

## DAFTAR PUSTAKA

- Amin, A., Jeanny Wunas., Yuniven Merina Anin. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Klika Faloak (*Sterculia quadrifida R.Br*) Dengan Metode Dpph (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. Vol. 2 No.2. Diakses dari <https://doi.org/10.33096/jffi.v2i2.180>.
- Ann, K. C., Thomas, I. P. S., & Adrianus R. U. (2012). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah Dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Marshmallow Beet. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol 11 (2): 28-36 Diakses dari <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1472>
- Arza, Putri A., and Melisa Tirtavani. (2017). "Pengembangan Crackers Dengan Penambahan Tepung Ikan Patin [*Pangasius Hypophthalmus*] Dan Tepung Wortel [*Daucus Carota L.*]." *Nutrition and Food Research*. vol. 40. no. 2. hal. 55-62. Diakses dari <http://dx.doi.org/10.22435/pgm.v40i2.7579.55-62>
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01- 3713-1995. Es Krim. Jakarta. Hal 2-7
- Chansathirapanich, w., Ngamchuachit, P., & Tansawat, R. (2016). Effect of Fat Content On Characteristics of *Ice cream* Fortified With Calcium And Vitamin D3. *TJPS* Vol 40(3): 132-138 Diakses dari <https://www.thaiscience.info/journals/Article/TJPS/10984246.pdf>
- Claeys, W. L., Verraes, C., Cardoen, S., De Block, J., Huyghebaert, A., Raes, K., Dewettinck, K., & Herman, L. (2014). Consumption of raw or heated milk from different species: An evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Food Control*, 42(March 2020), 188–201. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.01.045>
- Dewanti, F. K., & Rahayuni, A. (2013). Substitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) Pada Produk *Ice cream* Sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi Serat Dan Rendah Lemak (Doctoral dissertation, Diponegoro University). *Journal of Nutrition College*, Volume 2, Nomor 4, 474-482. Diakses dari <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3729>

- Emilda. (2018). Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii* Nees Ex.Bl.) Terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. Vol. 5. No. 1. Diakses dari <https://doi.org/10.33096/jffi.v5i1.316>
- Fawwaz, M., Nurdiansyah, S., & Baits, M. (2017). Potensi Daun Pala (*Myristica Fragrans* Houtt) Sebagai Sumber Fenolik. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(1), 212-214. Diakses dari <https://doi.org/10.33096/jffi.v4i1.230>
- Gelgel, Kadek. D., N. M. Yusa., D. G. Mayun Permana. (2016). Kajian Pengaruh Jenis Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Dan Waktu Pengeringan Daun Terhadap Kapasitas Antioksidan Serta Sensoris Wedang Uwuh. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 5. No. 2. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/27498>
- Goff, H.D. and R.W., Hartel. (2013). *Ice cream*. Springer Science Business Media. New York. Diakses dari [https://books.google.co.id/books?id=AWJDAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=goff+%26+hartel+2013&hl=en&newbks=1&newbks\\_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwjMgbD\\_uLT6AhUBJrcAHWXFA8gQ6AF6BAgDEAI](https://books.google.co.id/books?id=AWJDAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=goff+%26+hartel+2013&hl=en&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwjMgbD_uLT6AhUBJrcAHWXFA8gQ6AF6BAgDEAI)
- Guetouache, M., Guessas, Bettache, Medjekal, & Samir. (2014). Composition and nutritional value of raw milk. *Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research*, 2(10), 115–122. Diakses dari <https://journalissues.org/wp-content/uploads/sites/6/2020/09/Guetouache-et-al.pdf>
- Hartati, S., Handayani, C.B., Tari, A.I.N., (2011). Pengabdian Masyarakat Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf guna Meningkatkan Pendapatan Keluarga pada Posdaya di Kecamatan Polokarto. Diakses dari <https://journal.uny.ac.id/index.php/inotek/article/download/5147/4443>
- Haryanti, Nopita., & Ahmad Zueni. (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik *Ice cream* Daging Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Dengan Variasi Susu Krim. *AGRITEPA*. Vol. I. No. 2. Diakses dari <https://doi.org/10.37676/agritepa.v2i1.103>

