

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah., Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas antioksidan dan kandungan komponen bioaktif sari namnam. *Jurnal Kimia VALENSI: Jurnal Penelitian dan Pengembangan*, 1(2): 130-136.
- Ahsan, S., Zahoor, T., Hussain, M., Khalid, N., Khaliq, A., and Umar, M. 2015. Preparation and quality characterization of soy milk based non-dairy ice cream. *International Journal of Food and Allied Sciences*, 01(01): 25-31.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah., dan Muhaimin. 2014. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2): 28-32.
- Akalin, A. S., Karagozlu, C., Ender, G., and Unal, G. 2008. Effects of aging time and storage temperature on the rheological and sensory characteristics of whole ice cream. *Journal of Nutrition Research and Food Science*, 63(3): 293-295.
- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., dan Siswanti. 2020. Pengaruh pemanis terhadap mutu fisik, kimia, dan sensoris es krim sari kedelai jeruk manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XIII(1): 1-11.
- Andriati., dan Wahjudi, R. M. T. 2016. Tingkat penerimaan penggunaan jamu sebagai alternatif penggunaan obat modern pada masyarakat ekonomi rendah-menengah dan atas. *Masyarakat, Kebudayaan dan Politik*, 29(3): 133-145.
- AOAC. 2012. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 19<sup>th</sup> ed. Gaithersburg, Md., USA.
- AOAC. 2019. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 21<sup>th</sup> ed. Gaithersburg, Md., USA.
- A'yunin, N. A. Q., Santoso, U., dan Harmayani, E. 2019. Kajian kualitas dan aktivitas antioksidan berbagai formula minuman jamu kunyit asam. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1): 37-48.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1995. Standar Nasional Indonesia SNI 01-3713-1995 Es krim. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1995. Standar Nasional Indonesia SNI 01-3830-1995 Susu kedelai. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- Badole, S. L., and Bodhankar, S. L. 2013. *Glycine max* (Soybean) Treatment for Diabetes. Chpt. 8 in *Bioactive Food as Dietary Interventions for Diabetes*. ed. Watson, R. R., and Preedy, V. R. pp. 77-82. Elsevier Inc., Amsterdam.
- Baghbadorani, S. T., Ehsani, M. R., Mirlohi, M., Ezzatpanah, H., Azadbakht, L., and Babashahi, M. 2017. Antioxidant capability of ultra-high temperature milk and ultra-high temperature soy milk and their fermented products determined by four distinct spectrophotometric methods. *Advanced Biomedical Research*, 6(62): 1-7.
- Boonkong, J., and Wongkaew, N. 2005. Production of soybean milk ice cream. *Journal of Food Technology Siam University*, 1(1): 31-40.
- Chandra, R., Herawati, N., dan Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan susu full cream dan minyak sawit merah dalam pembuatan es krim ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2): 1-15.
- Chauliyah, A. I. N., dan Murbawani, E. A. 2015. Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan es krim nanas madu. *Journal of Nutrition College*, 4(2): 628-635.
- Chrisella, A., Kusumawati, N. dan Suseno, T. I. P. 2015. Pengaruh perbedaan penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii* dan gelatin dengan berbagai konsentrasi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jelly rumput laut. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1): 38-45.
- Dhurhania, C. E., dan Novianto, A. 2018. Uji kandungan fenolik total dan pengaruhnya terhadap aktivitas antioksidan dari berbagai bentuk sediaan sarang semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2): 62-68.
- Fatmawati, I., Fatmawati., dan Lestari, S. 2018. Kelayakan finansial agroindustri kopi lengkuas di Desa Matanair, Kecamatan Rubaru, Kabupaten Sumenep. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*, 7(2): 176-187.
- Gunawan, F., Suptijah, P., dan Uju. 2017. Ekstraksi dan karakterisasi gelatin kulit ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dari Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *JPHPI*, 20(3): 568-581.
- Hidayah, N. 2018. Kandungan fitokimia dan zat gizi pada formulasi es krim jamu kunyit asam. *Jurnal Penelitian Keperawatan*, 4(2): 110-116.
- Hidayah, U. N., Affandi, D. R., dan 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.

Imrawati., Baitz, M., dan Jannah, M. 2016. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daging buah asam (*Tamarindus indica* L.) asal kota Bima Nusa Tenggara Barat dengan metode DPPH. *Journal of Pharmaceutical and Medical Sciences*, 1(2): 75-78.

Istiqomah, K., Windrati, W. S., dan Praptiningsih, Y. 2017. Karakterisasi es krim edamame dengan variasi jenis dan jumlah penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2): 139-147.

