

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, K. A., Mohammed, A., Saleh, A. M., and Ebrahimian, M. 2010. Suitability of Viscosity Measurement Methods for Liquid Food Variety and Applicability in Food Industry – A Review. *Journal of Food Agriculture and Environment*, 8(3&4): 100-107.
- Achmad, F., Nurwantoro, dan Mulyani, S. 2012. Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces cerevisiae*. *Animal Agriculture Journal*, 1(2): 65-76.
- Akoh, C. C. and Min, D. B. 2008. *Food Lipids: Chemistry, Nutrition, and Biotechnology*. Third Edition. CRC Press, Boca Raton.
- 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*, 8(1): 1-11.
- Ali, A. M. A., El-Nour, M. E. M., and Yagi, S. M. 2018. Total Phenolic and Flavonoid Contents and Antioxidant Activity of Ginger (*Zingiber officinale* Rosc.) Rhizome, Callus, and Callus Treated with Some Elicitors. *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*, 16(2): 677-682.
- Andriani, S. dan Yuniarta. 2015. Pembuatan Sirup Glukosa Berantioksidan dari Pati Jahe Emprit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1128:1135.
- AOAC, 2005. "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist.", 19<sup>th</sup> edition. AOAC Inc., Washington DC.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat Jahe untuk Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*, 1(2): 39-43.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Statistik Konsumsi Pangan: 2011-2015. Jakarta, BPS.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. *SNI 3713:2018 tentang Es Krim*. Jakarta: BSN.
- Bhadoriya, S. S., Ganeshpurkar, A., Narwaria, J., Rai, G., and Jain, A. P. 2011. *Tamarindus indica*: Extend of Explored Potential. *Pharmacognosy Reviews*, 5(9): 73-81.
- Blainski, A., Lopes, G. C., and Mello, J. C. P. D. 2013. Application and Analysis of the Folin Ciocalteu Method for the Determination of the Total Phenolic Content from *Limonium Brasiliense* L.. *Molecules Journal*, 18: 6852-6865.

- Bueno, M. M., Atunes, V. C., and Castro, W. F. 2018. Sensory Evaluation of Ice Cream with Hydrosoluble Soy Extract. *Food Research*: 1-4.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Cornelia, M. and Sanny. 2019. Utilization of Date Palm (*Phoenix dactylifera* L.) in the Making of Low-Fat Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duchesne) Ice Cream. *International Journal of Technology*, 10(8): 1469-1478.
- Deosarkar, S. S., Kalyankar, S. D., Pawshe, R.D., and Khedkar, C. D. 2016. Ice Cream: Composition and Health Effects. *The Encyclopedia of Food and Health*, 3: 385-390.
- Deosarkar, S. S., Khedkar, C. D., Kalyankar, S. D., and Sarode, A. R. 2016. Ice Cream: Uses and Method of Manufacture. *The Encyclopedia of Food and Health*, 3: 391-397.
- Dhotre, A. V. 2014. Milk Pasteurization and Equipment. Chapter 4 in *Animal Products Technology* 1st Ed. P. K. Mandal and A. K. Biswas. pp. 51-78. Studium Press, New Delhi.
- Dirhamsyah, M. dan Nurhaida. 2018. Pembuatan Sirup Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) sebagai Salah Satu Usaha Diversifikasi Pangan untuk Minuman Kesehatan di Desa Bintang Mas Kecamatan Rasau Jaya Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Pengabdian*, 1(1): 1-6.
- Djajati, S., Surdaryati, dan Palupi, T. 2017. Es Krim Susu Biji Kecipir (*Psophocarpus tertragonolobus* L.) dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan *Virgin Coconut Oil*. *Reka Pangan*, 11(2): 23-30.
- Ekaristya, F., Rukmi, W. D., dan Nugrahini, N. I. P. 2016. Pengaruh Kencur (*Kaempferia galanga* L.) dan Madu Kelengkeng (*Nephelium longata* L.) terhadap Karakteristik *Spice Leather*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 417-427.
- El-Ghorab, A. H., Nauman, M., Anjum, F. M., Hussain, S., and Nadeem, M. 2010. A Comparative Study on Chemical Composition and Antioxidant Activity of Ginger (*Zingiber officinale*) and Cumin (*Cuminum cyminum*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58(14): 8231-8237.
- Goff, H. D. and Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream*. Seventh Edition. Springer, New York.
- Handayani, S., Fita, F. E., Istatuah, S., Indah, E., dan Arifin, I. 2015. Potensi Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) sebagai Pencegah Osteoporosis