- Hasanuddin., Kurnia. H. D., & Insi F. (2011). Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal AgroIndustri*. Vol. 1. No. 1. ISSN: 2088-5369. Diakses dari <https://doi.org/10.31186/j.agroind.1.1.1-7>
- Irawanto, R., D.A. Lestari, R. Hendrian. (2017). Jali (*Coix lacryma-Jobi L.*): Biji, Perkecambahan, dan Potensinya. *Prosiding Simposium Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia 3(1)*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Pasuruan. 147-153. Diakses dari <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m030124>
- Irwanto, R., D. A. Lestari., R. Hendrian. (2017). Jali (*Coix lacryma-Jobi L.*) Biji, perkecambahan, dan Potensinya. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*. Volume 3. Nomor 1. 147-153. Diakses dari <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m030124>
- Juhaeti, T. (2015). Jali (*Coix lacryma-jobi L.:Poaceae*) Untuk Diversifikasi Pangan: Produktivitas Pada Berbagai Taraf Pemupukan. *Jurnal Berita Biologi*. Vol 14 (2). Diakses dari [https://e-journal.biologi.lipi.go.id/index.php/berita\\_biologi/article/view/1850](https://e-journal.biologi.lipi.go.id/index.php/berita_biologi/article/view/1850)
- Kurinanto, E., N. Sugihartini, L. H. Nurani. (2017). Hubungan antara Konsentrasi Minyak Atsiri Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* Nees Ex Bl.) dalam Lotion Dengan Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Balaba*. Vol. 13. No. 1. Diakses dari <https://doi.org/10.22435/blb.v13i1.4813.21-28>
- Lim, TK. (2013). *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants: Fruits*. Vol 5. Spinger Science. Business Media Dordrecht. Diakses dari <https://doi.org/10.1007/978-94-007-5628-1>
- Mastuti., Yizhong, C., Harold, C. (2010). Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia. *Jurnal Biologi UGM*. 66(06): 664-672 Diakses dari <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs/article/download/13942/7609/>
- Muse, M. and Hartel, R.W. (2004) *Ice cream* Structural Elements That Affect *Melting rate* and *Hardness*. *Journal of Dairy Science*, 87, 1-10. Diakses dari [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(04\)73135-5](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(04)73135-5)
- Mutiaraningtyas, E., & Asih, K. (2018). Pembuatan Susu Nabati Berbahan Dasar Biji Jali (*Coix Lacryma-jobi L. Var. Ma-yuen*) Dengan Penambahan Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*)

- Sebagai Alternatif Sumber Antioksidan. In *Jurnal Kompetensi Teknik* (Vol. 10, Issue 2). Diakses dari <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/17744>
- Nomer, N. M. G. R., A. S. Duniaji., & K. A. Nocianitri. (2019). Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Antosianin Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Serta Aktivitas Antibakteri Terhadap *Vibrio cholerae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 8. No. 2. Diakses dari <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p12>
- Nugraheni, M., T. H. W. Handayani., A. Utama. (2015). Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan Dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi. *Inotek*. Vol 19. No. 1. Diakses dari <https://journal.uny.ac.id/index.php/inotek/article/view/5147>
- Oksilia, Syafutri, dan Eka Lidiasari. (2012). Karakteristik Es krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo L*) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 23. No 1. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/5288>
- Papetti, P., & A. Carelli. (2013). Composition and Sensory Analysis for Quality Evaluation of a Typical Italian Cheese: Influence of Ripening Period. *Czech Journal of Food Sciences*. 31(5):438-444. Diakses dari <https://doi.org/10.17221/447/2012-CJFS>
- Praptiningsih, Y., & Rahma, A. (2013). Karakteristik Es Krim Susu Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) Dengan Variasi Jumlah Karagenan Dan *Whipping Cream*. *Jurnal Agroteknologi*. 7(02), 150-156. Diakses dari <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/2270>
- Puspitasari, A., Fitri Wahyuni., Suherman., Nur Nikmah S., Syafruddin. (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*. Volume 5, Nomor 2. Diakses dari <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i2.2233>
- Quraini, N. R., Nanang, N., & A'immatul, F. (2021). Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix lacymajobi L.*) Terhadap Kadar Lemak, Serat, Fenol, dan Sifat Organoleptik Tempe. *Jurnal*

