

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, I. 2002. Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil Pada Pembuatan Velva Labu Parang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anam. C, Manuhara GJ. 2005. Teknologi Pengolahan Jahe: Pengolahan Oleoresin Jahe. Disnakertrans, Karanganyar.
- Anam. C. 2010. Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) Kajian Dari Ukuran Bahan, Pelarut, Waktu Dan Suhu. *Jurnal Pertanian MAPETA*. Vol 12 (2).
- Aziz, M. and Morad, N. 2006. *High Sensitivity Differential Scanning Calorimeter (HSDSC) Technique for Assaying Ginger Oleoresin*. Universiti Teknologi Malaysia, Kuala Lumpur.
- Azliani.N, Ida.N. 2018. Pengaruh Penambahan Level Ekstrak Kayu Secang Sebagai Pewarna Alami Terhadap Mutu Organoleptik Kue Cubit Mocaf. *Jurnal Dunia Gizi*. Vol 1 (1).
- Baiqahi, I Wayan. B, Yasni.S, Darmawati.E. 2007. Peningkatan Efektivitas Ekstraksi Oleoresin Pala Metode Ultrasonik. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol 6 (3) : 249-254.
- Chairuni, AR.,Putri.MS.,Rusnaini. 2019. Effect Of Beetroot Extract (*Beta vulgaris L*) and CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Concentration On Ice Cream Quality. *Serambi Journal of Agricultural Technology*. Vol 1(2).
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Daryono, E.D. 2010. Oleoresin Dari Jahe Menggunakan Proses Ekstraksi Dengan Pelarut Etanol. *Skripsi*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, ITN. Malang
- Endang.M, Ester.V.K, Merry.E.C. 2012. Ekstraksi Senyawa Brazilin Dari Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan Linn*) Sebagai Bahan Baku Alternatif Untuk Zat Warna Alami. *Ekuilibrum*. Vol 11(1).
- Fadmawati. G.A.Y, Merkuria.K, Akhmad.M. 2019. Karakteristik Fisikokimia Es Krim Dengan Varian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Sawi Hijau (*Brassica rapa var.Parachinensis L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 13 (1).
- Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*. Vol 3(1).

- Fakhrudin.Muh.I, Anam.C, Andriani.M.A.M. 2015. Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe Dalam Etanol. *Biofarmasi*. Vol 13 (1): 25-33.
- Fanny, LS., Adrianus, RU., Netty, K. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Na-CMC Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Es Krim Sari Biji Nangka. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Mandala. Surabaya.
- Fatoni.M, Basuki. E, Prarudiyanto. A. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 2(2).
- Fiol,C.,Diego,P.,Cesar,R.,N,Laburu.,Maria,M., and Inaki,A. 2017. *Introduction Of A New Family Of Ice Cream*. *International Journal of Gastronomy And Food Science*. Vol 7:5-10.
- Gholib. 2008. Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan Jahe Putih (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap *Trichophyton mentagrophytes* dan *Cryptococcus neoformans*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Goff HD, Hartel RW. 2013. *Ice Cream*. Ed ke-7. New York (US): Springer.
- Hapsoh, H.Y., Hasanah.Y., dan Julianti, E. 2008. Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe. USU Press, Medan, hal. 1,3.
- Haryanti. N, dan Ahmad.Z. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan Variasi Susu Krim. *Jurnal AGRITEPA*. Vol 1 (2).
- Hasanuddin, K.H.Dewi, dan Insi Fitri. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Vol 1(1).
- Hernani., Hayani. 2001. Kandungan Bahan Aktif Jahe Dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian: Bogor.
- Hidayati,L.A. 2014. Kecepatan Meleleh Dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L) Sebagai Pewarna Alami. *Skripsi*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

