

DAFTAR PUSTAKA

- Aboufazli, F., S.B. Amal dan B.S. Ahmad. 2016. Effects of the replacement of cow milk with vegetable milk on probiotics and nutritional profile of fermented ice cream. *Journal Food Science and Technology* 70 (2016) 261-270.
- Al-Maskaty, B.S.W. 2021. Uji hedonik dan mutu hedonik tempe kacang kedelai (*Glycine max L*) dengan penambahan tepung sagu (*Metroxylon sagu Rottb*). Skripsi. Ambon: Program Studi Pendidikan Biologi Institute Agama Islam Negeri (IAIN).
- Amu, F.H. 2021. Uji daya terima es krim mengandung asam lemak omega 3 (alpha-linolenic acid) sebagai pemberian makanan tambahan (PMT) ibu menyusui. Skripsi. Makassar: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Asriyadi, H. 2011. Pengaruh substitusi ubi jalar (*Ipomea batatas*) dengan susu skim terhadap pembuatan es krim. Skripsi. Makassar: Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. Es Krim. SNI 01-3713-1995.
- Brihatsama., K. Dzikri., A.M. Bazar., A.D. Sadewa dan R. Yanuar. 2013. Pengaruh variasi teh terhadap mutu organoleptik teh talua. Karya Tulis Ilmiah. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Darma, G.S., D. Puspitasari., E. Noerhartati. 2013. Pembuatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil, konsentrasi non dairy cream serta aspek kelayakan finansial. *Jurnal Reka Agroindustri* 1(1): 45-55.
- deMan, M. John. 1999. Principles of Food Chemistry Third Edition. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Filiyanti, I., D.R. Affandi dan B.S. Amanto. 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim pada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2): 57-65.
- Garis, P., A. Romalasari., R. Purwasih. 2019. Pemanfaatan limbah kulit kopi cascara menjadi teh celup. *Industrial Research Workshop and National Seminar*.
- Goff, H. D dan Hartel, R.W. 2013. Ice Cream. Edisi 7. Springer, New york.
- Hakim, L. 2013. Penambahan gum guar pada pembuatan es krim instan ditinjau dari viskositas, *overrun* dan kecepatan meleleh. Skripsi. Malang: Program Studi Peternakan Universitas Brawijaya.

- Hartatie, E.S. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pematap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. E-Journal GAMMA 7(1): 20-26.
- Haryanti, N dan A. Zueni. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana*) dengan variasi susu krim. Jurnal Agritepa 1(2): 143-156.
- Hasanuddin., K.H. Dewi dan I. Fitri. 2011. Pengaruh proses pembuatan es krim terhadap mutu es krim berbahan baku pisang. Jurnal Agroindustri 1(1): 1-7.
- Hendrianto, E dan W.D. Rukmi. 2015. Pengaruh penambahan beras kencur pada es krim sari tempe terhadap kualitas fisik dan kimia. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2): 353-361.
- Hermawati, Y., A. Rofieq dan P. Wahyono. 2015. Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik ekstrak antosianin daun jati serta uji stabilitasnya dalam es krim. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Malang. 301-308.
- Hutapea, N.M dan D. Lutfiati. 2019. Pengaruh proporsi ekstrak sarang semut (*Myrmecodia pendans*) dan ekstrak daun teh hitam (*Camellia sinensis varietas assamica*) terhadap hasil jadi lulur tradisional. E-Journal 8(1): 111-118.
- Ikmanila, R., Mukson dan S. Hery. 2018. Analisis preferensi konsumen rumah tangga terhadap teh celup di kota semarang. Jurnal Optimum 8(1):1-14.
- Indahsari, I. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tomat pada pembuatan es krim terhadap nilai *overrun* dan daya leleh. Karya tulis ilmiah. Bengkulu: Politeknik Kesehatan Bengkulu.
- Indriyati., L. Indrarti dan E. Rahimi. 2006. Pengaruh carboxymethyl cellulose (CMC) dan gliserol terhadap sifat mekanik lapisan tipis komposit bakterial selulosa. Jurnal Sains Materi Indonesia 8(1): 40-44 ISSN: 1411-1098
- Ismanto, S.D., Aisman dan C.P. Reyadha. 2018. Pengaruh penambahan konsentrasi ekstrak teh hijau terhadap mutu es krim bengkuang (*Pacharryzus erosus, L.*) Jurnal Teknologi Pertanian Andalas 22(1): 80-85.
- Jariyah., N. Rudi dan F.D.P. Nur. 2018. Pengaruh penambahan CMC terhadap karakteristik es krim jus buah pedada dan kelapa muda. Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian 24(1): 51-58.
- Kaemba, A., S. Edi dan M.F. Christine. 2017. Karakteristik fisikokimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L. Poiret*).

