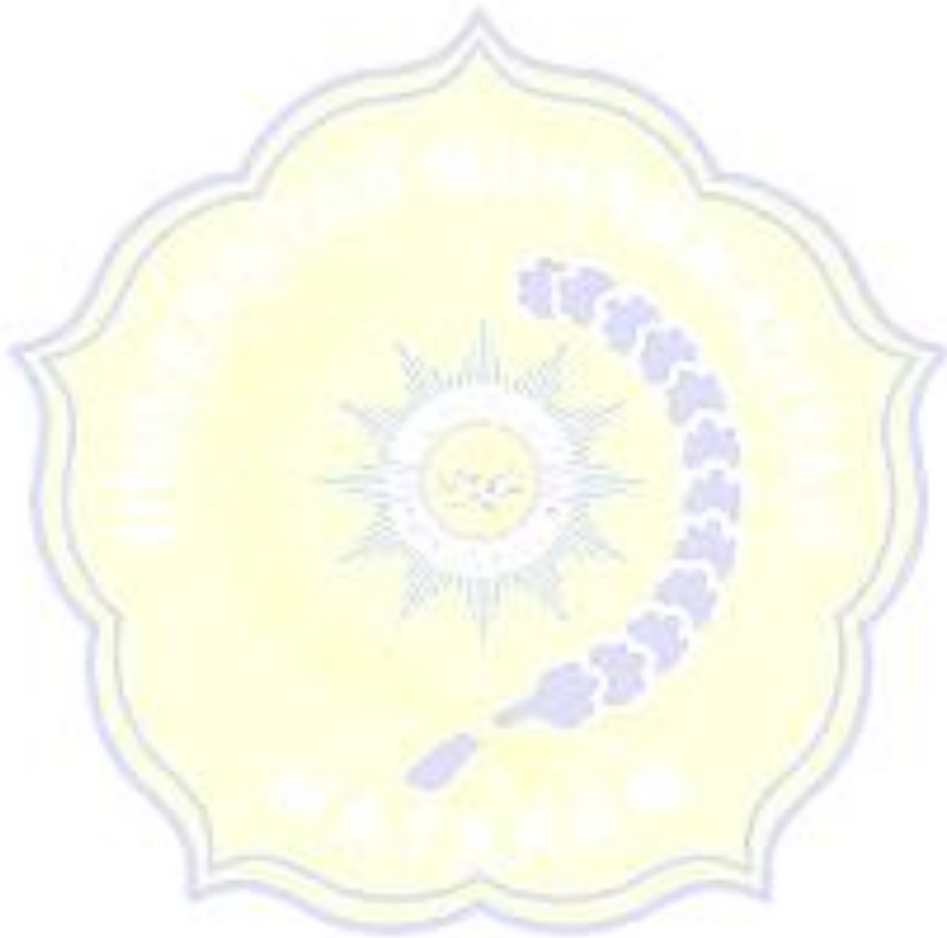



**Suhu Inkubasi.** *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(3), 251-260.

- ROSADY, D. A., LEGOWO, A. M., & BAARRI, A. N. A. (2016). *Kestabilan Emulsi, Kadar Gula, Kadar Protein dan Aktivitas Antioksidan Yogurt Bubuk Berperisa Buah Nangka dengan Jumlah Karagenan yang Berbeda*. (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Septiana, K., Idi, S., & Abidillah, M. (2016). *Tinjauan Penggunaan Zat Pewarna Berbahaya Pada Jajanan Anak Sekolah Yang Dijual di Sekitar SD Muhammadiyah Sangonan IV Godean Sleman*. (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Soekarno, S. (2022). *Penilaian Organolepti Untuk Industry Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sulistiyani, E. F. (2018). *Pengaruh Pemberian Kombinasi Jus Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L) Dan Buah Naga Merah (Hylocereus Costaricensis) Terhadap Kadar Hb Pada Remaja Putri Anemia* (STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta).
- Sulistyowati, R. (2014). *Uji Kadar Protein Dan Organoleptik Yoghurt Susu Kedelai (Glycine Max) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Nangka (Artocarpus heterophyllus) dan Ekstrak Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)* (Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Tajuddin, S., Tabsir, M. K., & Mogat, H. (2023). **Peningkatan Literasi Kewirausahaan Melalui Pemanfaatan Buah Naga Menjadi Selai yang Bernilai Ekonomis.** *Malebbi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 20-25.
- Tursina, T., Irfan, I., & Haryani, S. (2019). **Tingkat Penerimaan Panelis Terhadap Yoghurt Dengan Perlakuan Lama Fermentasi, Jenis susu dan Lama penyimpanan yang Berbeda.** *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 65-74.
- Wakhidah, N., Jati, G., & Utami, R. (2017). *Yoghurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri*. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning* (Vol. 14, No. 1, pp. 278-284).
- Wiranti, N., Wanniatie, V., Husni, A., & Qisthon, A. (2022). **Kualitas Susu Sapi Segar pada Pemerahan Pagi dan Sore.** *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 6(2), 123-128.