- Irak Febriyanti dan Setyowati,A . 2009. Sifat Fisik Instan Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*) Dengan Berbagai Rasio Penambahan Gum Arab Dan Maltodekstrin Dari Ekstrak Hasil Maserasi. *Jurnal AgriSains*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Vol 5 (1).
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap beberapa parameter larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi* (17) : 78- 84.
- Maghfirah. I, Hari.S, dan Ahmad.S. 2019. Uji Rendemen Nira dan Gula Semut Aren (*Arenga pinnata Merr.*) Hasil Penyadapan Pagi dan Sore Hari. *E-jurnal Ilmiah Sains ALAMI*. Vol 2 (1).
- Mandal V, Yogesh MH. 2007. *Microwave assisted Extraction – An Innovative and Promising Extraction Tool for Medicinal Plant Research*. *Pharmacognosy Rev* 1: 7-18.
- Marsykuri.,Y.B.Pramono.,D.Ardilla. 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*. Vol 1(3).
- Marzelly.AD.,Sih.Y.,Triana.L. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris *Fruit Leather* Pisang Ambon (*Musa paradisiaca S.* ) Dengan Penambahan Gula Dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 11(9).
- Mayani, L., Yuwono, S.S. dan Ningtyas, D.W. 2014. Pengaruh Pengecilan Ukuran Jahe dan Rasio Pada Pembuatan Sari Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No 4 p.148-158
- McGee, H. 2004. *On Food and Cooking*. The Science and Lore of the Kitchen. Scribner. New York.
- Novidahlia. N, Mardiah, dan Mashudi. 2012. Minuman Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Berkarbonasi *Ready To Drink* Sebagai Minuman Fungsional Yang Kaya Antioksidan. *Jurnal Pertanian*. Vol 3 (2).
- Padaga. 2005. Membuat Es Krim Yang Sehat.*Trubus Agrisana*. Surabaya
- Pontoh. J. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa Paga Gula Aren Dengan Metode Enzimatik. Universitas Sam Ratulangi. Vol 6 (1).
- Pontoh. J. 2012. Metode Analisa Dan Komponen Kimia Dalam Nira Dan Gula Aren. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sam Ratulangi.
- Prasetyo,A.W.,Dr.Ir.Wignyanto.,Arie.F.M. 2015. Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale, Rosc.*) Dengan Metode Ekstraksi Sokletasi (Kajian Rasio Bahan



Dengan Pelarut Dan Jumlah Sirkulasi Ekstraksi Yang Paling Efisien). *Jurnal Industria*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Pribadi, E.R. 2009. Status Dan Prospek Peningkatan Produksi Dan Ekspor Jahe Indonesia. *Jurnal Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*. Vol. 12 (2) .
- Rantesuba. N.A. 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh, dan *Overrun* Es Krim Rasa Kopi. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Ratnayani.K.,N.M.A.Dwi.,S.Gitadewi. 2008. Penentuan Kadar Glukosa Dan Fruktosa Pada Madu Randu Dan Madu Klengkeng Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Kimia*. Universitas Udayana. Bali.
- Ravindran, P. N., and Babu, K. N. 2005. *Ginger The Genus Zingiber*. RC Press, New York. Hal. 87-90.
- RMSPS Putri, R Ninsix, AG Sari. 2015. Pengaruh Jenis Gula Yang Berbeda Terhadap Mutu Permen *Jelly* Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Islam Indragiri.
- Rosevicka. D.O, Aylianawati, Sudaryanto.Y. 2007. Ekstraksi Oleoresin Dari Jahe. *Widya Teknik*. Vol 6(2); (131-141).
- Rosidah.R.R, Arfa.A. 2015. Pengolahan Gula Aren (*Arrenga Pinnata Merr*) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*. Vol 3(3).
- Rukmana, R. 2000. Usaha Tani Jahe. Cetakan ke-8. Penerbit Kanisius. Yogyakarta : 12-16.
- Sapriyanti.R, Edhi. N, D. Ishartani. 2014. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) Dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 7 (1).
- Siswanto, Nurul.W.T. 2018. Aplikasi *Vacum Evaporator* Pembuatan Minuman Jahe Merah Instan Menggunakan Kristalizer Putar. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol 13(1).
- SNI 01-3545-2004. Madu. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 01-3713-1995. Es Krim. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Syed QA, Anwar S, Shukat R, et al. 2018. *Effects of different ingredients on texture of ice cream*. *J Nutr Health Food Eng*. Vol 8(6):422–435.

Uhl SR. 2000. *Handbook of Spices, Seasonings and Flavoring*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster, USA.

Widayanti.N., S.Maimurni.,D.S.Mulyadi. 2018. Inovasi Pemanfaatan Sayuran Menjadi *Smoothie* Dan *Ice Cream* Sayur. Universitas PGRI Adi Buana. Surabaya.

Widiantoko,R.K.,Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan Dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik). FTP Universitas Brawijaya. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(1).

Widowati,W. 2011. Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*).Universitas Kristen Maranatha. Bandung. Vol 11(1).

Wulandari, D. D. 2017. Analisa Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 16-22.

Zahro.C, Choirun.F. 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).

