

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisa Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani : Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Cetakan Pertama. Yogyakarta : Graha Ilmu. 274 hlm. ISBN : 978-979-756-612-8.
- Apriyanto, A.D., Fardiaz, N., I. Puspita, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 2012. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. IPB. Bogor.
- Arbuckle. 2013. *Ice Cream*. 4th Edition. Londong : The Avi Publishing Inc.
- Arifianto, I.P., Handayani, D., Pangestu, I.T., Oktavian, R., dan Suryadi, K. 2019. *Pengaruh Suhu dan Waktu Terhadap Gingerol pada Jahe (Zingiber officinale) dengan Ekstraktor Berpengaduk*. Momentum, 15 (2) : 13-17. ISSN : 0216-7395.
- Ariviani, S. 2010. *Total Antosianin Ekstrak Buah Salam dan Korelasinya dengan Kapasitas Anti Peroksidasi pada Sistem Linoleat*. Agointek, 4 (2) : 121-127.
- Arnaudon, H. 2002. *An International Market Studi of Ginger*. Micro-Enterprise Development Programme (MEDEP/NEP/97/013) and The Distric Ginger Entrepreneurs, India.
- Bikheet, M.M., Aleem, W.M.A., and Khalil, O.S.F. 2018. *Supplemented Ice Milk with Natural Bioactive Components from Roselle Calyces and Cinnamon Extracts*. Journal Food and Dairy Science, 9 (7) : 229-235.
- Boger, B., Leal, A., Lucchetta, L., Porto, E. 2019. *Use of Jabuticaba (Plinia cauliflora) Skin in The Processing of Ice Creams*. Revista Chilena Nutricion, 46 (2) : 154-159. DOI : <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182019000200154>.
- Budi, U.S., Marjani, dan Purwati, R.D. 2014. *Stabilitas Hasil Sepuluh Genotipe Rosela Herbal (Hibiscus sabdariffa L.) di Daerah Pengembangan*. Buletin Tanaman Tembakau, Serat dan Minyak Industri, 6 (2).
- Chan, L.A. 2009. *Membuat Es Krim*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Day, R.A., dan Underwood, A.L. 2002. *Analisis Kimia Kuantitatif*. Edisi Keenam. Jakarta : Erlangga.

- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., dan Utari, F.D. 2017. *Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6 (3) : 148-151. DOI : <http://doi.org/10.17728/jatp.236>.
- Dwiyanti, G., dan Hati, N. 2014. *Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) Selama Penyimpanan Suhu Ruang*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains, 5 (1). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Dwiyatmoko, B., Usia, T., Warsiati, Wijasih, Febriani, A., Ayu, R. 2010. *Serial Data Ilmiah Terkini Tanaman Obat : Rosela (Hibiscus sabdariffa L.)*. direktorat Obat Asli Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta. 22 hlm. ISBN : 978-602-98653-0-1.
- Embuscado, M.E. 2015. *Spices and Herbs : Natural Sources of Antioxidants - A Mini Review*. Journal Functional Foods. DOI: <http://doi.org/10.1016/j.jff.2015.03.005>.
- Esa, M.N., Hern, F.S., Ismail, A, Yee, C.L. 2010. *Antioxidant Activity in Different Parts of Roselle (Hibiscus sabdariffa L.) Extracts and Potential Exploitation of The Seeds*. Food Chemistry, 122 : 1055-1060. DOI : <http://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.03.074>.
- Fahroji dan Linda, O.E. 2009. *Aneka Olahan Rosela*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian, Pekanbaru, Riau.
- Firdausni, Hermianti, W., dan Kumar, R. 2017. *Pengaruh Penggunaan Sukrosa dan Penstabil Karboksi Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu dan Gingerol Jahe Instan*. Jurnal Litbang Industri, 7 (2) : 137-146.
- Goff, H.D., and Hartel, R.W. 2013. *Ice Cream*. Ed 7. Springer New York Heidelberg Dordrecht London. 477 p. DOI : <http://doi.org/10.1007/978-1-4614-6096-1>. ISBN (e-Book) : 978-1-4614-6096-1.
- Gremski, L.A., Coelho, A.L.K., Santos, J.S., Daguer, H., Molognoni, L., Silva, L.P., Sant'Ana, A.S., Rocha, R.S., Silva, M.C., Cruz, A.G., Azevedo, L., Carmo, M.A.V., Mingchun Wen, M., Zhang, L., and Granato, D. 2019. *Antioxidants-Rich Ice Cream Containing Herbal Extracts and Fructooligosaccharides: Manufacture, Functional and Sensory Properties*. Food Chemistry, 298 (2019) : 1-10. DOI : <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125098>.
- Hapsah, Hasanah, Y., dan Julianti, E. 2008. *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. Cetakan Pertama. Medan : USU Press. 122 hlm. ISBN : 979-458-369-3.

