

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 01- 3713. *Es Krim*. Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta. 22 hal.
- Alyaqoubi, S., Abdullah, A., Samudi, M., Abdullah, N., Addai, Z.R., dan Musa, K.H. (2015). *Study of Antioxidant Activity and Physicochemical Properties of Coconut Milk (Pati Santan) in Malaysia*. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research. 7(4):967-973.
- Aminah, S., Ramdhan, T., dan Muflihani, Y. 2015. *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Vol. 5 (2):35-44.
- Auliyah, P. 2016. *Efek Antibakteri Ekstrak Daun Kelor terhadap Pertumbuhan Bakteri Salmonella Thypi*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Tadulako. Palu.
- Berawi, K. N., Wahyudo, R., dan Pratama, A. A. 2019. *Potensi Terapi Moringa oleifera (Kelor) pada Penyakit Degeneratif*. Jurnal Kedokteran Unila. Vol. 1(1):210-214.
- Banowati, G. Nurhidayati, A.R. 2021. *Pengaruh Umur Buah Kelapa Terhadap Rendemen Minyak VCO*. Mediagro. Vol. 17 (1) : 57-66.
- Cakrawati, D. dan Mustika N.H. 2012. *Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan*. Bandung : Alfabeta.
- Chodijah, Herawati, N., Ali, A. 2019. *Pemanfaatan Wortel dalam Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Jeruk Kasturi*. Sagu. 18(1): 25-38.
- Choi, Mi-Jung, Kwang-Soon Shin. 2014. *Studies on Physical and Sensory Properties of Premium Vanilla Ice Cream Distributed in Korean Market*. Korean Journal Food Science of Animal Resources, 34(6);757-763.
- Choi SB, Jang JS, Park S. 2005. *Estrogen and exercise may enhance β -cell function and mass via insulin receptor substrate 2 induction in ovariectomized diabetic rats*. Endocrinology. 146(11):4786-4794.
- Clarke, C. 2004. *The Science Of Es Cream*. The Royal Society of Chemistry, Thomas Graham House, Science Park, Milton Road, Cambridge CB4 0WF, UK.
- Clement, A., Olatunde, M., Patrick, O., Joye, O. 2017. *Effect of Drying Temperature on Nutritional Content of Moringa Oleifera Leave*. World Journal of Food Science and Technology. 1 (3):93-96 .
- Data Komposisi Pangan Inonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/view>. Diakses pada tanggal 11 Oktober 2022.

- Daud, A., Suriati, Nuzulyanti. 2019. *Kajian Penerapan Faktor yang mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. Lutjanus. Vol 24(2): 11-16. p-ISSN:0853 -7658.
- Estiasih, T. Dan Ahadi, Kgs. 2017. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. ISBN 978-979-010-567-6.
- Farida, Z. 2005. *Kekekrasan dan Overrun Es Krim yang dibuat Menggunakan Susu Sapi maupun Susu Kambing dengan Presentase Gula yang Berbeda*. [Skripsi]. Universitas Jendral Soedirman. Fakultas Peternakan. Purwokerto.
- Fiqri, G. 2022. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Karakteristik Es Krim Kolang Kaling*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fратиanni, F., Cardinale, F., Cozzolino, A., Granese, T., Albanese, D., Di Matteo, M., Zaccardelli, M., Coppola, R., and Nazzaro, F. 2014. *Polyphenol composition and antioxidant activity of different grass pea (Lathyrus sativus), lentils (Lens culinaris), and chickpea (Cicer arietinum) ecotypes of the Campania region (Southern Italy)*. Journal of Functional Foods, 7 (1): 551- 557.
- Giuliana, F. E., Ardana, M., & Rusli, R. (2015). *Pengaruh pH Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (Coleus atropurpureus L. Benth)*. Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences, 1(1), 242-251.
- Goff, H.D., and Hartel, R.W. 2013. *Ice Cream Seventh Edition*. New York: Springer. ISBN 978-1-4614-095-4.
- Hasanuddin, Dewi, K. H., dan Fitri, I. 2011. *Pengaruh Pembuatan Es krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang*. Jurnal AgroIndustri. Vol.1(1) : 1-7.
- Hayati, R. 2009. *Perbandingan Susunan dan Kandungan Asam Lemak Kelapa Muda dan Kelapa Tua dengan Metode Gas Kromatografi*. Annals of Agricultural Sciences.
- Hussein H., Awad, S., El-Sayed, I., Ibrahim, Amel. 2020. *Impact of Chickpea as Prebiotic, Antioxidan and Thickener Agent of Stirred Bio-Yoghurt*. Annals of Agricultural Sciences. 65 (1) :49-58.
- ILDIS World database of Legumes. *Geographical distribution of Cicer arietinum L.* http://www.legumesonline.net/ildis/aweb/td014/td_02827.htm. Diakses pada tanggal 20 Juli 2022
- Integrated Taxonomic Information System. *Taxonomy of Cicer arietinum L.* <https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt#null>. Diakses pada tanggal 20 Juli 2022
- Iqbal, A. M. 2020. *Evaluasi Proses Elektroflotasi-Biokoagulasi Menggunakan Biokoagulan Kacang Arab dan Biji Kelor Untuk Pengolahan Limbah Laboratorium Kimia*. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.

