

DAFTAR PUSTAKA

- Akalin, A. S., H. Kesenkas., N. Dinkci., G. Unal., E. Ozer., dan O. Kinik. 2017. Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: structural characteristics and culture viability. *J. Dairy Sci.* 101: 1-10. <https://doi.org/10.3168/jds.2017-13468>.
- Akbari, M., M. H. Eskandri., dan Z. Davoundi. 2019. Application and function of fat replacers in low fat ice cream. *A Review. Tren in Food Sci. Technol.* (86): 34-40.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. AOAC Inc. Washington.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2010. Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Aulia, S. Rizqiati., dan H. Nurwantoro. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat fisik, khamir, dan hedonik es krim. *Jurnal Teknologi Pangan.* 3(2): 192-198.
- Ayuni, M., S. R. Fitri., D. H. Putri., R. Fevria., dan L. Advinda, L. 2021. Pembuatan yoghurt menggunakan yakult sebagai starter. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi.* 1(1): 756-763.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 1995. 01-3715-1995. Es Krim. Penerbit Dewan Standardisasi Nasional (DSN).
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar-Bagian 1: Sapi. SNI-3141.1-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Balthazar, C. F., A. Santillo., J. T. Guimaraes., A. Bevilacqua., M. R. Corbo., M. Caroprese., ... dan M. Albenzio. 2019. Ultrasound processing of fresh and frozen semi-skimmed sheep milk and its effects on microbiological and physical-chemical quality. *Ultrasonics Sonochemistry.* 51: 241-248. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2018.10.017>.
- Beshkova, D., E. Simova., G. Frengova., Z. Simov., dan Z. P. Dimitrov. 2003. Production of volatile aroma compounds by kefir sterter cultures int. *Dairy, J.* 13: 529-535.
- Blassy, K., M. Osman., A. Gouda., dan M. Hamed. 2020. Functional properties of yoghurt fortified with fruits pulp. *Dairy Department. Faculty of Agriculture, Suez Canal University, Ismailia 41522, Egypt.* 7(1): 1-9.
- Cahyadi, N, V, R. 2022. Karakteristik fisikokimia dan sensori low fat soft ice cream wedang uwuh dengan kombinasi susu jali dan susu low fat. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

- Casillas, F. C., C. T. Garcia., dan M. V. Rodriguez. 2021. Application of conventional and non-conventional extraction methods to obtain functional ingredients from jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) tissues and by-products. Applied Science. Jalisco. Mexico.
- Claeys, W. L., C. Verraes., S. Cardoen., J. De Block., A. Huyghebaert., K. Raes., ... dan L. Herman. 2014. Consumption of raw or heated milk from different species: An evaluation of the nutritional and potential health benefits. Food control. 42: 188-201.
- Clarke, C. 2004. The Science of Ice Cream. The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Darma, G. S., D. Puspitasari., dan 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.
- Darmawati, A. A. S. K., I. G. A. G. Bawa., dan I.W. Suirta. 2015. Isolasi dan identifikasi senyawa golongan flavonoid pada daun nangka (*Artocarpus heterophyllus* lmk) dan aktivitas antibakteri terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. Jurnal Kimia. 9(2): 203-210.
- Devi, N. P. A., P. A. S. Wipradnyadewi., dan N. M. Yusa. 2018. Pengaruh penambahan terung belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terhadap karakteristik marshmallow. Jurnal ITEPA. 7(1): 23-32.
- Dewi, K. W., dan T. Suryani. 2013. Pemanfaatan biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan baku pembuatan es krim dengan pewarna alami kunyit (*Curcuma domestica*). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., Indriani, D. W., Sugiarto, Y., Maharani, D. M., dan R. Yulianingsih. 2014. Pengaruh suhu pemasakan nira dan kecepatan pengadukan terhadap kualitas gula merah tebu. Jurnal Teknologi Pertanian, 15(3): 149-158.
- Estiasih, T., dan K. Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Farnworth, E. R. 2005. Kefir-a complex probiotik. Food Science and Technology Bulletin: Functional Food. IFIS Publishing. Canada.
- Ferawati., Erpomen., S. Melia., Y. F. Kurnia., E. L. S. Suharto., A. Rastosari., dan L. Suhartati. 2019. Diseminasi teknologi pengolahan susu kefir sari buah di kelompok tani Nagari Sungai Kamuyang Kabupaten Limapuluh Kota. Jurnal Hilirisasi IPTEKS. 2(4): 343-353.

