

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Abdul R., Syamsudin, Asrawaty, dan Akbar. 2017. Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Labu Kuning Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Pengental. *J. Agroland*. 24 (2) : 89 – 94.
- Abubakar, Mulyono E, dan Yulianingsih. 2006. Prospek Oleoresin dan Penggunaannya di Indonesia. *Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian*, Bogor.
- Achmad, F., Nurwantoro dan S. Mulyani. 2012. Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, Dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 1. No. 2: p 65 – 76.
- Aisyah, I. 2002. Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil pada Pembuatan Velva Labu Parang. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Angelia, Ika Okhtora. 2017. Kandungan Ph, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut Dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*. Vol 1 No 2
- Arbuckle, W.S. dan R.T. Marshall. 2000. Ice cream, Edition 5. Thompson Publishing. New York.
- Ayu D. 2008. Pola Protein dan Kandungan Kurkuminoid Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Institit Pertanian Bogor*. Bogor.
- Bennion, M & O. Hughes. 1975. Introductory Foods. Macmillan Publishing Co., Inc. New York.
- Buckle, K. A. et al. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chaturvedi D. dan Shrivastava Rishi Raj S. N. 2016. Basketfull Benefit of Citrus Lemon. *Journal of Pharmacy*. Volume 7(6).
- Dede Supriadi. 2008. Optimalisasi Ekstraksi Kurkuminoid Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb). *Skripsi. Departemen Kimia*. Institut Pertanian Bogor.
- Delazar, A., L. Nahar., S. Hamedeyaz dan, S.D. Satyajit. 2012. Microwave-assisted extraction in natural products isolation natural products isolation, methods in molecular biology. *Springer Science*, New York. 864:215-218.

- Deosarkar, S. S., Kalyankar, S. D., Pawshe, R. D., and Khedkar, C. D. 2016. Ice cream: Composition and health effects. *reference module in food science, from encyclopedia of food and health*. 385-390.
- Devaraj, S., Esfahani, A.S., Ismail, S., Ramanathan, S., & Yam, M.F. 2010. Evaluation of the antinociceptive activity and acute oral toxicity of standardized ethanolic extract of the rhizome of *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. *Molecules*. 15: 2925-2934
- Dian R. M., Eko N. D., dan Retno A. K. 2017. Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi. ISSN : 2442-4145*. Vol. 6 No. 3.
- Djubaedah, E. 1978. Pemisahan Oleoresin dari Daun, Kulit dan Bubuk Kulit Kayu Manis. *Proseeding Seminar Minyak Atsiri III*. Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Endang Sri Hartatie. 2011. Kajian Formulasi ( Bahan Baku , Bahan Pemantap ) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA*. Volume 7, Nomor 1: 20 – 26
- Fajarwati, N. Hajriyani, Nur Her Riyadi P., dan Godras Jati M. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. X, No. 1.
- Fitriani Azis R. 2012. Formulasi Dan Pengembangan Produk Es Krim Rujak Multi Sayur Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Provitamin A. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Flack, E. A. 1985. Foam Stabilization Of Dairy Whipping Cream. *Dairy Industries Intl*. 50:35.
- Fujiwara, H., M. Hosokawa, X. Zhou, S. Fujimoto, K. Fukuda, K. Toyoda, Y. Nishi, Y. Fujito, K. Yamada, Y. Yamada., Y. Seino and N. Inagaki. 2008. Curcumin Inhibits Glucose Production in Isolated Mice Hepatocytes. *Diabetes Research and Clinical Practice*. 80 : 188-191.
- Geo, Espinosa. 2012. Meriva Curcumin Extract and Prostate Health. *Paper, Integrative Urological Center*. University Langone Medical Center. New York
- Giancoli, Douglas C. 2001. *FISIKA*. Jakarta :Erlangga.
- Goff, H. D. and Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream (7th ed)*. United States: Springer.

- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Liberty: Yogyakarta
- Hakim, L., Purwadi, M. Padaga. 2012. Penambahan Gum Guar pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Viskositas, Overrun dan Kecepatan Meleleh. *Universitas Brawijaya Malang*. Malang.
- Halim, N. R. A., Shukri, W. H. Z., Lani, M. N. and Sarbon, N. M. 2014. Effect of different hydrocolloids on the physicochemical properties, microbiological quality and sensory acceptance of fermented cassava (tapai ubi) ice cream. *International Food Research Journal*. Volume 21(5): 1825-1836.
- Harold, Mac Gee. (2004). *On Food and Cooking: The Science And Lore Of The Kitchen*. Scribner. New York.
- Haryanti, Nopita dan Ahmad Zueni. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan Variasi Susu Krim. *AGRITEPA ISSN : 2407 – 1315*. Vol. I, No. 2.
- Helen C.D. T., Sandriana J. Nendissa, dan Mardila R. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Es Krim Pisang Tongka Langit. *Agritekno Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 5(2): 46-52.
- Hubeis, M., N. Andarwulan dan M. Yunita. 1996. Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. ITB. Vol VII (1).
- Hwang, J.K., Shim, J.S., Baek, N.I., & Pyun, Y.R. 2000. Xanthorrhizol: a potential antibacterial agent from *Curcuma xanthorrhiza* against *Streptococcus mutans*. *Planta Medica*. Vol 66(2): 196-197.
- Irak F. dan Astuti S. 2014. Sifat Fisik Instan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Dengan Berbagai Rasio Penambahan Gum Arab Dan Maltodekstrin Dari Ekstrak Hasil Maserasi. *Jurnal AgriSains*. Vol. 5 No. 1.
- Ismiyati, Ana Mardiyarningsih, dan Sri Purwanti. 2019. Pengembangan Formula Es Krim Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Sebagai Sediaan Pangan Fungsional Melalui Substitusi Lemak Santan Kelapa. *Media Farmasi*. Vol. 16 No.1: 1-10.
- Julie A. Mennella, Alan C. Spector, Danielle R. Reed and Susan E. Coldwell. 2013. The Bad Taste of Medicines: Overview of Basic Research on Bitter Taste. *Clinical Therapeutics*. Volume 35 (8).
- Kartika, B.H. dan S. Wahyu. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjadara*. Yogyakarta.



- Kawiji, Windi Atmaka, Agung Adi N. 2010. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Oleoresin Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Dengan Variasi Teknik Pengeringan Dan Warna Kain Penutup. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. III, No. 2.
- Keast, R. S. ., & Breslin, P. A. . 2003. An overview of binary taste–taste interactions. *Food Quality and Preference*. Vol 14(2): 111–124. doi:10.1016/s0950-3293(02)00110-6.
- Lehninger, A., L. 1982. Dasar-Dasar Biokimia. Penerjemah: M. Thenawijaya. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Mandari, L. (2014). Peran Berbagai Jenis Tepung Lokal Sebagai Pengganti Lemak Berbasis Karbohidrat Pada Es Krim Rendah Lemak. [Skripsi]. Unika Soegijapranata. Semarang.
- Manner, H.I., and C.R. Elevitch. 2006. Gnetum Gnemon (Gnemon), Ver 1.1 In: Elevitch , C.R. (Ed.). Species Profiles for Pacific Island Agroforestry. *Permanent Agriculture Resources*. Hawai.
- Mardiah, Intan Kusumaningrum, Lia Amalia, Ajeng Sumiyah. 2018. Stabilitas dan Homogenitas Pewarna Alami Terenkapsulasi dari Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dalam Bentuk Cair dan Serbuk. *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN 2442-3548. Volume 4 Nomor 1: 60-67.
- Mardiah, S Nurhayati dan L Amalia. 2018. Upaya Mengurangi Bau Khas Pada Kunyit (*Curcuma domestica* val.) Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Pertanian* ISSN 2087-4936 e-ISSN 2550-0244. Volume 9 Nomor 1.
- Marsono, Y., P. Wiyono, and U. Zaki. 2005. Indeks Glikemik Produk Olahan Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dan Uji Sifat Fungsionalnya pada Model Hewan Coba. *Laporan RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok Tahun 2005*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Molina, Perles R.D., Moreno and Viguera C. 2010. Natural Bioactive Compounds of Citrus Limon for Food and Health. *Journal Of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*. America.
- Mukhriani, Y. 2014. Ekstraksi, pemisahan senyawa identifikasi senyawa aktif. *Jurnal Kesehatan*. 7(2):361-367.
- Nour, V. I., Trandafir, and Lonica. 2010. HPLC Organic Acid Analysis In Different Citrus Juice Under Reversed Phase Conditions. *Not. Bot. Hort. Agroboth*. Cluj. Artikel.