- Harsanto, T.M., dan Utomo, A.R. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Jahe dan Konsentrasi Stabilizer Guar Gum Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim Jahe*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 18 (1) : 44-50.
- Hartatie, E.S. 2011. *Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*. Jurnal Gamma, 7 (1): 20-26.
- Hartati, M.E. 2013. *Pengaruh Penambahan Pati Jahe Hasil Samping Pembuatan Jahe Instan Pada Mutu Kue Kering*. Jurnal Teknologi Pangan, 6 (1) : 24-31. ISSN (Online) : 2654-5292.
- Hasanuddin, Dewi, K.H., dan Fitri, I. 2011. *Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang*. Jurnal Agroindustri, 1 (1) : 1-7. ISSN : 2088-5369.
- Hernani, dan Winarti, C. 2014. *Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pacapanen Pertanian, Bogor.
- Inggrid, M., Hartanto, Y., dan Widjadja, J.F. 2018. *Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa Linn.)*. Jurnal Rekayasa Hijau, 2 (3) : 283-289. ISSN : 2550-1070.
- Ismunandar. 2004. *Dibalik Lembutnya Es Krim*. Yogyakarta : Kanisius.
- Kanika, M., Md. Nazim, U., Nusrat, J. C.2, Dipak, K. P. 2015. *Nutritional Quality, Sensory Evaluation, Phytochemicals Analyses and In-Vitro Antioxidant Activity of the Newly Developed Soy Ice Cream*. American Research Journal of Agriculture, 1 (1) : 44-54. ISSN 2378-9018.
- Khairina, A., Dwiloka, B., dan Susanti, S. 2018. *Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Sari Apel*. Jurnal Teknologi Pertanian, 9 (1) : 59-68.
- Kowalczyk, E, Krzesinski, P, Kura, M, Szmigiel, B and Blaszczyk, J. 2003. *Anthocyanins in Medicine*. Polish Journal of Pharmacology, 55 : 699-702. ISSN : 1230-6002
- Limsuwan, T., Paekul, N., Jiraporn Thongtan, J., and Plernchai Tangkanakul, P. *Total Phenolic Compounds, Antioxidant Activity and Nutritional Values of Sugar-free and Reduced-fat Milk-based Ice Cream Enriched with Selected Herb Ingredients*. KKU Research Journal, 19 (4) : 515-525. Website : <http://resjournal.kku.ac.th>.

- Manuel, J., Paramawati, R., Masli, M.D.P. 2014. *Utilization of Response Surface Methodology In The Optimization of Roselle Ice Cream Making*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 25 (2) : 125-133. DOI : <http://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.2.125>.
- Mardiah, Zakaria, F.R., Prangdimurti, E., dan Damanik, R. 2015. *Perubahan Kandungan Kimia Sari Rosela Merah dan Ungu (Hibiscus sabdariffa L.) Hasil Pengeringan Menggunakan Kabinet Dryer dan Fluidized Bed Dryer*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 25 (1) : 1-7.
- Marshall, R.T., Goff, H.D., and Hartel. R.W. 2000. *Ice Cream*. 6th Edition. New York : Cambridge, Chapman and Hall.
- Masuda, Y., Kikuzaki, H., Hisamoto, M., and Nakatani, N. 2004. *Antioxidant Properties of Gingerol Related Compound From Ginger*. Biofactors, 21 : 293-296. DOI : <http://doi.org.10.1002/biof.552210157>.
- Maulida, S., dan Atma, Y. 2014. *Nilai Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Es Krim dengan Penambahan Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.)*. Nutritive Diaita, 6 (2) : 168-178.
- Meilianti. 2018. *Isolasi Zat Warna (Antosianin) Alami dari Buah Senduduk Akar (Melastoma malabathricum L.) dengan Metode Ekstraksi Maserasi Menggunakan Pelarut Etanol*. Destilasi, 3(1) : 8-15.
- Muaris, H.J. 2014. *Kulinologi Indonesia (Dairy the Promising Business)*, 6 (6) : 21-27. PT Media Pangan Indonesia, Bogor. ISSN : 2085-6903.
- Mosovska, S., Novakova, D., and Kalinak, M. 2015. *Antioxidant Activity Of Ginger Extract and Identification Of Its Active Components*. Acta chimica silovaca, 8 (2) : 115-199. DOI : <https://doi.org.10.1515/acs-2015-0020>.
- Novidahlia, N., Mardiah, dan Mashudi. 2014. *Minuman Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) Berkarbonasi Ready To Drink Sebagai Minuman Fungsional yang Kaya Antioksidan*. Jurnal Pertanian, 3 (2) : 64-77. ISSN : 2087-4936.
- Nusa, M.I., Masyhura, M.D., dan Hakim, F.A. 2019. *Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 2 (2) : 47-51. ISSN 2614-1213 (online). DOI : <https://doi.org.10.30596/agrintech.v2i.3433>.
- Oksilia, Syafutri, M.I., Lidiasari, E. 2012. *Karakterisasi Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formula Bubur Timun Suri (Cucumis melo L.) dan Sari Kedelai*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 23. Hlm 17–22.
- Padaga dan Sawitri, 2005. *Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisarana : Surabaya