- Jumiati, Johan, S.S., Yusmarini. 2015. *Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Santan Kelapa dan Bubur Ubi Jalar*. JOM Faperta. Vol 2(2).
- Karunasiri, A.N., Gunawardane, M., Senanayake, C.M., Jayathilaka, N., dan Seneviratne, K.N. 2020. *Antioxidant and Nutritional Properties of Domestic and Commercial Coconut Milk Preparations*. International Journal of Food Science. 1-9.
- Khotimah, K., Agustina, R., Ardana, M., 2018. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana*. Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences. 1-7. ISSN:2614-4778
- Koxholt, M. M. R., Eisenmann, B. dan Hinrichs, J. 2001. *Effect of the fat globule sizes on the meltdown of ice cream*. Journal of Dairy Science 84(1) : 31-37.
- Krisnadi, A. D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora. <http://kelorina.com/ebook.pdf>. Diakses pada tanggal 10 Oktober 2022 .
- Kumolontang, N. 2015. *Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Cookies Santang*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Vol. 7 (2) : 69-79.
- Lestari, W. 2020. *Pengaruh Formulasi Sari Daun Kelor terhadap Mutu Organoleptik Es Krim*. [Skripsi]. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Poltekkes Kemenkes Palangkaraya.
- Mailoa M., S. Rodiyah, dan S. Paliyama. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulosa terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar (Ipomea batatas L.)* Jurnla Teknologi Pertanian, 6(2):45-51.
- Mardhiyah, Salmi. 2018. *Efek Ekstrak Etanol Biji Kacang Arab (Cicer arietinum L.) dan Fibroblast Growth Factor terhadap Kadar Glukosa Darah dan Jaringan Pankreas Mencit*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Andalas. Padang.
- Mekky, R.H. Contreras, M.D.M. El-Gindi, M.R. Abdel-Monem, A.R. Abdel Sattar, E. Segura-Carretore, A. 2015. *Profiling of Phenolic and Other Compound from Egyptian Cultivars of Chickpea (Cicer arietinum L.) and antioxidant activity: a comparative study*. The Royal Society of Chemistry. (5):17751-1777.
- Nofrida, R. Sulastri, Y. Widyasarii, R. Zaini, M.A., dan Nasrullah, A. 2018. *Pengaruh Penambahan Stabilizer Alami Berbasis Umbi Lokal untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Buah Naga*. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian (Agrotechno). Vol. 3(1) : 298-306.
- Nurchayati, E. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor*. Jakarta (ID): Jendela Sehat.
- Rani, K. C., Ekajayani, N. I., Darmasetiawan, N. K., dan Dewi, A. D. R. 2019. *Modul Pelatihan Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor*. Fakultas Farmasi Universitas Surabaya.

