

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Assosiation of Analytical Chemist, Inc.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 01-3746-2008. Selai Buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. *SNI 01-3713-2018. Es Krim*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. *SNI 01-3713-1995. Es Krim*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [PATPI] Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. 2020. *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan Jilid 2*. IPB Press.
- [PUSIDO] Pusat Informasi dan Dokumentasi Standarisasi. 2012. *Tempe : Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Badan Standarisasi Nasional.
- [TKPI]. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Abdullah, N., Zainal, & Nurmadiyah. 2018. Pengaruh Penambahan Pure Terung Belanda (*Solanum betacea* Cav.) dengan Gula terhadap Mutu Fisik dan Kimia Es Krim. *Canrea Journal Food Technology Nutritions and Culinary Journal*, 1(1), 31–40.
- Achyadi, N. S., Hervelly, & Respiani, H. 2020. Perbandingan Sari Kacang Kedelai Dengan Bubur Umbi Bit Dan Konsentrasi Santan Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2), 57–64.
- Adia, P. 2020. *Pengaruh Penambahan Tempe terhadap Karakteristik Es Krim Pakcoy (Brassica rapa , L.)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anasari, R., Nur, B. M., & Noviasari, S. 2022. Karakteristik Sensori Es Krim Nabati Berbahan Dasar Susu Kedelai dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7, 401–408.
- Andawulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.

- Andini, N. L. K. A. G. P., Puspawati, G. A. K. D., & Nocianitri, K. A. 2023. Stabilitas Antosianin Serbuk Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Terkopigmentasi dan Terenkapsulasi Dengan Perubahan pH. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(2), 347–360.
- Andriani, F. 2021. *Pengaruh Penambahan Buah Senduduk (Melastoma malabathricum, L.) terhadap Karakteristik Es Krim Kolang-kaling*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Apriyantono, A., et al. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan dan Gizi*. Bogor: IPB Press.
- Ariani, D., & Angwar, M. 2018. *Produk Pangan Berbasis Tempe dan Aplikasinya*. LIPI Press.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. 2021. Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Prosiding Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi 2020*, 231–238.
- Aryanta, I. W. R. 2018. Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 2(1), 44–50.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah. 2021. Tempe Sebagai Sumber Antioksidan : Sebuah Telaah Pustaka. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183–192.
- Asih, I.A., Sari, V.R., dan Bawa. 2023. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Glikosida Buah Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terhadap Bakteri *Eschericia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Journal Of Chemistry*, 17(1), 66-71.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Maknun, L. 2017. *Tempe Sumber Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. IPB Press.
- Banowati, G. & Nurhidayati, A.R. 2021. Pengaruh Umur Buah Kelapa terhadap Rendemen Minyak VCO (Virgin Coconut Oil). *MEDIAGRO*, 17(1), 57-66.
- Berawi, K. N., & Asvita, S. M. 2016. Efektivitas Ekstrak Terung Belanda untuk Menurunkan Kadar Glukosa dan Kolesterol LDL Darah pada Pasien Obesitas Effectiveness of Tamarillo Extract for Decreasing Blood Glucose and LDL Cholesterol Levels in Obese Patient. *Majority*, 5(1), 102–106.
- Budianta, T. D. W., Soepardi, H. G., & Yuliana. 2003. Pengaruh Kombinasi Santan dan Gula Kelapa terhadap Kualitas Es Krim Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 4(1), 8–19.
- Diep, T., Pook, C., & Yoo, M. 2020. Phenolic and Anthocyanin Compounds and Antioxidant Activity of Tamarillo (*Solanum betaceum* Cav.). *Antioxidants*, 9(2).

