

LAMPIRAN



Lampiran 01. Hasil Data Observasi Youghurt

Perlakuan	Ulangan	Volume <i>Whey</i>	Curd	Jumlah Total <i>whey</i>
3 mL	1	20	14	38 mL
	2	-	-	
	3	-	-	
	4	-	-	
	5	-	-	
	6	8	26	
	7	-	-	
	8	10	24	
6 mL	1	12	25	151 mL
	2	16	21	
	3	20	17	
	4	23	14	
	5	20	17	
	6	20	17	
	7	22	15	
	8	18	19	
9 mL	1	-	-	132 mL
	2	36	4	
	3	20	20	
	4	24	16	
	5	20	20	
	6	-	-	
	7	12	28	
	8	20	20	

Lampiran 02. Hasil Analisis Data

1. Hasil Uji Deskriptif

(I) <i>whey</i>	(J) <i>whey</i>	Mean Difference (I- J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
kontrol	3 ml	-4.75000	3.66983	.206	-12.2673	2.7673
	6 ml	-18.87500*	3.66983	.000	-26.3923	-11.3577
	9 ml	-16.50000*	3.66983	.000	-24.0173	-8.9827
3 ml	kontrol	4.75000	3.66983	.206	-2.7673	12.2673
	6 ml	-14.12500*	3.66983	.001	-21.6423	-6.6077
	9 ml	-11.75000*	3.66983	.003	-19.2673	-4.2327
6 ml	kontrol	18.87500*	3.66983	.000	11.3577	26.3923
	3 ml	14.12500*	3.66983	.001	6.6077	21.6423
	9 ml	2.37500	3.66983	.523	-5.1423	9.8923
9 ml	kontrol	16.50000*	3.66983	.000	8.9827	24.0173
	3 ml	11.75000*	3.66983	.003	4.2327	19.2673
	6 ml	-2.37500	3.66983	.523	-9.8923	5.1423



2. Hasil Uji Normalitas (Uji *Kolmogorov-Smirnov*)

		whey	vol
N		32	32
Normal Parameters ^a	Mean	2.50	11.0312
	Std. Deviation	1.136	1.06210E1
Most Extreme Differences	Absolute	.170	.296
	Positive	.170	.296
	Negative	-.170	-.172
Kolmogorov-Smirnov Z		.962	1.676
Asymp. Sig. (2-tailed)		.313	.007
a. Test distribution is Normal.			

3. Hasil Uji Homogenitas (*Levene Test*)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
	3	28	.001

4. Hasil Uji Hipotesis (Uji *Kruskal Wallis*)

Test Statistics ^{a,b}	
Whey	
Kruskal-Wallis H	8.567
df	2
Asymp. Sig.	.014

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Variabel

5. Hasil Uji Lanjut (Uji LSD)

(I)	(J)	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
<i>whey</i>	kontrol	-4.75000	3.66983	.206	-12.2673	2.7673
	3 ml	-18.87500*	3.66983	.000	-26.3923	-11.3577
	6 ml	-16.50000*	3.66983	.000	-24.0173	-8.9827
3 ml	kontrol	4.75000	3.66983	.206	-2.7673	12.2673
	3 ml	-14.12500*	3.66983	.001	-21.6423	-6.6077
	6 ml	-11.75000*	3.66983	.003	-19.2673	-4.2327
6 ml	kontrol	18.87500*	3.66983	.000	11.3577	26.3923
	3 ml	14.12500*	3.66983	.001	6.6077	21.6423
	6 ml	2.37500	3.66983	.523	-5.1423	9.8923
9 ml	kontrol	16.50000*	3.66983	.000	8.9827	24.0173
	3 ml	11.75000*	3.66983	.003	4.2327	19.2673
	6 ml	-2.37500	3.66983	.523	-9.8923	5.1423

Lampiran 03. Dokumentasi Penelitian



Gambar 01. Persiapan Alat



Gambar 02. Persiapan Bahan



Gambar 03. Sterilisasi Alat



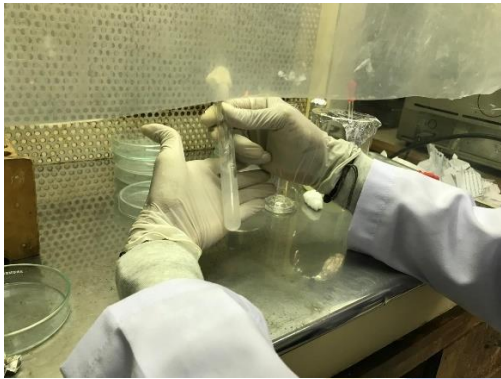
Gambar 04. Sterilisasi Alat



Gambar 05. Membuat Biang Starter



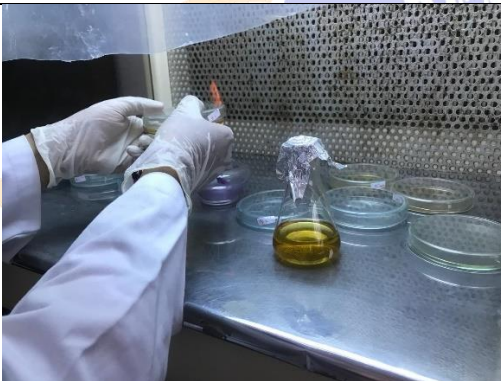
Gambar 06. Proses Enumerasi



Gambar 07. Proses Pengenceran



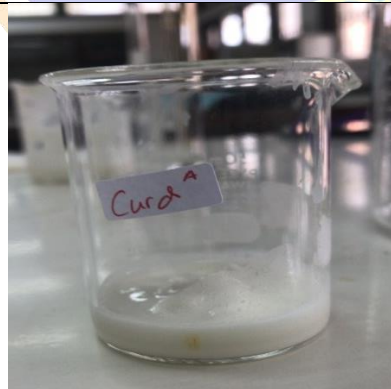
Gambar 08. Penyaringan memisahkan *whey* dari *yoghurt*