- Kamal, N. 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi* (I)17 :78-84.
- Koyo, M.A., R.A. Umbang dan R.B. Agus. 2016. Tingkat penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*) pada pembuatan es krim. *Media Agrosains* (1): 16-24.
- Kusumawati, E., M.D. Rudyanto, dan I.K. Suada. 2012. Pengasinan mempengaruhi kualitas telur itik mojosari. *Indonesia Medicus Veterinus* 2012 1(5): 645-656.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3 (1): 9-15.
- Lelita, D.I., Rohadi dan A.S. Putri. 2018. Sifat antioksidatif ekstrak teh (*Camellia sinensis Linn.*) jenis teh hijau, teh hitam, teh oolong dan teh putih dengan pengeringan beku (*Freeze Drying*). Karya Tulis Ilmiah. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Lestari, F. 2017. Pengaruh lama perendaman dalam seduhan teh hitam (*Camellia sinensis*) terhadap kadar kolesterol dan uji organoleptik pada kuning telur asin olahan dan sumbangsuhnya pada mata materi bioteknologi mata pelajaran biologi kelas XII SMA/MA. Skripsi. Palembang: Universitas Islam Negeri Raden Fatah.
- Mahrita, S., W. Kusumadati., E. Faridawaty dan Tianto. 2023. Pengaruh formulasi santan dan labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap sifat fisik dan kimia es krim. *Jurnal Inovasi Penelitian* 3(8): 7387-7398.
- Manoi, F. 2006. Pengaruh konsentrasi karboksil metil selulosa (CMC) terhadap mutu sirup jambu mete (*Anacardium occidentale L.*). *Jurnal Bul. Littro* 17 (2): 72-78.
- Masykuri., Y.B. Pramono dan D. Ardilia. 2012. Resistensi pelelehan, *overrun* dan tingkat kesukaan es krim vanilla yang terbuat dari bahan utama kombinasi krim susu dan santan kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(3): 78-82.
- Novra, E dan S. Ariani. 2020. Teh talua daya tarik wisata sumatera barat. *Jurnal* 14(1): 33-41.
- Nugroho, Y.A dan J. Kusnadi. 2015. Aplikasi kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) sebagai sumber antioksidan pada es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3 (4) :1263-1271.
- Padaga, M., dan M.E. Sawitri. 2005. Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.