- dan Penurun Kolesterol Melalui Studi In-Vivo dan In-Silico. *Prosiding Seminar Nasional Peluang Herbal Alternatif Medicine* 2015: 125-133. Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Hayati, E. K., Ningsih, R., dan Latifah. 2015. Antioxidant Activity of Flavonoid from Rhizome *Kaempferia galanga* L. Extract. *Journal of Chemistry*, 4(2): 127-137.
- Hendrianto, E. dan Rukmi, W. D. 2015. Pengaruh Penambahan Beras Kencur pada Es Krim Sari Tempe terhadap Kualitas Fisik dan Kimia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 353-361.
- Hidayah, N. 2018. Kajian Formulasi, Karakteristik Fitokimia, dan Sensori Es Krim Jamu Tradisional Beras Kencur. *Media Publikasi Penelitian*, 15(2): 61-67.
- Hohl, K., Schonberger, G. U., Heidelberg, Stockfisch, M. B., and Hamburg. Stimulus and Recognition Thresholds for the Basic Tastes in Deionized Water. *Ernaehrungs Umschau International Journal*, 8: 130-136.
- Hutchings, J. B. 1999. *Food Color and Appearance*. Aspen Publisher Inc., Maryland.
- 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.
- Jalil, M. 2019. Pemanfaatan *Curcuma longa* dan *Kaempferin galanga* sebagai Bahan Pembuatan Jamu “Beras Kencur” Bagi Ibu Pasca Persalinan. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek (SNPBS) 2019*: 167-173. Sleman, April 2019. Program Studi Doktor Biologi UGM.
- Jariyah, Nurismanto, R., dan Pratiwi, N. F. D. 2019. Pengaruh Penambahan CMC terhadap Karakteristik Es Krim Jus Buah Pedada dan Kelapa Muda. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 24(1): 51-58.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17): 78-84.
- Kementerian Kesehatan. 2010. *PERMENKES No. 003/MENKES/PER/2010: Saintifikasi Jamu dalam Penelitian Berbasis Pelayanan Kesehatan*. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan. 2016. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 tentang Formularium Obat Herbal Asli Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.

- Kilara, A. and Chandan, R. C. 2007. Ice Cream and Frozen Desserts. Chapter 74 in *Handbook of Food Products Manufacturing*. Y. H. Hui. pp. 594-633. John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Latifah, N. J., Andrie, M., dan Taurina, W. 2014. Uji Aktivitas Jamu Gendong Beras Kencur (*Oryza sativa* L.; *Kaempferia galanga* L.) sebagai Antidiabetes pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar yang Diinduksi *Streptozotocin*. *Naskah Publikasi Universitas Tanjungpura*.
- Lim, T. K. 2016. *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants*. Volume 12. Springer, New York.
- Maesaroh, K., Kurnia, D., dan Anshori, J. 2018. Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP, dan FIC terhadap Asam Askorbat, Asam Galat, dan Kuersetin. *Chimica et Natura Acta Journal*, 6(2): 93-100.
- Martinez, A. D. C., Portales, R. E. D., Martinez, J. D. P., Ramirez, J. E. G., Lara, A. D. V., Enriquez, A. J. B., and Santillan, M. M. 2020. Estimation of Ice Cream Mixture Viscosity during Batch Crystallization in a Scraped Surface Heat Exchanger. *Processes Journal*, 8(167): 1-20.
- Masek, A. 2015. Flavonoids as Natural Stabilizers and Color Indicators of Ageing for Polymeric Materials. *Polymers Journal*, 7: 1125-1144.
- Meda, A. L., Lamien, C. E., Compaore, M. M. Y., Meda, R. N. T., Kiendrebeogo, M., Zeba, B., Millogo, J. F., and Nacoulma, O. G. 2008. Polyphenol Content and Antioxidant Activity of Fourteen Wild Edible Fruits from Burkina Faso. *Molecules Journal*, 13(3): 581-594.
- Murtaza, M. A., Din, G. M. U., Huma, N., Shabbir, M. A., and Mahmood, S. 2004. Quality Evaluation of Ice Cream Prepared with Different Stabilizers/Emulsifier Blends. *International Journal of Agriculture and Biology*, 6(1): 65-67.
- Muse, M. R. and Hartel, R. W. 2004. Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *Journal of Dairy Science*, 87(1): 1-10.
- Nasution, Z., Suryani, A., dan Susanti, I. 2004. Pemisahan dan Karakterisasi *Emulsifier* dalam minyak Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*). *Jurnal Teknik Industri Pertanian*, 13(3): 107-115.
- Oksilia, Syafutri, M. I., dan Lidiasari, E. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(1): 17-22.