- Fithriani, N. A. 2010. Pengaruh penambahan ekstrak bawang merah (*Allium ascalonicum*) terhadap kadar trigliserida serum tikus wistar hiperlipidemia. Thesis. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Gao, X., dan B. Li. 2016. Chemical microbiological characteristics of kefir grains and their fermented dairy products. A review. *Cogent Food dan Agriculture*. 2(1): 1272152.
- Garrote, G. L., A. G. Abraham., dan G. L. De Antoni. 2001. Chemical and microbiological characterization of kefir grains. *Journal of Dairy Research*. 68: 639-652.
- Goff, H.D., dan R. W. Hartel. 2013. *Ice Cream*. Springer Science Business Media. New York.
- Gourberye, P., S. Denery., dan M Bodinier. 2010. Prebiotic and synbiotik: impact on the gut immune system and allergic reactions. *Journal of Leukocyte Biology*. 89 (5): 685-695.
- Hanafi, F. N. A., N. A. Kamaruding., dan S. Shahrudin. 2022. Influence of coconut residue dietary fiber on physicochemical, probiotic (*Lactobacillus plantarum* atcc 8014) survivability and sensory attributes of probiotic ice cream. *LWT*. 154: 112725.
- Hari, A., K. G. Revikumar., dan D. Divya. 2014. Artocarpus: A review of its phytochemistry and pharmacology. *Journal of Pharma Search*. 9(1): 7-12.
- Harris, A. 2011. Pengaruh substitusi ubi jalar (*Ipomea batatas*) dengan susu skim terhadap pembuatan es krim. Tesis. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Haryanti, N., dan A. Zueni. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptic es krim daging buah kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan variasi susu krim. *Jurnal Agritepa*. 1(2).
- Herlambang, I., W. J. Harper., dan B. W. Tharp. 2007. Effect of stabilizer on fat agglomeration and melting resistance in ice cream. Department of Food Science and Technology, The Ohio State University, Columbus, OH 43210.
- Indahsari, I. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tomat pada pembuatan es krim terhadap nilai overrun dan daya leleh. Karya Tulis Ilmiah. Bengkulu: Politeknik Kesehatan Bengkulu.
- Jagtap, U.B., S. N. Panaskar., dan V. A. Bapat. 2010. Evaluation of antioxidant capacity and phenol content in jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) fruit pulp. *Plant Foods Hum Nutr*. 65: 99 – 104.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khasanah, S. K., S. Susanti., dan A. M. Legowo. 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19(2): 53-62.

- Koyo, A. M., U. A. Rokhayati., dan A. B. Rachman. 2016. Tingkat penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*) pada pembuatan es krim. *Media Agrosains*. 2(1): 16 – 24.
- Latif, U. T. A., Hamina., dan Hafsan. 2022. Analisa kandungan protein pada nata buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Celebes Biodiversitas*. 5(2): 34-37.
- Legowo, A. M., S. Mulyani., dan Kusrahayu. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Maia, J. G. S., E. H. A. Andrade., M. Zoghbi., dan B. Z. Maria das Gracas. 2004. Aroma volatiles from two fruit varieties of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.). *Food Chemistry*. 85(2): 195–197. doi:10.1016/s0308-8146(03)00292-9.
- Mal, R. 2013. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu refrigerator terhadap nilai pH, viskositas, total asam laktat, dan profil protein terlarut kefir susu kambing. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Marshall, R.T., D. Goff., dan R.W. Hartel. 2003. *Ice Cream 6 th Edition*. Plenum Publisher: New York
- Marshall, R.T., dan W.S. Arbuckle. 2000. *Ice Cream. 5th Edition*. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg : Maryland.
- Masykuri, Y. B. Pramono., dan D. Ardila. 2012. Resistensi pelelehan, over-run, dan tingkat kesukaan es krim vanilla yang terbuat dari bahan utama kombinasi krim susu dan santan kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3).
- Maulina, A, R. 2021. Pengaruh penambahan pulp buah mangga (*Mangifera indica l var. arum manis*) dengan konsentrasi berbeda terhadap nilai gizi kefir susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Muse, M.R., dan W. Hartel. 2004. Ice Cream Structure Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *ADSA. J.Dairy Sc. Vol. 87:1-10*.
- Ojwang, R.A., E. K. Muge., B.W. Mbatia., B. K. Mwanza., dan D. O. Ogoyi. 2018. Compositional elemental, phytochemical and antioxidant characterization of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) pulp and seed from selected regions in Kenya and Uganda. *European Journal of Medicinal Plants*. 23 (3): 1-12.
- Oksilia, M. I. Syafutri., dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Cucumis melo L.*) dan sari kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23-1.
- Otles, S., dan O. Cagindi. 2003. Kefir : A Probiotic dairy-composition nutritional and therapeutic aspects. *Pakistan Journal of Nutrition*. 2(2): 54-59.
- Padaga, M., dan M. E. Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana, Surabaya.

