

5. DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, I. 2002 dalam Santy, C.R. 2019. Effect Of Addition Of Tapioca Flour On Soft Ice Cream Of Pandan-Active Low Fat (*Pandanus amaryllifolius* (Roxb.). *Skripsi*. Unika Soegijapranata Semarang. <http://repository.unika.ac.id/19905/5/14.11.0164%20CHATARINA%20RIKA%20SANTY%20%289.18%29..pdf%20BAB%20IV.pdf>
- Anam. C. 2010. Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) Kajian Dari Ukuran Bahan, Pelarut, Waktu Dan Suhu. *Jurnal Pertanian MAPETA*. Vol 12 (2). <http://www.ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/mapeta/article/viewFile/211/171>
- Aziz, M. and Morad, N. 2006. *High Sensitivity Differential Scanning Calorimeter (HSDSC) Technique for Assaying Ginger Oleoresin*. Universiti Teknologi Malaysia, Kuala Lumpur. <https://core.ac.uk/download/pdf/11777222.pdf>
- Azliani.N, Ida.N. 2018. Pengaruh Penambahan Level Ekstrak Kayu Secang Sebagai Pewarna Alami Terhadap Mutu Organoleptik Kue Cubit Mocaf. *Jurnal Dunia Gizi*. Vol 1 (1). <http://ejournal.helvetia.ac.id/index.php/jdg/article/download/2918/50>
- Baiqahi, I Wayan. B, Yasni.S, Darmawati.E. 2007. Peningkatan Efektivitas Ekstraksi Oleoresin Pala Metode Ultrasonik. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol 6 (3) : 249-254. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/download/25524/16574>
- Chairuni, AR.,Putri.MS.,Rusnaini. 2019. Effect Of Beetroot Extract (*Beta vulgaris* L) and CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Concentration On Ice Cream Quality. *Serambi Journal of Agricultural Technology*. Vol 1(2). <http://www.ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/sjat/article/viewFile/1575/1304>
- Darwin, P. 2013 dalam Marzelly.AD.,Sih.Y.,Triana.L. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris *Fruit Leather* Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) Dengan Penambahan Gula Dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 11(9). <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/download/6526/4745>
- Daryono, E.D. 2010. Oleoresin Dari Jahe Menggunakan Proses Ekstraksi Dengan Pelarut Etanol. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, ITN. Malang. <https://pdfs.semanticscholar.org/a7b9/3d7a1bdeae6a2760fcd02a4a7436c2abd976.pdf>
- Endang.M, Ester.V.K, Merry.E.C. 2012. Ekstraksi Senyawa Brazilin Dari Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* Linn) Sebagai Bahan Baku Alternatif Untuk Zat Warna Alami. *Ekulilibrium*. Vol 11(1). <http://www.academia.edu/download/55454738/2192-4632-1-SM.pdf>

- Fadmawati. G.A.Y, Merkuria.K, Akhmad.M. 2019. Karakteristik Fisikokimia Es Krim Dengan Varian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Sawi Hijau (*Brassica rapa var.Parachinensis L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 13 (1). <http://www.ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/download/1514/1238>
- Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*. Vol 3(1). <http://202.47.80.55/jli/article/download/623/572>
- Fanny, LS., Adrianus, RU., Netty, K. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Na-CMC Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Es Krim Sari Biji Nangka. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Mandala. Surabaya. <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/download/1480/1372>
- Fatoni.M, Basuki. E, Prarudiyanto. A. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 2(2). <http://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/download/32/28>
- Fiol,C.,Diego,P.,Cesar,R.,N,Laburu.,Maria,M., and Inaki,A. 2017. *Introduction Of A New Family Of Ice Cream*. *International Journal of Gastronomy And Food Science*. Vol 7:5-10. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X16300646>
- Goff HD, Hartel RW. 2013. *Ice Cream*. Ed ke-7. New York (US): Springer. http://ubblab.weebly.com/uploads/4/7/4/6/47469791/ice_cream_7th_ed.pdf
- Hapsoh, Y.Hasanah, E.Julianti. 2008. Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe. USU Press, Medan, hal. 1,3. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/69043/fulltext.pdf?sequence=2>
- Hapsoh, Y.Hasanah, E.Julianti. 2010. Budidaya dan Teknologi Pasca Panen Jahe. USU Press Medan. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/69043/fulltext.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Haryanti. N, dan Ahmad.Z. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Dengan Variasi Susu Krim. *Jurnal AGRITEPA*. Vol 1 (2). <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/download/103/95>
- Hasanuddin, K.H.Dewi, dan Insi Fitri. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*. Fakultas

