

DAFTAR PUSTAKA

- Aboulfazli, 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.
- Ahmed, J and H.S. Ramaswamy. *Handbook of Food Preservation*. CRC Press, 2007.
- 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.
- Atkinson, F. S., Foster-Powell, K., and Brand-Miller, J. C. 2008. International tables of glycemic index and glycemic load values: 2008. *Diabetes care*, 31(12), 2281.
- Babu, A. S., and Adeyeye, S. A. O. 2024. Extraction of sugar from sugar beets and cane sugar. In *Extraction Processes in the Food Industry* (pp. 177-196). Woodhead Publishing.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. Es Krim. SNI 01-3713-1995.
- Codella, R., Terruzzi, I., and Luzi, L. 2017. Sugars, exercise and health. *Journal of affective disorders*, 224, 76-86.
- Daw, E., and Hartel, R. W. 2015. Fat destabilization and melt-down of ice creams with increased protein content. *International Dairy Journal*, 43, 33-41.
- Faiz, H., I. Thohari., dan D. Purwadi. 2014. Pengaruh penambahan sari temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) terhadap total fenol, kadar garam, kadar lemak dan tekstur telur asin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24(3): 38-44.
- Fatimah, F. 2023. Uji Hedonik Sari Kedelai dengan Penambahan Gula Aren dan Jahe. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 10(02).
- Finley, J. W., deMan, J. M., and Lee, C. Y. 2018. Color and food colorants. In *Principles of food chemistry* (pp. 253-283). Cham: Springer International Publishing.
- Goff, H. D., and Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream*. 7th Edition. 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. Malang. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Haryanti, N., dan Zueni, A. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan variasi susu krim. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 2(1).
- 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.
- 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 benguang (*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 dan Industri Hasil Pertanian* 24(1) Maret 2019. *Jurnal menara ilmu*. 14 (1): 33-41.
- 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.
- Katherinatama, A., Asikin, Y., Amano, R., Hajar-Azhari, S., Yudianto, D., Widyahapsari, D. A. N., ... and Wada, K. 2025. Volatile Organic Components and MS-e-nose Profiles of Indonesian and Malaysian Palm Sugars from Different Plant Origins. *Chemosensors*, 13(5), 155.
- Khan, N., and Mukhtar, H. 2007. Tea polyphenols for health promotion. *Life sciences*, 81(7), 519-533.
- 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.
- Kurniawan, H., Rahayoe, S., and Amnah, H. Z. 2025. Processing and Quality of Crystalized Palm Sugar in Indonesia: A Review. *Jurnal Teknik Pertanian*.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3 (1): 9-15 e-ISSN: 2621-6973 p-ISSN : 2527-5631.

- Lantemona, H., Tenggangen, P., dan Baali, J. 2022. Pengaruh penambahan daun pandan terhadap mutu sirup nira aren. *Teknologi Pangan*.
- Lempang, M. 2012. Pohon aren dan manfaat produksinya. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*, 9(1), 37-54.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., and Leon, J. 2006. Color measurement in L* a* b* units from RGB digital images. *Food research international*, 39(10), 1084-1091.
- Low, R. H. P., Baba, A. S., and Aboulfazli, F. 2015. Effects of different levels of refined cane sugar and unrefined coconut palm sugar on the survivability of *Lactobacillus acidophilus* in probiotic ice cream and its sensory and antioxidant properties. *Food Science and Technology Research*, 21(6), 857-862.
- Mahendra, Y. I., Nuraeni, N., dan Amri, A. A. 2024. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Gula Aren. *Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 7(2), 203-213.
- Malik, V. S., B.M. Popkin., G.A. Bray., J.P. Despres., W.C. Willett., and F.B. Hu. 2010. Sugar-sweetened beverages and risk of metabolic syndrome and type 2 diabetes: a meta-analysis. *Diabetes Care*, 33(11): 2477-2483.
- Marwati, I. F., Febriandini, I., Candra, K. P., Yuliani, Y., and Nurkaya, H. 2023. Crystal palm sugar yield optimization and its chemical and sensory characteristics. *Food Science and Technology Journal (Foodscitech)*, 70-77.
- 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.
- McClements, D. J. 2012. Nanoemulsions versus microemulsions: terminology, differences, and similarities. *Soft matter*, 8(6), 1719-1729.
- Mita, S., Asyik, N., dan Sadimantara, M. S. 2022. Karakteristik kimia dan organoleptik gula aren yang diproduksi oleh masyarakat Desa Tanjung Batu dan Kabangka. *Journal of agricultural sciences*, 2(2), 118-125.
- Mohammadi, R., Mortazavian, A. M., Khosrokhavar, R., and da Cruz, A. G. 2011. Probiotic ice cream: viability of probiotic bacteria and sensory properties. *Annals of microbiology*, 61(3), 411-424.
- Novra, E., dan S. Ariani. 2020. Teh talua, Daya tarik wisata Sumatera Barat. *Jurnal menara ilmu*. 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 Sawitri, M. E. 2005. Membuat es krim yang sehat. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.