- Ozdemir, C., Arslaner, A., Ozdemir, S., and Allahyari, M. 2015. The Production of Ice Cream Using Stevia as a Sweetener. *Journal Food Science Technology*, 52(11): 1-4.
- Pahila, J. G., Yap, E. E. S., Traifalgar, R. F. M., and Saclauso, C. A. 2014. Establishment of Sensory Threshold Levels of Geosmin and 2-Methylisoborneol for Filipinos. *Aquaculture, Aquarium, Conservation, & Legislation International Journal of the Bioflux Society*, 7(2): 94-102.
- Pathare, P. B., Opara, U. L., and Al-Said, F. A. 2013. Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review. *Food Bioprocess Technology*, 6:36-60.
- Pearce, B., Crichton, S., Mackiewicz, M., Finlayson, G. D., and Hurlbert, A. 2014. Chromatic Illumination Discrimination Ability Reveals that Human Colour Constancy is Optimised for Blue Daylight Illuminations. *PLoS ONE Journal*, 9(2): 1-10.
- Peter, K. V. 2004. *Handbook of Herbs and Spices*. CRC Press, Cambridge.
- Pintor, A., Percz, P. S., and Totosaus, A. 2013. Optimization of Fat-Reduced Ice Cream Formulation Employing Inulin as Fat Replacer Via Response Surface Methodology. *Food Science and Technology International*, 0(0): 1-12.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., and Gordon, M. 2001. *Antioxidants in Food*. CRC Press, Cambridge.
- Pontis, J. A., Costa, L. A. M. A. D., Silva, S. J. R. D., and Flach, A. 2014. Color, Phenolic and Flavonoid Content, and Antioxidant Activity of Honey from Roraima, Brazil. *Food Science Technology (Campinas) Journal*, 34(1).
- Puspitasari, D., Purwadi, dan Thohari, I. 2015. Pengaruh Tingkat Penggunaan Daging Siwalan (*Borassus flabellifer*) terhadap Kualitas Es Krim Ditinjau dari *Overrun*, Total Padatan, Kadar Lemak, dan Mutu Organoleptik. *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya*: 1-10.
- Putra, D. P. dan Verawati. 2011. Analisa Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan dari Rempah Tumbuhan Obat Sumatera Barat. *Jurnal Scientia*, 1(1):1-7.
- Putri, C. R. H. 2014. Potensi dan Pemanfaatan *Tamarindus indica* dalam Berbagai Terapi. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, 3(2): 40-54.
- Rahman, M. M., Khan, F. E., Das, R., and Hossain, M. A. 2016. Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Some Indigenous Fruits of Bangladesh. *Internasional Food Research Journal*, 23(6): 2399-2404.

- Rehman, W. U., Majeed, A., Mehra, R., Bhushan, S., Rani, P., Saini, K. C., and Bast, F. 2016. Gelatin: A Comprehensive Report Covering Its Indispensable Aspects. Chapter 10 in *Natural Polymers: Derivatives, Blends, and Composites*. Vol. 1. S. Ikram and S. Ahmad. pp. 209-222. Nova Science Publishers, Punjab.
- Sari, A. N. 2016. Berbagai Tanaman Rempah sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Journal of Islamic Science and Technology*, 2(2): 203-212.
- Septiana, A. T., Samsi, M., dan Mustaufik, M. 2017. Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Jurnal Agritech*, 37(1): 7-14.
- Shalaby, E. and Azzam, G. M. 2018. *Antioxidants in Foods and Its Application*. Intechopen, London.
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharif, H. R., and Nasir, M. 2017. Sensory Evaluation and Consumer Acceptability. Chpt. 14 in *Handbook of Food Science and Technology*.
- Silalahi, M. 2019. Kencur (*Kaempferia galanga*) dan Bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 8(1): 127-142.
- Smith, J. S. and Hui, Y. H., 2004. *Food Processing: Principles and Applications*. Blackwell Publishing, Iowa.
- Soleh dan Megantara, S. 2019. Karakteristik Morfologi Tanaman Kencur (*Kaempferia galanga* L.) dan Aktivitas Farmakologi. *Jurnal Farmaka*, 17(2): 256-262.
- Sudajana, F. L., Utomo, A. R., dan Kusumawati, N. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Na-CMC terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Biji Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1): 47-54.
- Syed, Q. A., Anwar, S., Shukat, R., and Zahoor, T. 2018. Effects of Different Ingredients on Texture of Ice Cream. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*, 8(6): 422-435.
- Syed, Q. A. and Shah, M. S. 2016. Impact of Stabilizers on Ice Cream Characteristics. *MOJ Food Process Technology Journal*, 3(1): 1-7.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B.T., dan Jonathan, J.G. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L.). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*

“Kejuangan”. Yogyakarta, 17 Maret 2016. Program Studi Teknik Kimia UPN.

Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2): 59-68.

Zhan, K., Xu, K., and Yin, H. 2011. Preparative Separation and Purification of Gingerols from Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) by High-Speed Counter-Current Chromatography. *Food Chemistry Journal*, 126: 1959-1963.

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.