Pertanian Universitas Bengkulu. Vol 1(1).
https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrXhWo9X5le8gkAVRr3RQx.;_ylu=X3oDMTBycWJpM21vBGNvbG8Dc2czBHBvcwMxBH20aWQDBHNIYwNzcg--/RV=2/RE=1587138494/RO=10/RU=https%3a%2f%2fejournal.unib.ac.id%2findex.php%2fagroindustri%2farticle%2fdownload%2f3928%2fpdf_60/RK=2/RS=1kPyvrEE2YD8WynVB4hYjaEfN7U-

- Hidayati, L.A. 2014. Kecepatan Meleleh Dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L) Sebagai Pewarna Alami. *Skripsi*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
http://eprints.ums.ac.id/29545/14/NASKAH_PUBLIKASI.pdf
- Irak Febriyanti dan Setyowati, A. 2009. Sifat Fisik Instan Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb.) Dengan Berbagai Rasio Penambahan Gum Arab Dan Maltodekstrin Dari Ekstrak Hasil Maserasi. *Jurnal AgriSains*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Vol 5 (1). <http://ejurnal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Agrisains/article/download/120/109>
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap beberapa parameter larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi* (17) : 78- 84.
<http://lib.itenas.ac.id/kti/wp-content/uploads/2014/04/JURNAL-Netty-Kamal-ED-17.pdf>
- Maghfirah. I, Hari, S., dan Ahmad, S. 2019. Uji Rendemen Nira dan Gula Semut Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Hasil Penyadapan Pagi dan Sore Hari. *E-jurnal Ilmiah Sains ALAMI*. Vol 2 (1).
<http://riset.unisma.ac.id/index.php/mipa/article/viewFile/2959/3006>
- Mandal V, Yogesh MH. 2007. *Microwave assisted Extraction – An Innovative and Promising Extraction Tool for Medicinal Plant Research*. *Pharmacognosy Rev* 1: 7-18. <https://www.phcogrev.com/sites/default/files/PhcogRev-1-1-7.pdf>
- Marsykuri, Y.B., Pramono, D., Ardilla. 2012. Resistensi Pelelehan, Over-run, Dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla Yang Terbuat Dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu Dan Santan Kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 1(3).
<https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/download/74/42>
- Marzelly, A.D., Sih, Y., Triana, L. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris *Fruit Leather* Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) Dengan Penambahan Gula Dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 11(9).
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/download/6526/4745>
- Mayani, L., Yuwono, S.S. dan Ningtyas, D.W. 2014. Pengaruh Pengecilan Ukuran Jahe dan Rasio Pada Pembuatan Sari Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No 4 p.148-158. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/87/105>

- McGee, H. 2004. *On Food and Cooking*. The Science and Lore of the Kitchen. Scribner. New York. <http://wtf.tw/ref/mcgee.pdf>
- Novidahlia, N, Mardiah, dan Mashudi. 2012. Minuman Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Berkarbonasi *Ready To Drink* Sebagai Minuman Fungsional Yang Kaya Antioksidan. *Jurnal Pertanian*. Vol 3 (2). <https://ojs.unida.ac.id/jp/article/download/598/440>
- Padaga, 2005. dalam Hasanuddin, K.H.Dewi, dan Insi Fitri. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Vol 1(1). https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrXhWo9X5le8gkAVRr3RQx.;_ylu=X3oDMTBycWJpM21vBGNvbG8Dc2czBHBvcwMxBHZ0aWQDBHNIYwNzcg--/RV=2/RE=1587138494/RO=10/RU=https%3a%2f%2fejournal.unib.ac.id%2findex.php%2fagroindustri%2farticle%2fdownload%2f3928%2fpdf_60/RK=2/RS=1kPyvrEE2YD8WynVB4hYjaEfN7U-
- Pontoh. J. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa Paga Gula Aren Dengan Metode Enzimatis. Universitas Sam Ratulangi. Vol 6 (1). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/chemprog/article/viewFile/2068/1641>
- Pontoh. J. 2012. Metode Analisa Dan Komponen Kimia Dalam Nira Dan Gula Aren. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sam Ratulangi. http://repo.unsrat.ac.id/647/1/Seminar_Balikpapan.pdf
- Prasetyo, A.W., Dr. Ir. Wignyanto., Arie. F.M. 2015. Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*, Rosc.) Dengan Metode Ekstraksi Sokletasi (Kajian Rasio Bahan Dengan Pelarut Dan Jumlah Sirkulasi Ekstraksi Yang Paling Efisien). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. http://repository.ub.ac.id/150077/1/SKRIPSI_ARIF_WAHYU_P._%280811030086%29.pdf
- Pribadi, E.R. 2013. Status Dan Prospek Peningkatan Produksi Dan Ekspor Jahe Indonesia. *Jurnal Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*. Vol. 12 (2) . http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2014/06/perkebunan_perspektif_vol1222013_3_Ekwasita.pdf
- Rantesuba. N.A. 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh, dan *Overrun* Es Krim Rasa Kopi. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. <https://core.ac.uk/download/pdf/83870557.pdf>
- Ratnayani, K., N.M.A.Dwi., S.Gitadewi. 2008. Penentuan Kadar Glukosa Dan Fruktosa Pada Madu Randu Dan Madu Klengkeng Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Kimia*. Universitas Udayana. Bali. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jchem/article/download/2714/1926>