Gambar 09. Proses isolasi bakteri



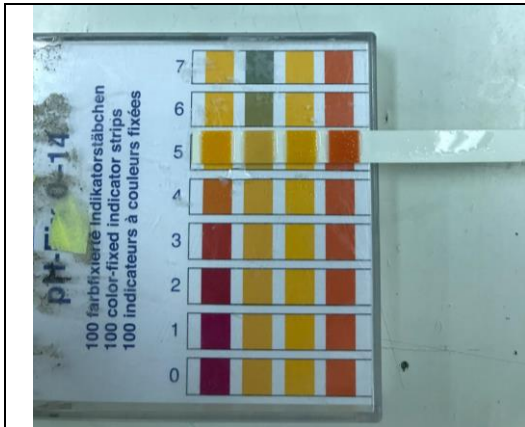
Gambar 10. Inkubasi



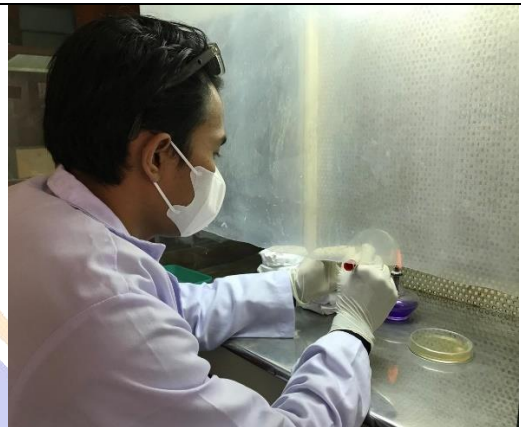
Gambar 11. Hasil curd a setelah 1x24 jam



Gambar 12. Hasil curd b setelah 1x24 jam



Gambar 13. Pengukuran pH



Gambar 14. Pembacaan koloni bakteri

No.	Waktu A	Waktu B	Waktu C	Waktu D	Waktu E
1	Susu	Susu	Susu	Susu	Susu
2	Susu	Susu	Susu	Susu	Susu
3	Susu	Susu	Susu	Susu	Susu
4	Susu	Susu	Susu	Susu	Susu
5	Susu	Susu	Susu	Susu	Susu
6	Susu	Susu	Susu	Susu	Susu
7	Susu	Susu	Susu	Susu	Susu
8	Susu	Susu	Susu	Susu	Susu
9	Susu	Susu	Susu	Susu	Susu
10	Susu	Susu	Susu	Susu	Susu

Gambar 15. Data hasil penelitian

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan
Laboratorium Biologi
Alamat: Jalan Bhatara Sengana 1917, Telp. 0361/810179

FORM PERMOHONAN PENGGUNAAN FASILITAS LABORATORIUM
UNTUK PENELITIAN

Singaraja, 13 Juli 2022

Judul Penelitian : Analisis Volume dan Jumlah Bakteri Asam Laktat
pada Susu dengan penambahan sari...
Sari... bakteri yang berbeda...
Nama Peneliti : Madona Egar Gladia Al-Aminah
Dosen Pembimbing : Dr. Sri Wal Fala Mawardi, S.P., M.P.S.
M.P.P. Labaran
Jam Penelitian :
Tanggal Peminjaman : 13 Juli
Tandatangan :
Tandatangan :

Alat dan Bahan yang digunakan

Alat				Bahan			
Nama Alat	Spesifikasi	Kategori	Jml	Nama Bahan	Spesifikasi	Kategori	Jml
Audiotape			1	Laminar Airflow			1
Meraca Digital			1	Takung Reaksi			10
Termometer			1	Aluminium foil			1
Waterbath			1	Masker Busana			3
Panangas			1	Bias kaca			10
Erlenmeyer			1	Cawan Petri			40
Beaker glass			10	Spatula			1
pH meter			1	Pipet tetes			5
Issue			1	Pipet ukur			1

Dosen Pembimbing,
NIP.

Gambar 16. Surat peminjaman alat

UNDIKSHA

RIWAYAT HIDUP



Maulana Fajar Shodique Al Achmad lahir di Pulukan pada tanggal 28 Februari 1999. Penulis dari pasangan suami istri Bapak Achmad Munir dan Ibu Sumnah. Penulis merupakan anak pertama dari pasangan tersebut dan memiliki saudara yang bernama Ajhie Syachrul Qirom Al Achmad dan Habib Idrus Asshiddiq Al Achmad. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Saat ini penulis tinggal di Banjar Candikusuma, Desa Candikusuma, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di MIN Banyubiru dan lulus pada tahun 2011.

Penulis melanjutkan pendidikan di MTsN Negara dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017 penulis lulus dari MA Manbaul Ulum Negara. Penulis melanjutkan pendidikan pada tahun 2017 di Program Studi Biologi, Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Ganesha. Pada tahun 2024, penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Volume *Whey* Yang Dihasilkan Dalam Pembuatan Yogurt Menggunakan *Starter* Dari Variasi Volume *Whey* Induk”.