- Padaga, M dan M. E. Sawitri. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Pakaya, David. 2014. Peranan Vitamin C Pada Kulit. *MEDIKA TADULAKO, Jurnal Ilmiah Kedokteran*. Vol.1 No.2.
- Prasetya. 2013. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). dan Wortel (*Daucus caroa*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 15, No. 2: 139-148.
- Purnamawati, D. 2006. Kajian Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Sabun Transparan [*Skripsi*]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Puspitojati dan Santoso, 2012, Optimasi Fermentasi pada Pembuatan Ekstrak Temulawak Sebagai Bahan Baku Es Krim, *Jurnal ilmu-ilmu pertanian*, 16 (2).
- Qamar Abbas S., Saba Anwar, Rizwan Shukat, dan Tahir Zahoor. 2018. Effects of different ingredients on texture of ice cream. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*. Volume 8 Issue 6.
- Rahim, N. A. and Sarbon, N. M. 2019. Acacia honey lime ice cream: physicochemical and sensory characterization as effected by different hydrocolloids. *International Food Research Journal*. 26(3): 883-891.
- Razak, Abdul, dkk. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Volume 2(1).
- Rukmana R. 2006. Temulawak: Tanaman Rempah dan Obat. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2003. Jeruk nipis : prospek agribisnis, budidaya dan pasca panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sarwono,B. 2001. Khasiat dan manfaat jeruk nipis. Agro Media pustaka. Jakarta.
- Sejati NIP. 2002. Formulasi, Karakterisasi Kimia, dan Uji Aktivitas Antioksidan Produk Minuman Fungsional Tradisional Berbasis Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dan Asam Jawa (*Tamarindus indica* Linn.) [*skripsi*]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Sethparkdee, S. 2002. Citrus aurantifolia. Edible Fruit and Nut: Porsea Sent Resources of South East Asia 2: 126-128.
- Setyowati, A. and C.L.Suryani. 2013. Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan Kunyit. *Jurnal Teknologi Pertanian Agritech*. 33.4:363-370.
- Srianta, Kusumawati, N., & Effendi, W. 2007, Pengaruh Perbedaan Jumlah Santan dan Lama Penyimpanan Beku terhadap Es Krim Nabati Probiotik, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*.6 (2).
- Suhriman, S. 2013. Diversifikasi Produk Biji Pala. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*; Balitro. 19 (3).
- Suprayitno, E., H, Kartikaningsih, dan Rahayu. 2001. Pembuatan Es Krim Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia ISSN: 1410-8968*. 1(3): 23-27.
- Susilawati, Fibra Nurainy, Aditya Wahyu N. 2014. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Volume 19, No.3.
- Theresia A. P. V., Kawiji, Edhi N. 2016. Pengaruh Metode Ekstraksi Oleoresin Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Dengan Pengeringan Solar Dryer Terhadap Kadar Kurkuminoid, Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Biofarmasi*. Vol. 14, No. 1, pp. 1-9.
- Warintek. 2006. Temulawak. *Badan Riset dan Teknologi Indonesia*.
- Widiantara, T., Hasnelly, dan Erda Octadayani. 2019. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Serta Perbandingan Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*) Dengan Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim. *Pasundan Food Technology Journal*. Volume 6, No.1.
- Wina, E.W.L. 2006. Pengaruh Nisbah Rimpang dengan Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Mutu Oleoresin Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.