

6. DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, D. A., & Wibowo, A. A. (2021). Teknologi Enkapsulasi: Teknik Dan Aplikasinya. *DISTILAT: JURNAL TEKNOLOGI SEPARASI*, 7(2), 202-209.
- Arbuckle, W. S. (2013). Ice Cream. Germany: Springer US.
- Babu, A. S., Parimalavalli, R., & Mohan, R. J. (2018). Effect of modified starch from sweet potato as a fat replacer on the quality of reduced fat ice creams. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(4), 2426-2434.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-. 3713-1995. Es Krim. Jakarta.
- Brahmachari, G. (2017). Andrographolide: A Molecule of Antidiabetic Promise. In *Discovery and Development of Antidiabetic Agents from Natural Products: Natural Product Drug Discovery* (pp. 1–27). Elsevier Ltd.
- Chauliyah, A. I. N., & Murbawani, E. A. (2015). Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan es krim nanas madu. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 628-635.
- Desnita, R., Luliana, S., Prof, J., & Nawawi, H. (2019). Optimasi Proses Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale Rosc*) dan Kencur (*Kaempferia galanga L.*) Optimization Process of Making Instant Powder Drink a Combination of Ginger (*Zingiber officinale Rosc.*) and Aromatic Ginger. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), 1–4.
- Devitasari, I. S. A., Kentjonowaty, I., & Puspitarini, O. R. (2021). Pengaruh Penambahan Baking Powder Terhadap Overrun dan Daya Leleh Es Krim. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 4(3).
- Dewi, R., Anwar, E., & KS, Y. (2014). Uji stabilitas fisik formula krim yang mengandung ekstrak kacang kedelai (*Glycine max*). *Pharmaceutical Sciences and Research*, 1(3), 5.
- Embuscado, M. E. (2015). Spices and herbs: Natural sources of antioxidants—a mini review. *Journal of functional foods*, 18, 811-819.
- Febriane, N. N., Giriwono, P. E., Koswara, S., & Prangdimurti, E. (2015). Suplementasi Mikroenkapsulat Ekstrak Kulit Buah Manggis (Kbm) Menurunkan Kadar Malonaldehidasi Hati Tikus. *Nutrition and Food Research*, 38(1), 61-70.

- Firdausni, F., & Kamsina, K. (2018). Pengaruh pemakaian jahe emprit dan jahe merah terhadap karakteristik fisik, total fenol, dan kandungan gingerol, shogaol ting-ting jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal litbang industri*, 8(2), 67-76.
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice cream*. Springer Science & Business Media.
- Haghani, S., Hadidi, M., Pouramin, S., Adinepour, F., Hasiri, Z., Moreno, A., ... & Lorenzo, J. M. (2021). Application of Cornelian Cherry (*Cornus mas L.*) Peel in Probiotic Ice Cream: Functionality and Viability during Storage. *Antioxidants*, 10(11), 1777.
- Hardjanti, S. (2008). Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami Dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk Dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Saintek*, 13(1), 1-18.
- Haryanto, B. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 163.
- Karami, A., Rahayuni, T., & Priyono, S. (2018). Pengaruh Formulasi Karagenan dan Pati Sagu Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Ubi Jalar Ungu. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 42-49.
- Khairunisa, L. F., Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2019). *Kajian Pengaruh Kecepatan Pengadukan terhadap Rendemen dan Mutu Kristal Patchouli Alcohol dengan Metode Cooling Crystallization Study on Effect of String Speed to Yield and Quality of Crystal Patchouli Alcohol with Cooling Crystallization Method*. 7(1), 55-66.
- Khan, R. S., Grigor, J., Winger, R., & Win, A. (2013). Functional food product development - Opportunities and challenges for food manufacturers. *Trends in Food Science and Technology*, 30(1), 27-37.
- Koswara, S. (2006). *Jahe, rimpang dengan sejuta khasiat*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. E., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L.*). *Zootec*, 37(2), 474-482.
- Musita, N. (2019). Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk Rempah. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 106-113.

- Nurhasnawati, H., Sukarmi, S., & Handayani, F. (2017). Perbandingan metode ekstraksi maserasi dan sokletasi terhadap aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun jambu bol (*Syzygium malaccense* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(1), 91-95.
- Papademas, P., & Bintsis, T. (2002). Microbiology of ice cream and related products. Dairy microbiology handbook–The microbiology of milk and milk products, 213-260.
- Rahayuni, T., Astina, A., & Fadly, D. (2021). Rasio Sukrosa Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Es Krim Cempedak (*Artocarpus integer*). *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 6(2), 97-104.
- Rivai, H., Febrikesari, G., & Fadhilah, H. (2014). Pembuatan Dan Karakterisasi Ekstrak Kering Herba Sambiloto (*Andrographis Paniculata* Nees.). *Jurnal Farmasi Higea*, 6(1), 19-27.
- Sembiring, B. B. (2009). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Cara Pengeringan Terhadap Mutu Ekstrak Kering Sambiloto. *Bul. Littro*, 20(2), 173-181.
- Setyaningrum, H. D., & Saparinto, C. (2013). Jahe. Penebar Swadaya Grup.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Sharma, S., Sharma, Y. P., & Bhardwaj, C. (2018). HPLC quantification of andrographolide in different parts of *Andrographis paniculata* (Burm. f.) Wall. ex Nees. *J Pharmacogn. Phytochem*, 7(3), 168-171.
- Simbolon, S. P. (2014). Formulasi Tablet Kunyah Ekstrak Etanol Daun Sambiloto (*Andrographis Paniculum* Ness) Dengan Variasi Pengisi Manitol-dekstrosa. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 1(1).
- Syamsul, E. S., Nugroho, A. E., & Pramono, S. (2011). The Antidiabetics Of Combination Metformin And Purified Extract Of *Andrographis Paniculata* (Burn). F. Ness In High Fructose-Fat Fed Rats. *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 124-132.
- Thakur, A. K., Chatterjee, S. S., & Kumar, V. (2015). Adaptogenic potential of andrographolide: An active principle of the king of bitters (*Andrographis paniculata*). *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 5(1), 42–50.
- Tohma, H., Gülçin, İ., Bursal, E., Gören, A. C., Alwasel, S. H., & Köksal, E. (2017). Antioxidant activity and phenolic compounds of ginger (*Zingiber officinale* Rosc.)

- determined by HPLC-MS/MS. *Journal of food measurement and characterization*, 11(2), 556-566.
- Wardatun, S. (2011). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol akar, kulit batang dan daun tanaman sambiloto (*Andrographis paniculata* Ness.) dengan metode linoleat-tiosianat. *Fitofarmaka*, 1(2), 9-13.
- 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), 639-647.
- Widiantoko, R. K., & Yunianta, Y. (2013). Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik) [In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 54-66.
- Yuliani, S., & Kailaku, S. I. (2009). Pengembangan Produk Jahe Kering Dalam Berbagai Jenis Industri. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 5, 62-68.
- Yulianto, M. E., Handayani, D., Puspitarini, A. S., Nugraheni, F., & Yanti, N. R. (2018). Pembuatan Serbuk Jahe Instan Dengan Metode Kristalisasi Guna Meningkatkan Perekonomian Warga Rw.05 Kelurahan Tembalang, Semarang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1, 44-46.
- Yunita, E. (2021). Mekanisme Kerja *Andrographolide* Dari Sambiloto Sebagai Senyawa Antioksidan. *Herb-Medicine Journal*, 4(1), 43-56.