- Pangan dan Gizi*. Vol. 11. No. 01. (30-41). Diakses dari <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/6992/0>
- Septiani, R. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Fraksi N-Heksan Serta Fraksi Etil Asetat Daun Jamblang (*Syzygium cumini* L. Skeels) Dengan Metode Dpph. TALENTA Conference Series: Tropical Medicine (TM), 1(2), 361–366. Diakses dari <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/7497>
- Shobur, F., Hersoelistyorini, W., & Syadi, Y. K. (2021). *Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Es krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis Physical, Chemical and Sensory Properties of Soy Milk Ice Cream with the Addition of Cinnamon Extract*. Vol. 11(01). Diakses dari <https://doi.org/10.26714/jpg.11.1.2021.73-87>
- Suhendar, U., & Sogandi. (2019). Identifikasi Senyawa Aktif Ekstrak Daun Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Sebagai Inhibitor *Streptococcus mutans*. *Jurnal Biologi*. Vol. 12. No. 2. Diakses dari <https://doi.org/10.15408/kauniah.v12i2.12251>
- Susilawati, F. Nurainy, dan A.W. Nugraha. (2014). Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Vol. 19 (3): 243-256. Diakses dari <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/606>
- Syahputri, D. A. & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix lacrymajobi*-L) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 984-995. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/221/228>
- Umela, S. (2017). Pengaruh Penambahan Susu Sapi Segar Terhadap Kualitas Es Krim Kacang Hijau. *JURNAL TECHNOPRENEUR. Jurnal Technology & Entrepreneur*, 5(1), 1–7. Diakses dari <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jtech/article/view/69/41>
- Vinifera, E., Nurina, & Sunaryo. (2016). Studi Tentang Kualitas Air Susu Sapi Segar Yang Dipasarkan Di Kota Kediri. *Jurnal Fillia Cendekia*, 1(1), 34–38. Diakses dari <https://ejournal.uniska-kediri.ac.id/index.php/FilliaCendekia/article/view/40>

- Violisa, A., Nyoto, A., & Nurjanah, N. (2012). Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi Dan Kejuruan*, 35(1), 103–114. Diakses dari <http://journal.um.ac.id/index.php/teknologi-kejuruan/article/view/3711>
- Widiyanto, I., B. K. Anandito., & L. U. Khasanah. (2013). Ekstraksi Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) : Optimasi Rendemen Dan Pengujian Karakteristik Mutu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 6. No. 1. Diakses dari <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13236>
- Wiendarlina, I. Y., & Runi, S. (2019). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Jahe Emprit (*Zingiber officinale var Amaram*) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale var Rubrum*) Dalam Sediaan Cair Berbasis Bawang Putih Dan Korelasinya Dengan Kadar Fenol Dan Vitamin C. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. Vol. 6. No. 1. Diakses dari <https://doi.org/10.33096/jffi.v6i1.464>
- Wistiana, D., & Zubaidah, E. (2015). Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agro Industri*, 3(4), 1446–1457. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/268>
- Yani, A. V., & M. Akbar. (2018). Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Edible*. VII-1. Page 40-48. Diakses dari <https://jurnal.um-palembang.ac.id/edible/article/view/1655>
- Yulandani, R.A., M Irene K., M. Z. Rahfiludin. (2015) Pengaruh Pemberian Ekstrak Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Terhadap Kualitas Sensoris Dan Mikrobiologis Kue Bolu Kukus Tahun 2014. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 2. No. 1. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/11368>