- Paramita, N.L.P.V., N.P.T.W Andari., N.M.D Andani dan N.M.P Susanti. 2020. Penetapan kadar fenol dan katekin daun teh hitam dan ekstrak aseton teh hitam dari tanaman *Camellia sinensis var. assamica*. Jurnal Kimia 14(1) Januari 2020.
- Prahesti, E dan N. Purwidiani. 2019. Pengaruh penambahan puree umbi ganyong (*Canna edulis kerr*) terhadap sifat organoleptik es krim. E-Jurnal Tata Boga 8(3) 2019: 417-424.
- Purdiyanto, J dan S. Riyadi. 2018. Pengaruh lama simpan telur itik terhadap penurunan indeks kuning telur (IKT) dan haugh unit (HU). Jurnal Maduranch 3 (1): 23-28.
- Puspitarini, R dan A. Rahayuni. 2012. Kandungan serat, lemak, sifat fisik dan tingkat penerimaan es krim dengan penambahan berbagai jenis bekatul beras dan ketan. Journal of Nutrition College 1(1): 303-311
- Putri, K.D., M.A. Zaini dan D. Kisworo. 2015. Pengaruh rasio susu full cream dengan jagung manis (*Zea mays saccharata*) terhadap nilai gizi, sifat fisik dan organoleptik es krim. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 1(1): 15-23.
- Rahima, S. 2021. Pengaruh penambahan susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* pada pembuatan es krim probiotik terhadap total padatan, kecepatan meleleh, *overrun* dan uji organoleptik. Skripsi. Padang: Universitas Andalas.
- Safitri, Y.A., U. Rohajati dan L. Hidayati. 2021. Pengaruh penggunaan konsentrasi ekstrak daun pegagan (*Centella asiatica L. urban*) terhadap sifat fisik dan kapasitas antioksidan mochi ice cream. Jurnal Inovasi Teknik dan Edukasi Teknologi 1(5) 2021: 344-350.
- Saty, L., K. Praseno dan Kasiyati. 2014. Kadar kolesterol dan β -karoten telur itik dari beberapa lokasi budidaya itik jawa. Buletin Anatomi dan Fisiologi XXII (2) Oktober 2014.
- Suandari, N.M.R. 2016. Penentuan kadar (-)-epigallocatekin galat (EGCG) dalam produk teh hijau celup dan produk teh hitam celup pada penyeduhan berulang dengan metode KCKT. Skripsi. Surabaya: Fakultas Farmasi Universitas Airlangga.
- Suryani, N., C.M. Erawati., S. Amelia. 2018. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung ampas tahu terhadap kandungan protein dan serat serta daya terima biscuit program makanan tambahan anak sekolah (PMT-AS). Jurnal Kedokteran dan Kesehatan 14(1): 11-25.

- Susilawati, M. 2015. Perancangan Percobaan. Bali: Fakultas MIPA Universitas Udayana.
- Susilawati., F. Nurainy dan A.W. Nugraha. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 19(3): 243-256.
- Tangendjaja, B dan E. Wina. 2011. Feeding value of low and high protein dried distillers grains and corn gluten meal for layer. *Jurnal Media Peternakan IPB*. Agustus 2011: 133-139.
- Tumober, L.A.Y dan G.D.G. Rembet. 2021. Pengaruh persentase *carboxy methyl cellulose* (CMC) terhadap waktu leleh, pH dan sifat sensoris es krim teh probiotik. *Zootec* 41(2):561-568.
- Warda, S.S.I. 2018. Studi pembuatan es krim uwi ungu. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Widiantoko, R.K dan Yunianta. 2014. Pembuatan es krim tempe-jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1): 54-66.
- Widyawati, P.S., T.D.W. Budianta., Y.D.W Werdani dan M.O. Halim. 2018. Aktivitas antioksidan minuman daun beluntas teh hitam (*pluchea indica less camelia sinensis*). *Jurnal Agritech* 38(2): 200-207.
- Wulandari, B., D. Ishartani dan D.R. Afandi. 2014. Penggunaan pemanis rendah kalori pada pembuatan velva ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(3): 12-21.
- Xinyi, E., Z.J. Pei dan K.A. Schmidt. 2010. Ice cream: foam formation and stabilization. *Food Reviews International* 26(2): 122-137.
- Yunita, R dan H. Nur'aini. 2018. Identifikasi pangan tradisional di kabupaten kepahiang provinsi Bengkulu. *Jurnal Agritepa* 4(2): 2407-1315.
- Zahro, C dan F.C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*vitis vinifera L.*) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1481-1491.