

DAFTAR PUSTAKA

- Akesowan, A., 2008. Effect of combine stablizers containing konjac flour and k-karagenan on ice cream. *Au Journal of Technology*, 12(2), pp. 81-85.
- Al Hajar, M. N. F. & Rahayu, D. L., 2019. Penggunaan ester sukrosa untuk memperbaiki karakteristik fisik dan organoleptik es krim sawo mentega. *Edufortech*, 4(2), pp. 147-158.
- Andarwulan, N. et al., 2014. *Aplikasi Margarin Minyak Sawit Merah pada Porduk Pound Cake dan Roti Manis*. Bogor, SEAFast Center.
- Andarwulan, N. et al., 2012. Stabilitas fotooksidasi minyak goreng sawit yang difortifikasi dengan minyak sawit merah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*, 27(1), pp. 31-39.
- AOAC, I., 1994. *AOAC Official Method 991.20 Nitrogen (Total) in Milk Kjeldahl Method*. Maryland: AOAC International.
- Arbuckle, W. S., 1986. *Ice Cream*. Fourth Edition ed. New York: Springer.
- Awg Isa, W. R. & Idris, N. A., 2000. Application of Palm Products in Ice Cream. *Application of Palm Products in Ice Cream*, pp. 8-12.
- Ayustaningwarno, F., 2012. Proses Pengolahan dan Aplikasi Minyak Sawit Merah pada Industri Pangan. *Vitasphere*, Volume II, pp. 1-11.
- Badan Pusat Statistik, 2020. *Statistik Kelapa Sawit 2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional, 1992. *SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional, 2012. *Minyak Goreng Sawit*. s.l.:SNI 7709:2012.
- Banas, K. & Harasym, J., 2021. Natural Gums as Oleogelators. *International Journal of Molecular Science*, 22(23), pp. 1-23.
- Benade, A. J. J., 2013. Red Palm Oil Carotenoids: Potential Role in Disease Prevention. In: R. R. Watson & V. R. Preedy, eds. *Bioactive Food as Dietary Interventions for Cardiovascular Disease*. Amsterdam: Elsevier Inc., pp. 333-343.
- Botega, D. C. Z., Marangoni, A. G., Smith, A. K. & Goff, H. D., 2013. Development of formulations and processes to incorporate wax oleogels in ice cream. *Journal of Food Science*, 78(12), pp. 1845-1851.
- Botega, Z. D. C., Marangoni, A. G., Smith, A. K. & Goff, H. D., 2013. The Potential Application of Rice Bran Wax Oleogel to Replace Solid Fat and Enhanced

Unsaturated Fat Content in Ice Cream. *Journal of Food Science* , Volume 78, pp. 1334-1339.

BPOM RI, 2016. *Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*, s.l.: s.n.

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.). *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2), pp. 1-15.

Clarke, C., 2004. *The Science of Ice Cream*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.

Coraradini, S. et al., 2014. Sensorial and fatty acid profile of ice cream manufactured. *Journal Dairy Science*, 97(11), pp. 6745-6753.

Damarani, Z. N., Sholihah, L. M., Zullaikah, S. & Rachimoellah, M., 2019. Pra-Desain Pabrik Refined Bleached Deodorized (RBD) Olein dari Crude Palm Oil (CPO). *Jurnal Teknik ITS*, 8(1), pp. 51-55.

Dijkstra, A. J., 2017. About water degumming and the hydration of non-hydratablephosphatides. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 119(9), pp. 1-11.

ElGhany, M. E. A., Hegazy, A. M., Basuny, A. M. & Zaghlool, A. N., 2020. Using of red palm oil as milk fat healthy replacer in ice milk. *Al-Azhar Journal of Agricultural Research V*, 45(1), pp. 8-22.

Fife, B., 2017. *The Shocking Truth about Palm Oil*. Colorado: Piccadilly Books.

Goff, H. D. & Hartell, R. W., 2013. *Ice Cream*. 7th ed. New York: Springer.