- Panga, J. A. 2014. Plants of AMS Garden: A garden in the Arabian deserts of Dubai. Xlibris Corporation.
- Pangga, N. R., E. Rossi., dan R. Rahmayuni. 2014. Penggunaan whippy cream dalam pembuatan es krim soyghurt. Riau University.
- Pei, S., J. Zhao., J. Du., W. Ren., dan H. M. Cheng. 2010. Direct reduction of graphene oxide films into highly conductive and flexible graphene films by hydrohalic acids. Carbon. 48(15): 4466-4474.
- Pratangga, D. A., S. Susilowati., dan O. R. Puspitarini. 2019. Pengaruh penambahan berbagai level sukrosa dan fruktosa terhadap total bakteri asam laktat dan nilai pH yoghurt susu kambing. Jurnal Rekasatwa Peternakan. 2(1).
- Prawintasari, M. N. 2022. Karakteristik ice cream sinbiotik rendah lemak dengan perbedaan konsentrasi ekstrak pisang dan edamame. COMSERVA: Jurnal penelitian dan pengabdian masyarakat. 1(9): 488-500.
- Puspadewi, R. H., dan D. Briwan. 2014. Persepsi tentang pangan sehat, alasan pemilihan pangan dan kebiasaan makan sehat pada mahasiswa. Jurnal Gizi Pangan. 9(3): 211-218
- Puspaningtyas, D. E. 2013. The Miracle of Fruits. Jakarta: AgroMedia.
- Rasyidah. 2023. Pengaruh *penambahan persentase teh telur terhadap overrun, melting time, warna dan mutu hedonik es krim*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Roberfroid, M. B. 2005. Inulin-type fructans: Functional Food Ingredients. CRC Press. Florida.
- Rukhmana, I. H. R. 2004. Nilam : Prospek Agribisnis dan Teknik Budidaya. Kanisius.
- Rumayar, H., J. Pontoh., dan L. Kowel. 2011. Kristalisasi sukrosa pada pembuatan gula kristal dari nira aren. Buletin Palma. 12.(2): 100-114.
- Sanam, A. B., I. B. N. Swastika., dan K. K. Agustina. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan etawa post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. Indonesia Medicus Veterinus. 3(1):1-8.
- Santiago, J. O. C., G. C. R. Castillejos., G. Montenegro., R. Bridi., H. V. Gomez., S. A. Reyna., O. C. Ruiz., dan R. S. Adame. 2021. Phenolic content, antioxidant and antifungal activity of jackfruit extracts (*Artocarpus heterophyllus* L.). Food Science and Technology. Tamaulipas. Mexico.
- Sarkar, S. 2007. Potential of kefir as a dietetic beverage—A review. British Journal of Nutrition. 109: 280-290.