Jonauskaite, D., Mohr, C., Antonietti, J-P., Spiers, P. M., Althaus, B., Anil, S., and Dael, N. 2016. Most and least preferred colours differ according to object context: new insights from an unrestricted colour range. *PLoS ONE*, 11(3): e0152194. DOI: [0.1371/journal.pone.0152194](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0152194)

Koesoemawardani, D., Hidayat, S., Nurainy, F., dan Suroso, E. 2017. Pembuatan permen jamu cekok sebagai upaya diversifikasi produk jamu di Kecamatan Bumirtu Nuban Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Sakai Sambayan*, 1(3): 135-139.

Krahl, T., Fuhrmann, H., and Dimassi, S. 2016. Ice Cream. *Handbook on Natural Pigments in Food and Beverage*. ed. Carle, R., and Schweiggert, R. M. pp 197-207. Elsevier Inc., Amsterdam.

Liana., Ayu, D. F., dan Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan susu kedelai dan ekstrak umbi bit dalam pembuatan es krim. *JOM Faperta*, 4(2): 1-10.

Maulida, S., dan Atma, Y. 2014. Nilai organoleptic dan aktivitas antioksidan es krim dengan penambahan kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Nutrire Diaita*, 6(2): 168-178.

Mulyani, S., Harsojuwono, B. A., dan Puspawati, G. A. K. D. 2014. Potensi minuman kunyit asam (*Curcuma domestica* Val. – *Tamarindus indica* L.) sebagai minuman kaya antioksidan. *Agritech*, 34(1): 65-71.

Mutiana, N. A., dan Sopyan, I. 2018. Formulasi krim antioksidan ekstrak rimpang kunyit (*Curcuma domestica* Val) untuk anti aging: *article review*. *Farmaka*, 16(3): 122-133.

Neldawati., Ratnawulan., dan Gusnedi. 2013. Analisis nilai absorbansi dalam penentuan kadar flavonoid untuk berbagai jenis daun tanaman obat. *Pillar of Physics*, 2: 76-83.

- Nill, K. 2016. Soy Beans: Properties and Analysis. In *Encyclopedia of Food and Health*. ed. Caballero, B., Finglas, P. M., and Toldra, F. pp. 54-55. Elsevier Inc., Amsterdam.
- Nirmalawaty, A., dan Pramesti, M. A. 2018. Tingkat kesukaan konsumen pada berbagai formulasi es krim susu kedelai. *Teknoterap*, 1(2): 112-119.
- Niyibituronsa, M., Onyango, A. N., Gaidashova, S., Imathiu, S., Uwizerwa, M., Ochieng, E. P., Ng'ang'a, F., Birungi, J., Ghimire, S., and Harvey, J. 2018. The effect of different processing methods on nutrient and isoflavone content of soymilk obtained from six varieties of soybean grown in Rwanda. *Food Science & Nutrition*, 7(2): 457-464. DOI: <https://doi.org/10.1002/fsn3.812>
- O'Keefe, S., Bianchi, L., and Sharman, J. 2015. Soybean Nutrition. *SM J Nutr Metab*, 1(2): 1-9.
- Pramitasari, D., Anandhito, R. B. K., dan Fauza, G. 2011. Penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode *spray drying*: Komposisi kimia, sifat sensoris, dan aktivitas antioksidan. *Biofarmasi*, 9(1): 17-25.
- Pratiwi, R., Saputri, F. A., dan Nurwada, R. F. 2018. Tingkat pengetahuan dan penggunaan obat tradisional di masyarakat: studi pendahuluan pada masyarakat di Desa Hegarmanah, Jatinangor, Sumedang. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 7(2): 97-100.
- Primashanti, D. A. D., dan Sidiartha, I. G. L. 2018. Perbandingan asupan energi, karbohidrat, protein dan lemak dengan angka kecukupan gizi pada anak obesitas. *Medicina*, 49(2): 173-178.
- Putri, C. R. H. 2014. Potensi dan pemanfaatan *Tamarindus indica* dalam berbagai terapi. *Jurnal "Ilmiah Kedokteran,"* 3(2): 40-54.
- Rinaldi, M., Dakk'Asta, C., Paciulli, M., Guizetti, S., Barbanti, D., and Chiavaro, E. 2014. Innovation in the Italian ice cream production: effect of different phospholipid emulsifiers. *Dairy Sci. & Technol.* (94): 33-49.
- Rivanti, E., Nur, K. A., dan Tyas, D. R. A. 2011. Formulasi dan prospek pasar es krim jamu empon-empon. *Jurnal Saintifika*, III(1): 41-47.
- Rudini, B., dan Ayustaningwarno, F. 2013. Kadar protein, serat, triptofan dan mutu organoleptik ekstrusi jagung dengan substitusi kedelai. *Journal of Nutrition College*, 2(3): 373-381.