- Pangaribuan., L. 2016. *Pemanfaatan Masker Bunga Rosella Untuk Pencerahan Kulit Wajah*. Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera, 14 (28). ISSN : 1693 – 1157.
- Pebiningrum, A., dan Kusnadi, J. 2018. *Pengaruh Varietas Jahe (Zingiber officinale) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe*. Journal of Food and Life Science, 1 (2) : 33-42.
- Purbowati, I.S.M., Syamsu, K., Warsiki, E., dan Rukmini, H.S. 2015. *Evaluasi Toksisitas, Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan Komponen Bioaktif Rosela dengan Variasi Jenis Pelarut*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 25 (2) : 182-189.
- Rahim, A., Laude, S., Asrawaty, Akbar. 2017. *Sifat Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Pengental*. Jurnal Agroindustri, 24 : 89-94.
- Rocha, I.C., Bonnlaender, B., Sievers, H., Pischel, I., Heinrich, M. 2014. *Hibiscus sabdariffa L.—A phytochemical and Pharmacological Review*. Food Chemistry 165 (2014) : 424–443. DOI : <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.05.002>.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Cetakan Pertama. Padang : Andalas University Press. ISBN : 978-602-8821-97-1.
- Siswanto, Budisetyawati, dan Ernawati, F. 2013. *Peran Beberapa Zat Gizi Mikro dalam Sistem Imunitas*. Gizi Indo, 36 (1) : 57-64.
- Setyaningsih, D., Aprianoro, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press : Bogor.
- Sharif, M.F., and Bennet, M.T. 2015. *The Effect Of Different Methods And Solvent On The Extraction Of Polyphenols In Ginger (Zingiber officinale)*. Jurnal Sciences and engineering, 78 (11) : 49-54. DOI : <http://doi.org.10.11113/jt.v78.9943>. E-ISSN : 2180-3722.
- Sparingga, R., Sampurno, O.D., Purba, M., dan Efizal. 2016. *Serial The Power Of Obat Asli Indonesia : Jahe (Zingiber officinale Roscoe)*. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta : CV GLOBAL exPRESS Media Jakarta. 112 hlm. ISBN : 978-602-7899-38-4.
- Srikandi, Humairoh, M., Sutamihardja, R.T.M. *Kandungan Gingerol dan Shogaol dari Ekstrak Jahe Merah (Zingiber officinale Roscoe.) dengan Metode Maserasi Bertingkat*. Al-Kimiya, 7 (2) : 75-81.
- Srinivasan, K. 2017. *Ginger Rhizomes (Zingiber officinale) : A Spice With Multiple Health Beneficial Potentials*. Journal Pharma Nutrition. DOI : <http://doi.org.10.1016/j.phanu.2017.01.001>.

- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 1995. *SNI 01-3713-1995 (SNI Es Krim)*. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Susilorini, T.E dan Manik, E.S. 2006. *Produk Olahan Susu*. Malang : Penerbit Swadaya.
- Suzery, M., Lestari, S., Cahyono, B. 2010. *Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) Dengan Metode Maserasi dan Sokhletasi*. Jurnal Sains Dan Matematika, 18 (1) : 1-6. ISSN : 0854-0675.
- Syahputra, E. 2008. *Pengaruh Jenis Zat Penstabil Dan Konsentrasi Mentega yang Digunakan Terhadap Karakteristik dan Mutu Es Krim Jagung*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Techinamuti, N., dan Pratiwi, R. 2018. Review : *Metode Analisa Kadar Vitamin C*. Farmaka Suplemen, 16 (2) : 309-315.
- Vital, A.C.P., Santos, N.W., Matumoto-Pintro, P.T., Scapim, M.R.D.S., and Madrona, G.S. 2017. *Ice Cream Supplemented with Grape Juice Residue as A Source of Antioxidants*. International Journal of Dairy Technology, 70 : 1-7. DOI : <http://doi.org/10.1111/1471-0307.12412>.
- Widiantoko, R.K., dan Yunianta. 2014. *Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(1) : 54-66.
- Widyanto, P.S., dan Nelistya, A. 2008. *Rosela : Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 40 hal.
- Wijanarko, S.B. 2002. *Analisis Hasil Pertanian*. Malang : Universitas Brawijaya.
- Yuliani, Adhyatma, Agustin, S. 2019. *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. DOI : <http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.2.1.2020.4018.26-33>.
- Zahro, C., dan Nisa, F.C. 2015. *Pengaruh Penambahan Sari Anggur dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3 : 1481-1491.
- Zainuri, Sulastri, Y., dan Gautama, I.K.Y. 2020. *Karakteristik Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Penstabil Tepung Porang*. Indonesian Journal of Applied Science and Technology, 1 (4) : 134-142.