- Pathare, P. B., Opara, U. L., and Al-Said, F. A. J. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods: A review. *Food and bioprocess technology*, 6(1), 36-60.
- Pintor-Jardines, A., Luque-Ramírez, M., Varela, P., Escalona-Buendia, H., and Severiano-Pérez, P. 2024. Chasing the chill: Unveiling the dynamic flavors and textures of ice cream formulations. *Journal of Texture Studies*, 55(4), e12862.
- Pon, S. Y., Lee, W. J., and Chong, G. H. 2015. Textural and rheological properties of stevia ice cream. *International Food Research Journal*, 22(4).
- 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.
- Prasetya, F. H., I. Setiawan dan D. Garnida. 2015. Karakteristik eksterior dan interior telur itik Bali (kasus di kelompok ternak itik Maniksari di Dusun Leping, Desa Takmung Kec. Banjarangkan, Kab. Klungkung, Prov. Bali).
- Prasetyo, D., Pramono, P. B., dan Sihite, M. 2023. Pengaruh Perbedaan dan Konsentrasi Penambahan Gula terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim. *Journal of Livestock Science and Production*, 7(2), 544-557.
- 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
- Razak, Q. A., Faridah, R., dan Syamsuryadi, B. 2021. Penambahan madu sebagai pemanis alami untuk meningkatkan nilai organoleptik, overrun dan daya leleh pada es krim. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 1(1), 8-14.
- Saputro, A. D., Van de Walle, D., and Dewettinck, K. 2019. Palm sap sugar: a review. *Sugar Tech*, 21(6), 862-867.
- Sari, I. P., Dan Adriansyah, P. N. A. 2024. Pengawasan Mutu Dalam Proses Pengolahan Teh Hitam Dan Pengaruhnya Pada Kualitas Produk Akhir. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Учредители: Lppm Universitas Pelita Bangsa*, 1(1), 34-43.
- Singh, B. N., S. Shankar., and R.K. Srivastava. 2017. Green tea catechin, epigallocatechin-3-gallate (EGCG): mechanisms, perspectives and clinical applications. *Biochemical Pharmacology*, 82(12): 1807-1821.
- Sulejmani, E., and Demiri, M. 2020. The effect of stevia, emulsifier and milk powder on melting rate, hardness and overrun of ice cream formulations during storage. *Dairy/Mljekarstvo*, 70(2).
- Syed, Q. A., Anwar, S., Shukat, R., and Zahoor, T. 2018. Effects of different ingredients on texture of ice cream. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*, 8(6), 422-435.
- Tumber, 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.

- USDA (United States Department of Agriculture) / FSIS (Food Safety and Inspection Service). 2008. Most probable number procedure and tables.
- Victor, I., and Orsat, V. 2018. Characterization of *Arenga pinnata* (palm) sugar. *Sugar Tech*, 20(1), 105-109.
- Victor, I., and Orsat, V. 2018. Colour changes during the processing of *Arenga pinnata* (palm) sap into sugar. *Journal of Food Science and Technology*, 55(9), 3845-3849.
- Wan Aida, W. M., Ho, C. W., Maskat, M. Y., and Osman, H. 2008. Relating descriptive sensory analysis to gas chromatography/mass spectrometry of palm sugars using partial least squares regression. *ASEAN Food J*, 15(1), 35-45.
- Wang, W., Le, T., Wang, W., Yu, L., Yang, L., and Jiang, H. 2023. Effects of key components on the antioxidant activity of black tea. *Foods*, 12(16), 3134.
- Warren, M. M., and Hartel, R. W. 2018. Effects of emulsifier, overrun and dasher speed on ice cream microstructure and melting properties. *Journal of food science*, 83(3), 639-647.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Yulianto, T. 2011. Pengaruh penambahan ekstrak teh hijau, ekstrak daun jambu biji dan ekstrak daun salam pada pembuatan telur asin rebus terhadap total bakteri selama penyimpanan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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.

