

DAFTAR PUSTAKA

- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2020). PENGARUH PEMANIS TERHADAP FISIKOKIMIA DAN SENSORIS ES KRIM SARI KEDELAI JERUK MANIS (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.40319>
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35–44. https://www.academia.edu/40057815/Kandungan_Nutrisi_dan_Sifat_Fungsional_Tanaman_Kelor_Moringa_oleifera
- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29–38. <https://doi.org/10.36706/jps.10.2.2021.15730>
- Asri, D., Ari, A., Kimia, J. T., Malang, P. N., Soekarno, J., & No, H. (2021). Teknologi Encapsulasi: Teknik Dan Aplikasinya. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), 202–209. <https://doi.org/10.33795/distilat.v7i2.210>
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). SNI Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*, 2–14. <https://idoc.pub/documents/sni-01-2346-2006-petunjuk-pengujian-organoleptik-dan-atau-sensori-vyly22500z4m>
- Banudi, L., Anasiru, M. A., Petrus, & Leksono, P. (2017). FORMULASI BAGEA BERBAHAN EKSTRAK TEPUNG SINGKONG DAN GONAD DIADEMA SETOSUM (Sea urchins) SEBAGAI MAKANAN ALTERNATIF PADA IBU HAMIL. *Health Information : Jurnal Penelitian*, 9(2). <https://media.neliti.com/media/publications/296588-formulasi-bagea-berbahan-ekstrak-tepung-fce75577.pdf>
- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan No 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan. *Kategori Pangan Indonesia*, 1–28.
- Britany, M. N., & Sumarni, L. (2020). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di

- Kecamatan Limo. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1–6.
<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/view/7966>
- Fridayana, I. W. E., Wrasiasi, L. P., & Ganda Putra, G. . (2018). KARAKTERISTIK ENKAPSULAT PEWARNA FUNGSIONAL DARI EKSTRAK SELADA LAUT (*Ulva lactuca* L) PADA PERLAKUAN PERBANDINGAN GELATIN DAN MALTODEKSTRIN. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(4), 335. <https://doi.org/10.24843/jrma.2018.v06.i04.p08>
- Gloriana, E. M., Sagita, L., & Siswanto. (2021). Karakterisasi Flavonoid Daun Kitolod dengan Metode Maserasi dan Enkapsulasi. *Journal of Chemical and Process Engineering*, 2(2), 44–51.
<https://media.neliti.com/media/publications/368027-none-e8ed04f4.pdf>
- Haryanti, N., & Zueni, A. (2015). Identifikasi Mutu Fisik , Kimia Dan Organoleptik Dengan Variasi Susu Krim. *Agritepa*, 1(2), 143–156.
<https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/103/95>
- Hidayat, S., H Z, W. N., & Kuntoro, B. (2019). Kecepatan leleh, pH, dan kadar glukosa es krim susu kambing dengan bahan penstabil gel daun cincau hijau (*Cyclea barbata* Miers) pada konsentrasi berbeda. *Jurnal Peternakan*, 16(2), 61–65. <https://media.neliti.com/media/publications/481584-melting-rate-ph-and-glucose-content-of-g-8d588d9f.pdf>
- Indriasari, Y., & Basrin, F. (2019). Analisis Penerimaan Konsumen (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroland*, 26(3), 221–229.
<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/AGROLAND/article/view/13970>
- Istiqomah, K., Windrati, W. S., & Praptiningsih, Y. (2017). Karakterisasi Es Krim Edamame Dengan Variasi Jenis Dan Jumlah Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 139–147. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6522>
- Khalish, L. H., Andarwulan, N., Koswara, S., & Talitha, Z. A. (2020). Formulasi dan Tingkat Kesukaan terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak (Cream Cheese, Ricotta dan Camembert). *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 7(2), 90–97.