Grune, T. et al., 2010. β -Carotene Is an Important Vitamin A Source for Humans. *Journal of Nutrition*, Volume 140, pp. 2268-2285.

Gunstone, F. D., 2011. *Vegetable Oils in Food Technology Composition, Properties and Uses*. 2nd ed. New Jersey: Blackwell Publishing Ltd..

Haliza, W., Kailaku, S. I. & Yuliani, S., 2012. Penggunaan mixture response surface. *Jurnal Pascapanen*, 9(2), pp. 96-100.

Hamsinah, Alimuddin & Erwin, 2013. *Penentuan Kualitas Lemak pada Bagian Perut Ikan Patin Djambal (Pangasius djambal)*. Samarinda, s.n.

Haryadi, P., 2014. *Mengenal Minyak Sawit dengan Beberapa Karakter Unggulnya*. s.l.:GAPKI.

Hasibuan, H. A. & Harjanto, S., 2009. Kajian Lanjutan Kandungan Karoten pada Crude Palm Oil Indonesia. In: S. Agustini, ed. *Analisa Resiko Bahaya dan Identifikasi Titik Kendali Kritis*. s.l.:Badan Standardisasi Nasional .

- Hidayat, F. 2021. Pasar Es Krim Indonesia Diyakini Tumbuh Cukup Besar. <https://www.beritasatu.com/ekonomi/792317/pasar-es-krim-indonesia-diyakini-tumbuh-cukup-besar>, diakses tanggal 19 Juni 2022.
- Hikmawan, O., Naufa, M. & Nainggolan, A., 2019. Pengaruh lama penyimpanan pada storage tank terhadap mutu CPO di pabrik kelapa sawit. *Jurnal Teknik dan Teknologi*, 14(28), pp. 20-27.
- Kaushik, I., 2017. Organogelation: It's Food Application. *MOJ Food Processing and Technology*, 4(2), pp. 66-72.
- Khalish, L. H., Andarwulan, N., Koswara, S. & Talitha, Z. A., 2020. Formulasi dan Tingkat Kesukaan terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak (Cream Cheese, Ricotta dan Camembert). *Jurnal Mutu Pangan*, 7(2), pp. 90-97.
- Khang, R. & Wan, P. L., 2010. *Ice-cream Redefined with Palm Oil?*. Selangor: MPOC.
- Kua, Y. L., Gan, S., Morris, A. & Ng, H. K., 2018. Optimization of simultaneous carotenes and vitamin E (tocols) extraction from crude palm olein using response surface methodology. *Chemical Engineering Communications*.
- Kurniati, Y. & Susanto, W. H., 2015. Pengaruh basa NaOH dan kadungan ALB CPO terhadap kualitas minyak kelapa sawit pasca netralisasi. *Jurnal Panga dan Agroindustri*, 3(1), pp. 193-203.
- Kurniati, Y. & Susanto, W. H., 2015. Pengaruh basa NaOH dan kandungan ALB CPO terhadap kualitas minyak kelapa sawit pasca netralisasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), pp. 193-202.
- Kurt, A., Cengiz, A. & Kahyaoglu, T., 2016. The effect of gum tragacanth on the rheological properties of salep based ice cream mix. *Carbohydrate Polymers*, Volume 143, pp. 116-123.
- Libo, F. 2022. Fasilitas Produk Es Krim Baru Yilli Group di Indonesia. <https://semarak.news/fasilitas-produksi-es-krim-baru-yili-group-di-indonesia/>, diakses tanggal 19 Juni 2022.
- Loppies, J. E. et al., 2019. Karakteristik oleogel dari minyak nabati menggunakan lilin lebah dan lemak kakao sebagai oleogelator. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(2).
- Maduelosi, J. N., Obomanu, F. G. & Fekarurhobo, K. G., 2012. Dye-Sensitized Photo-Oxidation Of Some Vegetable Oils. *Journal of Emerging Trends in Engineering and Applied Sciences*, 3(5), pp. 740-742.
- Maimun, T., Arahman, N., Arifah, F. & Rahayu, P., 2017. Penghambatan peningkatan kadar asam lemak bebas (free fatty acid) pada buah kelapa sawit dengan