Wulanningsih, U. A. (2022). **Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus***. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 1(2).

Yenrina, R., 2015. *Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif*. Andalas University Press, Padang, hal, 4, p.39.





**LAMPIRAN – LAMPIRAN**



**Lampiran 1. Lembar Kuisisioner Uji Warna Dried Yoghurt Susu Sapi  
Dengan Penambahan Buah Naga Sebagai Pewarna Alami**

**Nama** :

**Nim** :

**Tanggal** :

**Sampel** : Dried Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Buah Naga

Dihadapan saudara disajikan Dried Yoghurt, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

338	232	081	917

Keterangan :

1. Putih
2. Merah sedikit keputihan
3. Agak merah
4. merah
5. Sangat merah

Komentar :

**Lampiran 2. Lembar Kuisisioner Uji Aroma Dried Yoghurt Susu Sapi  
Dengan Penambahan Buah Naga Sebagai Pewarna Alami**

**Nama** :

**Nim** :

**Tanggal** :

**Sampel** : Dried Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Buah Naga

Dihadapan saudara disajikan Dried Yoghurt, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

338	232	081	917

Keterangan :

1. Sangat Tidak Beraroma yoghurt
2. Tidak Beraroma yoghurt
3. Agak Beraroma yoghurt
4. Beraroma yoghurt
5. Sangat Beraroma yoghurt

Komentar :

**Lampiran 3. Lembar Kuisioner Uji Tekstur Dried Yoghurt Susu Sapi  
Dengan Penambahan Buah Naga Sebagai Pewarna Alami**

**Nama** :

**Nim** :

**Tanggal** :

**Sampel** : Dried Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Buah Naga

Dihadapan saudara disajikan Dried Yoghurt, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

338	232	081	917

Keterangan :

1. Tidak keras
2. Sedikit keras
3. Agak keras
4. Keras
5. Sangat keras

Komentar :

**Lampiran 4. Lembar Kuisisioner Uji Rasa Dried Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Buah Naga Sebagai Pewarna Alami**

**Nama** :

**Nim** :

**Tanggal** :

**Sampel** : Dried Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Buah Naga

Dihadapan saudara disajikan Dried Yoghurt, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

338	232	081	917

Keterangan :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Agak Suka
4. Suka
5. Sangat Suka

Komentar :

**Lampiran 5. Data Hasil Analisis Kadar Air Dried Yoghurt Susu Sapi**

Perlakuan	Ulangan				Purata	Notasi
	1	2	3	Total		
T1	60,55	60,78	61,68	183,01	61,00	d
T2	23,01	24,22	23,72	70,95	23,65	c
T3	13,09	11,58	11,41	36,08	12,03	ab
T4	11,64	11,42	11,36	34,42	11,47	a
<b>Total</b>	108,29	108,00	108,17	324,46		
Purata	27,07	27,00	27,04			

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	3	6652,74	2217,579	5532,54	4,07	S
Galat	8	3,21	0,401			
Total	11	6655,94				