<https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.2.90>

- Kusnardika, D. A. (2020). Potensi Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Mencegahan Kanker. *Journal of Health Science and Physiotherapy*, 2(1), 46–50. <https://doi.org/10.35893/jhsp.v2i1.33>
- Lelang, M. A. (2017). Uji Korelasi dan Analisis Lintas terhadap Karakter Komponen Pertumbuhan dan Karakter Hasil Tanaman Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Savana Cendana*, 2(02), 33–35. <https://doi.org/10.32938/sc.v2i02.90>
- Mashuri, A. (2023). *Statistika Parametrik Dasar : Uji Hubungan , Uji Perbedaan , dan Aplikasinya Menggunakan JASP* (1st ed., Issue January). Inara Publisher. https://www.researchgate.net/publication/367150943_Buku_Ajar_Statistika_Parametrik_Dasar_Uji_Hubungan_Uji_Perbedaan_dan_Aplikasinya_Menggunakan_JASP#fullTextFileContent
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2017). KARAKTERISTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN ALGINAT SEBAGAI PENSTABIL. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.*, 6, 36–42. [https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/20295#:~:text=Hasil penelitian menunjukkan penambahan alginat berbeda konsentrasi tidak,pH%2C kadar lemak%2C dan kadar protein es krim.](https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/20295#:~:text=Hasil%20penelitian%20menunjukkan%20penambahan%20alginat%20berbeda%20konsentrasi%20tidak,pH%20kadar%20lemak%20dan%20kadar%20protein%20es%20krim.)
- Nuryadi, Astuti, T. D., Utami, E. S., & Budiantara, M. (2017). *DASAR-DASAR STATISTIK PENELITIAN* (1st ed.). SIBUKU MEDIA. http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/6667/1/Buku-Ajar_Dasar-Dasar-Statistik-Penelitian.pdf
- Nusa, M. I., MD, M., & Hakim, F. A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 47–51. <https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i2.3433>
- Pertanian, K. (2022). *Buku Statistik Konsumsi 2022* (1st ed.). https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statistik_Konsumsi_2022.pdf

- Putra, I. W. D. P., Dharmayudha, A. A. G. O., & Sudimartini, L. M. (2016). Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) di Bali. *Indonesia Medicus Veterinus Oktober*, 5(5), 464–473. https://arknfpd.org/data_content/hmp_directory/Indonesia_Komposisi_Kimia_Kelor.pdf
- RiauWati, R., & Chaerunisaa, A. Y. (2020). Review Teknik Mikroenkapsulasi Pada Ekstrak Mangosteen. *Journal of Current Pharmaceutical Science*, 3(2), 2598–2095. <https://journal.umbjm.ac.id/index.php/jcps/article/view/535>
- Rivai, A. T. O. (2020). Identifikasi Senyawa yang Terkandung pada Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesian Journal Of Fundamental Sciences (IJFS)*, 6(1), 63–70. <https://ojs.unm.ac.id/pinisi/article/view/16870>
- Roy, S., Hussain, S. A., Prasad, W. G., & Khetra, Y. (2022). Quality attributes of high protein ice cream prepared by incorporation of whey protein isolate. *Applied Food Research*, 2(1), 100029. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2021.100029>
- Rozi, A. (2018). Pengaruh Penggunaan Emulsifier Dan Kecepatan Pengadukan Yang Berbeda Terhadap Pembuatan Es Krim. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <http://jurnal.utu.ac.id/jpterpadu/article/view/795>
- Sadiyah, I., Indiarto, R., & Cahyana, Y. (2022). KARAKTERISTIK DAN SENYAWA FENOLIK MIKROKAPSUL EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) DENGAN KOMBINASI MALTODEKSTRIN DAN WHEY PROTEIN ISOLAT. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(3), 273–282. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/45469>
- Subandriyo, B. (2020). Buku Ajar Analisis Kolerasi dan Regresi. In *Diklat Statistisi Tingkat Ahli BPS Angkatan XXI* (p. 31). [https://pusdiklat.bps.go.id/diklat/bahan_diklat/BA_Analisis Korelasi dan Regresi_Budi Soebandriyo, SST, M. Stat_2123.pdf](https://pusdiklat.bps.go.id/diklat/bahan_diklat/BA_Analisis_Korelasi_dan_Regresi_Budi_Soebandriyo,SST,M.Stat_2123.pdf)
- Susilawati, Nurainy, F., & Nugraha, A. W. (2014). PENGARUH PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM SUSU KAMBING PERANAKAN ETAWA. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3).

<https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/606/558>

Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.

<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>

Ul Haq, T. (2022). Pengembangan Nutrasetikal Es Krim Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 12(2), 163–169.

<https://doi.org/10.22435/jki.v0i0.6030>

Wulandari, D. P., Fitriyanti, A. R., Isworo, J. T., & Handarsari, E. (2022). Sifat Fisik, Daya Terima Dan Kadar Serat Es Krim Dengan Penambahan Buah Bit (*Beta Vulgaris* L). *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 5, 1009–1019.

Yanti, C. A., & Akhri, I. J. (2021). Perbedaan Uji Korelasi Pearson, Spearman Dan Kendall Tau Dalam Menganalisis Kejadian Diare. *Jurnal Endurance*, 6(1),

51–58. <https://doi.org/10.22216/jen.v6i1.137>

Yuliani, Adhyatma, & Agustin, S. (2020). OVERRUN, KECEPATAN LELEH, KADAR VITAMIN C, DAN KARAKTERISTIK SENSORIS ES KRIM ROSELA (*Hibiscus sabdariffa* L.) DENGAN VARIASI JENIS PENSTABIL. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 26–33.

<http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.2.1.2020.4018.26-33>