- Sarwar, A., T. Aziz., S. Al-Dalali., J. Zhang., J. ud Din., Y. Chen., ... dan Z. Yang. 2021. Characterization of synbiotic ice cream made with probiotic yeast *Saccharomyces boulardii* CNCM I-745 in combination with inulin. LWT. 141: 110910.
- Sawitri, M.E. 2011. Kajian konsentrasi kefir grain dan lama masa simpan dalam refrigerator terhadap kualitas kimiawi kefir rendah lemak. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science). 21(1): 23-28.
- Saxena, A., A. S. Bawa., dan P. S. Raju. 2011. Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.). Defence Food Research Laboratory. India.
- Sembiring, C. I., A. M. Legowo., dan A. Hintono. 2019. Pengaruh penambahan tepung umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik es krim nangka. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 241-246.
- Shafiq, M., S. Mehmood., A. Yasmeen., S. J. Khan., N. H. Khan., dan S. Ali. 2017. Evaluation of phytochemical, nutritional and antioxidant activity of indigenously grown jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam). Journal of Scientific Research. 9(1): 135-143.
- Simanungkalit, H., Indriyani., dan Ulyatri. 2016. Kajian pembuatan es krim dengan penambahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L). Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains. 18(1).
- Sitompul, I., I., Yusmarini., Pato, U. 2022. Pemanfaatan *Lactobacillus plantarum* 1 dalam pembuatan es krim sinbiotik dari bengkuang dan buah naga merah. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 14 (01): 45-52.
- Soeparno. 2007. Pengolahan Hasil Ternak. Penerbit Universitas Terbuka, Jakarta.
- Sucianti, G. A., R. Ulfa., dan B. Setyawan. 2021. Proses pembuatan kripik buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) di CV. sari agung kecamatan genteng kabupaten banyuwangi. Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian. 3(1): 27-30.
- Sunarjono, H. 2006. Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah. Jakarta III: Penebar Swadaya.
- Suwita, I. K., dan J. Hadisuyitno. 2021. Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 12(1): 79-91.
- Swami, S. B., N. J. Thakor., P. M. Haldankar., dan S. B. Kalse. 2012. Jackfruit and its many functional components as related to human health: A review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 11(6): 565–576. doi:10.1111/j.1541-4337.2012.00210 x.

- Tratnik, L., R. Bozanic., Z. Herceg., dan I. Dragenic. 2006. The quality of plain and supplemented kefir from goats and cow's milk. *International Journal of Dairy Technology*. 59(1): 40-46.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*. 29(2): 12-17.
- Utami, K. B. 2011. Kajian kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus pada anggota koperasi argo niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). *Jurnal Ilmu Peternakan*. 24(2): 58-66.
- Wang, X., Y. Li., dan Chen, H. 2019. The effect of fat and overrun on the melting rate and sensory properties of ice cream. *Food Science and Technology Research*. 25(5): 679-684. <https://doi.org/10.3136/fstr.25.679>.
- Wichienchot, S., P. Thammarutwasik., A. Jongjareonrak., W. Chansuwan., P. Hmadhlu., T. Hongpattarakere., ... dan B. Ooraikul. 2011. Extraction and analysis of prebiotics from selected plants from southern Thailand. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 33(5).
- Widarti, E. 2013. Identifikasi sifat fisik buah nangka. *Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Universitas Brawijaya Malang. 1(3): 224-230.
- Widyaningsih, E.N. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621. 4(1): 14-20.
- Winarno, F. G., dan Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-BrioPress. Bogor.
- World Gastroenterology Organisation. 2008. World Gastroenterology Organisation Practice Guideline: Prebiotics and probiotics. Milwaukee: World Gastroenterology Organisation. United State America.
- Yanto, K. 2021. Pengaruh penambahan pulp buah mangga (*Mangifera Indica L. Var. Arum manis*) dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar air, pH dan total titrasi asam kefir susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Yulinery, T., E. Yulianto., dan N. Nurhidayat. 2006. Physiological test of *Lactobacillus* sp. mar 8 probiotic which encapsulated by using spray dryer to reduce cholesterol. *Biodiversitas*. 7(2):118-122.
- 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 – 141.
- Zhu, K., Y. Zhang., S. Nie., F. Xu., S. He., D. Gong., ... dan L. Tan. 2017. Physicochemical properties and in vitro antioxidant activities of polysaccharide from *Artocarpus heterophyllus* Lam. Pulp. *Journal Carbohydrate Polymers*. 155: 354-361. doi: 10.1016/j.carbpol.2016.08.074.