**BNJ 7,90**



**Lampiran 6. Data Hasil Analisis Kadar Protein Dried Yoghurt Susu Sapi**

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Purata	Notasi
	1	2	3			
<b>T1</b>	4,41	4,80	4,94	14,15	4,72	d
<b>T2</b>	4,10	3,99	4,05	12,14	4,05	c
<b>T3</b>	3,26	3,13	3,18	9,57	3,19	b
<b>T4</b>	2,13	2,26	2,35	6,74	2,25	a
<b>Total</b>	13,90	14,18	14,52	42,60		
Purata	3,48	3,55	3,63			

Varian	Db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	3	40,55	13,518	569,18	4,07	S
Galat	8	0,19	0,024			
Total	11	40,74				

**BNJ 1,92**

**Lampiran 7. Data Hasil Analisis Bakteri Asam Laktat (Total BAL) Dried Yoghurt Susu Sapi**

Sample	Kode	cfu/g	log 10 <sup>3</sup> cfu/g	rata-rata
DRIED YOGHURT	P1	145,00	2,16	2,07
		95,00	1,98	
	P2	100,00	1,95	2,04
		80,00	2,13	
	P3	90,00	2,02	1,99
		135,00	1,95	
	P4	105,00	2,00	1,95
		90,00	1,90	

**Lampiran 8. Data Hasil Analisis Sifat Organoleptik Rasa Dried Yoghurt Susu Sapi**

NO	RASA				
	T1	T2	T3	T4	TOTAL
1	5	3	4	4	16
2	5	5	4	4	18
3	5	5	3	3	16
4	5	5	4	4	18
5	5	3	2	3	13
6	5	5	3	3	16
7	5	4	4	4	17
8	5	5	2	2	14
9	5	4	4	4	17
10	5	4	3	2	14
11	5	4	4	4	17
12	5	4	3	3	15
13	5	5	4	3	17
14	5	4	4	4	17
15	5	5	4	3	17
16	4	5	3	3	15
17	4	5	2	2	13
18	5	4	4	3	16
19	5	4	3	3	15
20	5	4	3	3	15
<b>Total</b>	<b>98</b>	<b>87</b>	<b>67</b>	<b>64</b>	
<b>Purata</b>	<b>4,90</b>	<b>4,35</b>	<b>3,35</b>	<b>3,20</b>	
<b>Notasi</b>	<b>b</b>	<b>b</b>	<b>a</b>	<b>a</b>	

**TABEL ANALISIS RAGAM**

SUMBER KERAGAMAN	DERAJAT BEBAS	JUMLAH KUADRAT	KUADRAT TENGAH	F HITUNG	F TABEL 5%	NOTASI
PANELIS	19,00	10,8	0,57	39,08	2,76644	<b>S</b>
PERLAKUAN	3,00	39,7	13,23			
GALAT	57,00	19,3	0,34			
TOTAL	79,00	69,8				
BNJ	0,35					

**Lampiran 9. Data Hasil Analisis Sifat Organoleptik Aroma Dried Yoghurt Susu Sapi**

NO	AROMA				TOTAL
	T1	T2	T3	T4	
1	4	4	3	3	14
2	5	5	3	3	16
3	4	3	2	2	11
4	4	3	3	3	13
5	4	4	3	2	13
6	5	3	3	2	13
7	4	4	2	2	12
8	4	3	3	2	12
9	4	3	3	2	12
10	4	4	3	2	13
11	5	4	2	2	13
12	4	2	2	2	10
13	4	3	3	3	13
14	4	3	3	2	12
15	4	4	3	2	13
16	5	3	3	3	14
17	4	3	2	2	11
18	5	5	3	3	16
19	4	4	2	2	12
20	4	4	2	2	12
<b>Total</b>	<b>85</b>	<b>71</b>	<b>53</b>	<b>46</b>	<b>255</b>
<b>Purata</b>	<b>4,25</b>	<b>3,55</b>	<b>2,65</b>	<b>2,3</b>	
<b>Notasi</b>	<b>c</b>	<b>b</b>	<b>a</b>	<b>a</b>	

SUMBER KERAGAMAN	DERAJAT BEBAS	JUMLAH KUADRAT	KUADRAT TENGAH	F HITUNG G	F TABEL 5%	NOTASI
PANELIS	19	10,44	0,54934	0,02891		
PERLAKUAN	3	46,74	15,5792	68,243	2,7664379	<b>S</b>
GALAT	57	13,01	0,22829			
TOTAL	79,00	70,19				
BNJ	0,29					

