

DAFTAR PUSTAKA

- Abd- ElGhany, M., Hegazy, A., Basuny, A., & Zaghlool, A. (2020). Using of Red Palm Oil as Milk Fat Healthy Replacer in Ice Milk. *Al-Azhar Journal of Agricultural Research*, 45(1), 8–22.
- Achmad, F., Nurwantoro, & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 65–76.
- Adlina, M., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Rasio Susu Full Cream dan Minyak Sawit Merah pada Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4(12 (152)), 10–27.
- Alan J. Baublis Changrun Lu, F. M. C., & Decker, E. A. (2000). Potential of Wheat-Based Breakfast Cereals as a Source of Dietary Antioxidants. *Journal of the American College of Nutrition*, 19(sup3), 308S-311S.
- Andarwulan, N., Adawiyah, D. R., Wulandari, N., Hariyadi, P., Triana, R. N., Affandi, A. R., Nur, R. C., Tjahjadi, S., & Ellen, M. F. (2014). Aplikasi Margarin Minyak Sawit Merah pada Produk Pound Cake dan Roti Manis. *Prosiding Seminar Hasil PPM IPB*, 1, 192–206.
- Anjani, P. P., Andrianty, S., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 203–214.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agricult Chemists*. AOAC International Washington DC.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 3713-2018. *Syarat Mutu Es Krim*. Badan Standarisasi Nasional.
- Basri, F. (2021). *Studi Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.)* (Vol. 3, Nomor 2). Universitas Bosowo Makassar.
- Chandra, R., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan Susu Full Cream dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4(12 (152)), 1–15.
- Dini, M. C. (2015). *Karakteristik Fisikokimia Es Krim Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Krim dan Tepung Maizena*. Bogor Agricultral University (IPB).
- Ermawati, D. E., Martodihardjo, S., & Sulaiman, T. N. S. (2017). Optimasi Komposisi Emulgator Formula Emulsi Air dalam Minyak Jus Buah Stroberi (*Fragaria vesca L.*) dengan Metode Simplex Lattice Design. *Journal Of Phamarceutical Science And Clinical Research*, 02, 78–89.
- Fadmawati, G. A., Karyantina, M., & Mustofa, A. (2019). Karakteristik Fisikokimia Es Krim Dengan Variasi Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Sawi Hijau (*Brassica Rapa Var. Parachinensis L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 86–93.
- Fitrahadini, F., Sumarwan, U., & Nurmalina, R. (2010). Analisis Persepsi Konsumen terhadap Ekuitas Merek Produk Es Krim. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 3(1), 74–81.
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream* (7th Editio). Springer US.
- Hadi, S. (2011). *Quantitative Descriptive Analysis (QDA) Mi Instan dengan Red Palm*

- Olein (RPO) sebagai Seasoning Oil Ingredient*. Institut Pertanian Bogor.
- Harris, A. (2011). *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Universitas Hasanudin.
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*, 7(September), 20–26.
- Hidayah, U. N., Affandi, D. R., & Sari, A. M. (2017). Kajian Mikrostruktur, Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penggunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus* sp.) Sebagai Stabilizer. *Jurnal teknologi Hasil Pertanian*, X(2), 89–98.
- Khairina, A., Dwiloka, B., & Susanti, S. (2018). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensoris Es Krim Dengan Penambahan Sari Apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1), 51–60. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2018.019.01.6>
- Mailoa, M., Rodiyah, S., & Syane, P. (2017). PENGARUH KONSENTRASI CARBOXYMETHYL CELULOSE TERHADAP KUALITAS ES KRIM UBI JALAR (*Ipomea batatas* L.). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 45–51.
- Marjan, A. Q. (2016). *Pemanfaatan Red Palm Oil Sebagai Sumber Antioksidan Pada Produk Pangan Fungsional Yang Berpotensi Untuk Mencegah Atherosclerosis*. Institut Pertanian Bogor.
- Martha, E., Jariyah, & Rosida. (2022). Pengaruh Penambahan Guar Gum dan Minyak Sawit Merah Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mellorine Sari Tempe. *AGRITEPA*, 9(1), 53–68.
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2017). Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 36–42.
- Nazaruddin, R., Syaliza, A. S., & Wan Rosnani, A. I. (2008). The Effect of Vegetable Fat on the Physicochemical Characteristics of Dates Ice Cream. *International Journal of Dairy Technology*, 61(3), 265–269.
- Nuralizah, Adam, A., & Fadilah, R. (2016). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) terhadap Kecepatan Leleh Es Krim yang dihasilkan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 7–13.
- Oksilia, Syafutri, M. I., & Lidiasari, E. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XXIII(1), 17–22.
- Potter, N. N. (2013). *Food Science Fourth Edition* (Fourth Edit). Springer Netherlands.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., & Muhammad, D. R. A. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of Sustainable Agriculture*, 33(1), 78–88.
- Rahmawati, R. D., Purwadi, & Rosyidi, D. (2012). Tingkat Penambahan Bahan Pengembang Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Mutu Organoleptik Dan Tingkat Kelarutan. *Jurnal Online Universitas Brawijaya*.
- Rosjadi, S. C. (2020). Kandungan Antosianin, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Beras Instan Terpigmentasi Antosianin Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). In *Universitas Jember*. Universitas Jember.
- Sanggur, Y. F. (2017). Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Presentase Buah Nenas (*Ananas satifus*) Berbeda. In *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.

- Saputri, E., Rossi, E., & Pato, U. (2015). Pembuatan Es Krim Fungsional dengan Bahan Baku Soyghurt dan Susu Rendah Lemak. *Jom Faperta*, 3(1).
- Saravacos, G., & Kostaropoulos, A. E. (2015). *Handbook of Food Processing Equipment*. Springer International Publishing.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.
- Silalahi, R. (2018). *Pengaruh Penambahan Jumlah Ekstrak Buah Bit terhadap Mutu Es Krim Bekatul sebagai Makanan Jajanan*. Politeknik Kesehatan Medan.
- Sinaga, A. G. S., Siahaan, D., & Sinaga, K. R. (2018). Potensi Minyak Sawit Merah Dan Karotenoid Sebagai Suplemen Antioksidan Dalam Pengujian Toleransi Glukosa Pada Tikus Putih (Preliminary Study). *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(1), 251–256. <https://doi.org/10.32734/tm.v1i1.84>
- 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), 243–256.
- Tan, C. H., Lee, C. J., Tan, S. N., Poon, D. T. S., Chong, C. Y. E., & Pui, L. P. (2021). Red Palm Oil : A Review on Processing, Health Benefits and Its Application in Food. *Journal of Oleo Science*, 1–10.
- Tiarani, E. A. (2015). Pengaruh Jumlah Ekstrak Angkak (Red Fermented Rice) dan Puree Stroberi terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Jurnal Tata Boga*, 03, 37–45.
- Trivana, L., & Wungkana, J. (2019). Substitusi Lemak Susu dengan Virgin Coconut Oil terhadap Mutu Es Krim. *Balai Penelitian Tanaman Palma*, 20(2), 101–109.
- Uliyanti. (2020). Analisa mutu organoleptik es krim dengan variasi penambahan pisang kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 2(2), 17–22.
- Zainedi, A, A., Indriyani, & Surhaini. (2022). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Terhadap Karakteristik Marshmallow*. 11(1), 43–54.