- Durrant, A., Rodriquez, C., Santana, *et al.* 2013. *Analysis of Volatile Copmpounds from Solanum betaceum Cav. Fruits from Panama by Head-Space Micro Extraction*. Panama: Faculty of Pharmacy. Panama University.
- Dwi Sandhiutami, N. M., Khairani, S., Moordiani, M., & Purpranoto, I. N. 2021. Efek Sari Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) terhadap Perubahan Profil Lipid pada Mencit Dislipidemia. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 18(2), 226–237.
- Eder. 1996. *Handbook Of Anlysis Vol. 1*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Fajri, P. R. A. 2021. *Pengaruh Perbandingan Albedo Semangka (Citrullus vulgaris Schard) dan Terong Belanda (Solanum betaceun Cav.) terhadap Karakteristik Selai Lembaran*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Fendri, S. T. J., Verawati, & Nuras, P. S. 2020. Stabilitas Antosianin Dari Kulit Terong Belanda Merah (*Solanum betaceum Cav.*) Terhadap pH Dan Suhu. *Jurnal Katalisator*, 5(1), 64–73.
- Filiyanti, I., Affandi, D. R., & Amanto, B. S. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe Dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Teknosains Pangan*, 2(2), 57–65.
- Fredika, L., & Yanti, L. 2021. Pengaruh Jus Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav*) terhadap Kadar Hemoglobin Pada Mahasiswa Keperawatan Universitas Muhammadiyah Bengkulu. *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah Bengkulu, Vol. 09(02)*, 19-26.
- Gani, Z. 2015. *Gerakan Nasional Santan Eksklusif*. Malang: Media Nusa Creative.
- Gea, S., Sebayang, K., & Aththorick, T. A. 2016. Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa sebagai Bahan Baku Industri Kuliner Di Kota Medan. *ABDIMAS TALENTA*, 1(1), 92–96.
- Goff, H., & Hartel, R. 2013. *Ice Cream*. New York: Springer Science Bussiness Media.
- Harisudin, M., Adi, R. K., & Qonita, R. A. 2021. *Pesona, Khasiat, dan Peluang Strategi Bisnis Tempe*. Surakarta: CV. Indotama Solo.
- Harris, A. 2011. Pengaruh Sustitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Hasanuddin, Dewi, K. H., & Fitri, I. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal AgroIndustri*, 1(1), 1–7.

- Hurtado, N. H., Morales, A. L., González-Miret, M. L., Escudero-Gilete, M. L., & Heredia, F. J. 2009. Colour, pH stability and Antioxidant aActivity of Anthocyanin Rutinosides Isolated from Tamarillo Fruit (*Solanum betaceum* Cav.). *Food Chemistry*, 117(1).
- Ischak, N. I., Salimi, Y. K., & Botutihe, D. N. 2017. *Buku Ajar Biokimia Dasar*. Gorontalo: UNG Press.
- Ismiyati, Mardiyansih, A., & Purwanti, S. 2019. Pengembangan Formula Es Krim Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) sebagai Sediaan Pangan Fungsional. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 16(1), 1–10.
- Jacob, A.M., Nurjannah, Lingga, L.A. 2012. Karakteristik Protein dan Asam Amino Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Akibat Pengukusan. *JPHPI*, 15(2), 156-163.
- Jumiati, Johan, V. S., & Yusmarini. 2015. Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Santan Kelapa dan Bubur Ubi Jalar Ungu. *JOM Faperta*, 2(2).
- Karouw, S., & Santosa, B. 2018. Stabilitas Santan Kelapa pada Variasi Penambahan Emulsifier Natrium Kaseinat. *Buletin Palma*, 19(1), 27.
- Kartini B., T. D., Fanny, L., & Magdalena, M. 2021. Kualitas Organoleptik Es Krim Santan. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 7(2), 78.
- Koswara, S., Purba, M., & Sulistyorini, D. 2017. *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Es Puter*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Koxhlot, M.M.R., Eisenmann, B., & Hinrichs, J. 2002. Effect of The Fat Globule Sizes on The Meltdown of Ice Cream. *Journal of Dairy Science*, 84(1), 31-37.
- Kumalaningsih, S., & Suprayogi. 2006. Tamarillo (Terung Belanda) Tanaman Berkhasiat Penyedia Antioksidan Alami. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kumolontang, N. 2015. Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Cookies Santang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 69–79.
- Mailoa, M., Rodiyah, S., & Palijama, S. 2017. Pengaruh Konsentrasi Carboxymethyl Celulose terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 45–51.
- Marshall, R. T., & Arbuckle, W. S. 2000. *Ice Cream*. New York: Chapman and Hall.
- Mejaya, M. J., et al. 2020. *Tanaman Pangan Fungsional Kaya Antioksidan* (Issue 1). IAARD PRESS.