**TABEL ANALISA RAGAM**

**Lampiran 10. Data Hasil Analisis Sifat Organoleptik Tekstur Dried Yoghurt Susu Sapi**

NO	TEKSTUR				TOTAL
	T1	T2	T3	T4	
1	1	3	3	3	10
2	1	2	4	4	11
3	3	3	3	3	12
4	1	4	5	5	15
5	2	4	4	5	15
6	1	1	2	4	8
7	2	3	4	4	13
8	1	2	3	4	10
9	1	1	2	4	8
10	1	2	4	3	10
11	2	2	4	5	13
12	2	2	4	4	12
13	1	1	2	2	6
14	1	2	2	3	8
15	1	2	4	5	12
16	1	1	5	5	12
17	1	1	2	3	7
18	1	2	3	4	10
19	2	2	2	4	10
20	2	2	4	5	13
<b>Total</b>	<b>28</b>	<b>42</b>	<b>66</b>	<b>79</b>	<b>215</b>
<b>Purata</b>	<b>1,4</b>	<b>2,1</b>	<b>3,3</b>	<b>3,95</b>	
<b>Notasi</b>	<b>a</b>	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>b</b>	

**TABEL ANALISIS RAGAM**

SUMBER KERAGAMAN	DERAJAT BEBAS	JUMLAH KUADRAT	KUADRAT TENGAH	F HITUNG	F TABEL 5%	NOTASI
PANELIS	19	29,9375	1,575657895	3,229213483		
PERLAKUAN	3	79,4375	26,47916667	54,26741573	2,766437926	S
GALAT	57	27,8125	0,487938596			
TOTAL	79	137,1875				
BNJ	0,43					



**Lampiran 11. Data Hasil Analisis Sifat Organoleptik Rasa Dried Yoghurt Susu Sapi**

NO	RASA				TOTAL
	T1	T2	T3	T4	
1	2	3	2	2	9
2	2	3	2	3	10
3	2	2	2	2	8
4	3	2	2	2	9
5	3	1	1	2	7
6	3	3	3	2	11
7	2	2	2	2	8
8	2	2	2	2	8
9	3	2	2	2	9
10	2	2	3	3	10
11	1	3	4	2	10
12	4	5	3	2	14
13	4	3	3	4	14
14	2	2	2	2	8
15	1	2	2	2	7
16	3	1	1	3	8
17	2	2	2	2	8
18	1	2	3	4	10
19	2	2	2	2	8
20	2	2	3	2	9
<b>Total</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>47</b>	<b>185</b>
<b>Purata</b>	<b>2,3</b>	<b>2,3</b>	<b>2,3</b>	<b>2,35</b>	
<b>Notasi</b>	<b>a</b>	<b>a</b>	<b>a</b>	<b>a</b>	

**TABEL ANALISIS RAGAM**

SUMBER KERAGAMAN	DERAJAT BEBAS	JUMLAH KUADRAT	KUADRAT TENGAH	F HITUNG	F TABEL 5%	NOTASI
PANELIS	19	29,9375	1,575657895	3,229213483		
PERLAKUAN	3	79,4375	26,47916667	54,26741573	2,766437926	S
GALAT	57	27,8125	0,487938596			
TOTAL	79	137,1875				
BNJ	0,43					

## Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian

### A. Dokumentasi Pengolahan Dried Yoghurt Susu sapi dengan penambahan buah naga sebagai pewarna alami



Pembuatan Yoghurt

Proses



Yoghurt



Penyaringan Yoghurt



Yoghurt Padat



Pembuatan ekstrak buah naga



Pencampuran ekstrak buah naga &

yoghurt



Pencetakan



Pengeringan



Dried Yoghurt Susu Sapi

**B. Dokumentasi analisis kandungan kimia dan organoleptik dried yoghurt susu sapi dengan penambahan buah naga sebagai pewarna alami**



Penimbangan sampel analisis kadar air



Destruksi analisis protein



Destilasi analisis protein



Uji organoleptik dried yoghurt