- Rafiyanti, C. T. D., Hasni, I. M., dan Sulaiman. 2018. *Studi Pembuatan Es Krim Nabati dengan Variasi Sumber Karbohidrat dan Konsentrasi Lesitin sebagai Emulsifier*. Jurnal Mahasiswa Pertanian Unsyiah. Vol.3(3):176-184.
- Raharja, I. P. 2019. *Variasi Rasio Air dan Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas Var. Ayamurasaki) pada Pembuatan Es Krim Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- Ramadhani, A., N. 2020. *Karakteristik Es Krim Berbahan Sari Daun Kelor dengan Variasi Konsentrasi Susu Bubuk Full Cream dan Karagenan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Riani, I.G. 2013. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Bubur Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Riskianto, Kamal, S. E., dan Aris, M. 2021. *Aktivitas Antioksidan ekstrak Etanol 70% Daun Kelor (Moringa oleifera Lam.) terhadap DPPH*. Jurnal Pro-Life. Vol.8(2):168-177.
- Salim, C. V., Artina, S. Y., dan Raditya, M. 2018. *Pembuatan Maringue Pavlova Menggunakan Air Rendaman Kacang Chickpeas Sebagai Pengganti Putih Telur*. Jurnal Pariwisata. Vol.5(1):11-21.
- Sandeep, D. L., Sandya, C. K., Reddy, Y., Nagarjuna, S. P., Reddy, Y., and S. Shafeen. 2012. *Anti-inflammatory activity of Cicer arietinum seed extracts*. Asian Journal of Pharmaceutical & Clinical Research. Vol.5(1):64-68.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang : Andalas University Press.
- Thohari, I. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Shahzad, S. A., Hussain, S., Muhamed, A. A., Alamri, M. S., Ibraheem, M. A, and Qasem, A. A. A. 2019. *Effect of Hydrocolloid Gums on the Pasting, Thermal, Rheological and Textural Properties of Chickpea Starch*. Journal Foods. 8, 687: 3-20.
- Samudra, G.M. 2019. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Daun Kelor (Moringa Oleifera) terhadap Karakteristik Permen Keras*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sanggur, Y. F. 2017. *Kualitas Organoleptik, dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Persentase Buah Nanas Berbeda*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Setyaningsih, D. A., Apriantono, M. P., dan Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sihombing, P. A. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) sebagai Bahan Pengawet Mi Basah*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Sukasih, E. S., Prabawati, dan Hidayat, T. 2009. *Optimasi Kecukupan Panas pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruhnya terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan*. Jurnal Pascapanen. Vol.(1):34-42.
- Suhartatik, N. Merkuria, K. Ahmad, M. Muhammad, N.C. Sri, R. Dan Endang, S. 2013. *Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan (Oryza Sativa Var. Glutinosa) Hitam Selama Proses Pemanasan Dan Penyimpanan*. Agritech.33 (4).384-389.
- Tasungphoom, N and Coupland, J.N. 2005. *Effect of Heating and Homogenization on the Stability of Coconut Milk Emulsions*. Journal Food Science. Vol. 70(8).
- Tansakul A., and Chaisawang, P. 2006. *Thermophysical of coconut milk*. Journal Food Engineering. 73 : 276-280.
- Tilong, A. D. 2012. *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. Yogyakarta : Diva Press.
- Ul-Haq, T. 2022. *Pengembangan Nutrasetikal Es Krim Daun Kelor (Moringa oleifera L.)*. Jurnal Kefarmasian Indonesia. Vol. 12(2):163-169.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2013. *Agricultural Chemical Use Survey: Peanut*. <http://www.usda.gov/>
- Utami, P. Puspaningtyas, D.E. 2013. *The miracle of Herbs*. Jakarta: Agromedia Pustaka. ISBN 979-006-457-8.
- Wallace, T.C., Murray, R., Zelman, K.M. 2016. *The Nutrition Value and Health Benefits of Chickpeas and Hummus*. Journal Nutrients. Vol 8:766
- Walstra, P., and James, R. 1999. *Dairy Chemistry and Physics*. John Willey and Sons, Inc. New York.
- Wei, Y. Li, P. Li, B. Gao, J. Wang, D. Sun, L.W. Xu, Y. Shi, T. Liu, T. 2017. *Study of the hypoglycemic activity of derivatives of isoflavones from Cicer arietinum L.* Research Article. 1-18
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Yulindha, A. M., Legowo, dan Nurwantoro. 2021. *Karakteristik Fisik Santan Kelapa dengan Penambahan Emusifier Ketapang*. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol. 11(1) : 1-14.
- Yuliawati, T. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Slurry Murbei dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Murbei Hitam*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zahro, C. Dan Nisa, F.C. 2015. *Pengaruh Penambahan Sari Anggur (Vitis Vinifera L.) dan Penstabil terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan*

Organoleptik Es Krim. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 (4) : 1481-1491.

Zainuri, Sulastri Y. dan Gautama I.K.Y. 2020. *Karakterisasi Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Penstabil Tepung Porang*. Journal of Applied Science and Technology. Vol. 1 (4) : 134-142.

Zhao S, Zhang L, Gao P and Shao Z. 2009. *Isolation and characterisation of the isoflavones from sprouted chickpea seeds*. Food Chem. 114:869-873.