- Muchtadi, D., & Nurhaeni. 1992. *Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, D., Palupi, N., & Astawan, M. 1993. *Metabolisme Zat Gizi, Sumber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Tubuh Manusia Jilid II*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Muse, M. R., & Hartel, R. W. 2004. Ice Cream Structural Elements That Affect Melting Rate and Hardness. *Journal of Dairy Science*, 87(1), 1–10.
- Nascimento, G. E., *et al.* 2013. Structure of A Galactoarabinoglucuronoxylan from Tamarillo (*Solanum betaceum*), A Tropical Exotic Fruit, and Its Biological Activity. *Food Chemistry*, 141(1), 510–516.
- Nurahman, Y., Rahayuni, T., & Mayasari, E. 2019. Kajian Formulasi Santan dan Agar-agar pada Pembuatan Es Krim Keribang (*Dioscorea alata*). *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 8(3), 1–12.
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., & Apriyani, S. W. 2019. Utilization of Matoa Fruit (*Pometia pinnata* frost.) as a new taste of ice cream. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 55–62.
- Osorio, C., Hurtado, N., *et al.* 2012. Chemical characterisation of anthocyanins in tamarillo (*Solanum betaceum* Cav.) and Andes berry (*Rubus glaucus* Benth.) fruits. *Food Chemistry*, 132(4).
- Padaga, M., & Sawitri, M. E. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Pakiding, F. L., Muhidong, J., & Hutabarat, O. S. 2015. Profil Sifat Fisik Buah Terung Belanda (*Chypomandra betacea*). *Jurnal AgriTechno*, 8(2), 131–139. [PATPI], Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. 2020. *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan Jilid 2*. IPB Press.
- Pratama, S. B., Wijana, S., & Febriyanto, A. 2012. Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula). *Jurnal Industria*, 1(3), 180–193.
- Prihatin, N., Hamzah, F., & Yusmarini. 2018. Pemanfaatan Susu Kedelai sebagai Bahan Pensubstitusi Susu Sapi dalam Pembuatan Es Krim Labu Kuning. *Jom Ur*, 5(2), 1–15.
- Puspawati, G. A. K. D. 2020. Potensi Antosianin Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Sebagai Penurunan Hiperglikemik. In *Book Chapter: Inovasi Teknologi Pertanian untuk Menunjang Agroindustri di Masa Pandemi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Bali. SWASTA NULUS.

- Puspitasari, A., Wahyuni, F., Suherman, S., Siradjuddin, N. N., & Syafruddin, S. 2021. Identifikasi Daya Leleh dan Overrun serta Analisis Kadar Zat Besi (FE) Es Krim dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 980–986.
- Rafi, F. 2023. *Pengaruh Penambahan Jeruk Siam Gunung Omeh (Citrus nobilis Lour.) terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Buah Terung Belanda (Solanum betaceum)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Rafiyanti, C. V., Hasni, D., & Sulaiman, M. I. 2018. Studi Pembuatan Es Krim Nabati dengan Variasi Sumber Karbohidrat dan Konsentrasi Lesitin sebagai Emulsifier. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(3), 176–184.
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., & Ardiansyah. 2015. *Tinjauan Ilmiah Teknologi Pengolahan Tempe Kedelai*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Rito, M., *et al.* 2023. Antioxidant Potential of Tamarillo Fruits—Chemical and Infrared Spectroscopy Analysis. *Antioxidants*, 12(2).
- Riyanti, F., Rusmarilin, H., & Nainggolan, R. J. 2014. Pengaruh Perbandingan Bubur Tempe dengan Bubur Jagung Manis dan Perbandingan Zat Penstabil terhadap Mutu Selai. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(4), 80–91.
- Rollando. 2019. *Seyawa Antibakteri dari Fungi Endofit*. Malang: Seribu Bintang.
- Romulo, A., & Surya, R. 2021. Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26.
- Rosadi, I. 2018. *Pengaruh Penambahan Daun Pepaya pada Santan Kelapa terhadap Karakteristik VCO*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Sayuti, K., & Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Simanungkalit, H., Indriyani, & Ulyarti. 2016. Kajian Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 18(1), 20–26.
- Su'i, M., Pradana, H. A., Suprihana, & Anggraeni, F. D. 2020. Substitution of Coconut Milk and Soybean Tempeh Flour to Produce Ice Cream That Qualified and Healthy. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 8(2).

- Suzanna, A., Wijaya, M., & Fadilah, R. 2019. Analisis Kandungan Kimia Buah Terong Belanda (*Chyphomandra betacea*) Setelah Diolah Menjadi Minuman Ringan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, S21–S36.
- Sylvi, D., Novelina, & Kurniati, A. 2020. Pengaruh Pencampuran Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L) dengan Terong Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn) terhadap Karakteristik Velva Dihasilkan. *Jurnal Litbang Industri*, 10(1), 23.
- Warren, M. M., & Hartel, R. W. 2018. Effects of Emulsifier, *Overrun* and Dasher Speed on Ice Cream Microstructure and Melting Properties. *Journal of Food Science*, 83(3).
- Widiantoko, R. K., & 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.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu.
- Yulindha, Legowo, A. M., & Nurwantoro. 2021. Karakteristik Fisik Santan Kelapa dengan Penambahan Emulsifier Biji Ketapang. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(01), 1–14.