- Ravindran, P. N., and Babu, K. N. 2005. *Ginger The Genus Zingiber*. RC Press, New York. Hal. 87-90. <http://dl157.zlibcdn.com/dtoken/8fd364ed2c1277474dab52b8aac45e09>
- RMSPS Putri, R Ninsix, AG Sari. 2015. Pengaruh Jenis Gula Yang Berbeda Terhadap Mutu Permen *Jelly Rumpot Laut (Eucheuma cottonii)*. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Islam Indragiri. <http://tpa.fateta.unand.ac.id/index.php/JTPA/article/download/13/19>
- Rosevicka. D.O, Aylianawati, Sudaryanto.Y. 2007. Ekstraksi Oleoresin Dari Jahe. *Widya Teknik*. Vol 6(2); (131-141). <http://journal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/download/1240/1176>
- Rosidah.R.R, Arfa.A. 2015. Pengolahan Gula Aren (*Arrenga Pinnata Merr*) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*. Vol 3(3). <https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/jht/article/viewFile/2279/1998>
- Rukmana, R. 2000. Usaha Tani Jahe. Cetakan ke-8. Penerbit Kanisius. Yogyakarta : 12-16. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=BuAqc_o2oAUC&oi=fnd&pg=PA5&dq=Usaha+Tani+Jahe.+Cetakan+ke-8&ots=vZhsewqCqL&sig=h3pquwsueS0uzRIVeTATa_PDI7k&redir_esc=y#v=onepage&q=Usaha%20Tani%20Jahe.%20Cetakan%20ke-8&f=false
- Sapriyanti.R, Edhi. N, D. Ishartani. 2014. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) Dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 7 (1). <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/download/12920/10986>
- Siswanto, Nurul.W.T. 2018. Aplikasi *Vacum Evaporator* Pembuatan Minuman Jahe Merah Instan Menggunakan Kristalizer Putar. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol 13(1). <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/tekkim/article/viewFile/1149/973>
- SNI 01-3545-2004 dalam Wulandari, D. D. 2017. Analisa Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 16-22. <https://e-journal.unair.ac.id/index.php/JKR/article/viewFile/3768/3135>
- SNI 01-3713-1995 dalam Zahro.C, Choirun.F. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera L.*) Dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(4). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/272/281>
- Syed QA, Anwar S, Shukat R, et al. 2018. *Effects of different ingredients on texture of ice cream*. *J Nutr Health Food Eng*. Vol 8(6):422–435. https://www.researchgate.net/profile/Qamar_Abbas_Syed/publication/3300294

[61 Effects of different ingredients on texture of ice cream/links/5c5a58c292851c48a9bd74a3/Effects-of-different-ingredients-on-texture-of-ice-cream.pdf](https://www.smujo.id/jnpb/article/download/2199/2059)

- Uhl SR, 2000 dalam Fakhrudin.Muh.I, Anam.C, Andriani.M.A.M. 2015. Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe Dalam Etanol. *Biofarmasi*. Vol 13 (1): 25-33.
<https://www.smujo.id/jnpb/article/download/2199/2059>
- Widayanti.N., S.Maimurni.,D.S.Mulyadi. 2018. Inovasi Pemanfaatan Sayuran Menjadi *Smoothie* Dan *Ice Cream* Sayur. Universitas PGRI Adi Buana. Surabaya.
<http://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/abadimas/article/download/1635/1457>
- Widiantoko,R.K.,Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan Dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik). FTP Universitas Brawijaya. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(1).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/22/29>
- Widowati,W. 2011. Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*).Universitas Kristen Maranatha. Bandung. Vol 11(1).
<http://cls.maranatha.edu/khusus/ojs/index.php/jurnal-kedokteran/article/download/900/pdf>
- Zahro.C, Choirun.F. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera L.*) Dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(4).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/272/281>