- Rulaningtyas, R., Suksmono, A. B., Mengko, T. L. R., dan Saptawati, G. A. P. 2015. Segmentasi citra berwarna dengan menggunakan metode clustering berbasis patch untuk identifikasi *Mycobacterium tuberculosis*. *Jurnal Biosains Pascasarjana*, 17(1): 19-25.
- Seftiono, H. 2016. Perubahan sifat fisiko kimia protein selama proses pembuatan tahu sebagai rujukan bagi posdaya. *Jurnal Kesejahteraan Sosial Maret 2017*, 3(1): 85-92.
- Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. 2019. *Buletin Konsumsi Pangan*. Volume 10 Nomor 1. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018*. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Shan, C. Y., dan Iskandar, Y. 2018. Studi kandungan kimia dan aktivitas farmakologi tanaman kunyit (*Curcuma longa L.*). *Farmaka*, 16(2): 547-555.
- Topdaş, E. F., Çakmakçi, S., and Çakirođlu, K. 2017. The antioxidant activity, vitamin C contents, physical, chemical and sensory properties of ice cream supplemented with cornelian cherry (*Cornus mas L.*) paste. *Kafkas Univ Vet Fak Derg*, 23(5): 691-697. DOI: [10.9775/kvfd.2016.17298](https://doi.org/10.9775/kvfd.2016.17298)
- United States Department of Agriculture. 2003. "Commercial Item Description Ice Cream, Sherbet Fruit and Juice Products, Ices and Novelties." A-A-20342.
- United States Department of Agriculture. 2019. "Food Data Central: Egg, yolk, raw, fresh". SR Legacy, 172184.
- United States Department of Agriculture. 2018. "Reference Amounts Customarily Consumed: List of Products for Each Product Category: Guidance for Industry."
- Vagadia, B. H., Vanga, S. K., Singh, A., Garipey, Y., and Raghavan, V. 2018. Comparison of conventional and microwave treatment on soymilk for inactivation of trypsin inhibitors and in vitro protein digestibility. *Foods*, 7(6): 1-14. DOI:[10.3390/foods7010006](https://doi.org/10.3390/foods7010006)
- Vanga, S. K., and Raghavan, V. 2018. How well do plant based alternatives fare nutritionally compared to cow's milk? *J Food Sci Technology*, 55(1): 10-20. DOI: [10.1007/s13197-017-2915-y](https://doi.org/10.1007/s13197-017-2915-y)
- Viji, P., Phannendra, T. S., Jesmi, D., Rao, B. M., Das, P. H. D., and George, N. 2019. Functional and antioxidant properties of gelatin hydrolysates

prepared from skin and scale of sole fish. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 28(10): 976-986.

Violisa, A., Nyoto, A., dan Nurjanah, N. 2012. Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. *Teknologi dan Kejuruan*, 35(1): 103-114.

Wahdaningsih, S., Setyowati, E. P., dan Wahyuono, S. 2011. Aktivitas penangkap radikal bebas dari batang pakis (*Alsophila glauca* J.Sm). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3): 156-160.

Wang, Q., Ge, X., Tian, X., Zhang, Y., Zhang, J., and Zhang, P. 2013. Soy isoflavone: The multipurpose phytochemical (Review). *Biomedical Reports*, 1(5): 697-701. DOI: [10.3892/br.2013.129](https://doi.org/10.3892/br.2013.129)

Wijaya, H., Chalid, S. Y., Thaharah, A., dan Nugroho, A. F. 2019. Pengaruh proses pengolahan terhadap karakteristik protein alergen belalang sawah (*Oxya chinensis*). *Journal of Agro-based Industry*, 36(1): 11-21.

Wijayanti, R. K., Putri, W. D. R., dan Nugrahini, N. I. P. 2016. Pengaruh proporsi kunyit (*Curcuma longa* L.) dan asam jawa (*Tamarindus indica*) terhadap karakteristik leather kunyit asam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 158-169.

Zuraida., Sulistiyani., Sajuthi, D., dan Suparto, I. H. 2017. Fenol, flavonoid, dan aktivitas antioksidan pada ekstrak kulit batang pulai (*Alstonia scholaris* R.Br). *JURNAL Penelitian Hasil Hutan*, 35(3): 211-219.

Žilić, S., Šukalović, V. H. T., Maksimović, V., Maksimović, M., Basić, Z., Perić., and Maksimović, J. D. 2011. Antioxidant properties of soybean with black and yellow kernel coat. *Proceedings 46<sup>th</sup> Croatian and 6<sup>th</sup> International Symposium on Agriculture 2011*: 686-689. Opatija, Croatia.