- menggunakan asap cair. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 9(2), pp. 45-49.
- Marliyati, S. A., Rimbawan & Harianti, R., 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Minyak Sawit Merah. *Journal of Indonesian Community Nutrition*, 10(1), pp. 83-94.
- Maryuningsih, R. D., Nurtama, B. & Wulandari, N., 2021. Pemanfaatan Karotenoid Minyak Sawit Merah untuk Mendukung Penanggulangan Masalah Kekurangan Vitamin A di Indonesia. *Jurnal Pangan*, 30(1), pp. 65-74.
- Meng, Z. et al., 2018. Macro-micro structure characterization and molecular properties of emulsion-templated polysaccharide oleogels. *Food Hydrocolloids*, Volume 77, pp. 17-29.
- Monterroza, E. J., Cardozo, C. J. M. & Velásquez, H. J., 2014. Rheological behavior of avocado (*Persea americana* Mill, cv. Hass) oleogels considering the combined effect of structuring agents. *LWT - Food Science and Technology*, 59(2), pp. 673-679.
- Mulyati, T. A., Pujiono, F. E. & Lukis, P. A., 2015. Pengaruh lama pemanasan terhadap kualitas minyak goreng kemasan kelapa sawit. *Jurnal Wiyata*, 2(2), pp. 162-168.
- Nabu, E. B. P., Sulaswatty, A. & Kartohardjono, S., 2020. *Palm carotene production technologies – A membrane perspective*. s.l., IOP Publishing Ltd.
- Nangendran, B., Unnithan, U. R., Choo, Y. M. & Sundram, K., 2000. Characteristics of red palm oil, a carotene- and vitamin E-rich refined oil for food uses. *Food and Nutrition Bulletin*, 21(2), pp. 189-194.
- Ogan, M. I., Dumont, M.-J. & Ngadi, M., 2015. Palm oil: Processing, characterization and utilization in the food industry – A review. *Food Bioscience*, Volume 10, pp. 26-41.
- Ogutcu, M. & Yilmaz, E., 2014. Properties and Stability of Hazelnut Oil Organogels with Beeswax and Monoglyceride. *J Am Oil Chem Soc*.
- 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*, 23(1), pp. 17-22.
- PerkinElmer, 2014. *Palm Oil Analysis. Complete Lab Solutions from Upstream to Downstream*. Selangor: PerkinElmer Inc..
- Phillips, G. O. & Williams, P. A., 2009. *Handbook of hydrocolloids*. 2nd ed. New York: CRC Press.

- Purnasari, N., Rusdan, I. H. & Taufik, M., 2021. *Teknologi Pengolahan Susu*. Sukoharjo: GUEPEDIA.
- Puscas, A., Muresan, V., Socaciu, C. & Muste, S., 2020. Oleogels in Food: A Review of Current and Potential Applications. *Foods*, 9(70), pp. 1-27.
- Ristanti, E. Y., Loppies, J. E. & Ramlah, S., 2018. *Preparation of restructured palm oil for industrial specialty fat using beeswax-cocoa butter as oleogelator*. s.l., AIP Publishing.
- Robiyansyah, Zuidar, A. S. & Hidayati, S., 2017. Pemnafaatan minyak sawit merah dalam pembuatan biskuit kacang kaya beta karoten. *Jurnal Teknologi & Hasil Pertanian*, 22(1), pp. 11-20.
- Ruben. 2020. Vegan Ice Cream: Selecting a Non-Dairy Fat. <http://icecreamscience.com/vegan-ice-cream-selecting-a-non-dairy-fat/>, diakses tanggal 1 Juli 2022
- Rustiana, T. & Rahayu, D., 2021. Variasi waktu kontak arang aktif untuk menurunkan bilangan peroksida pada minyak goreng bekas pakai. *Medical Technology and Public Health Journal*, 5(1), pp. 104-110.
- Sabahannur, S., Syam, N. & Alimuddin, S., 2019. *Teknologi Fermentasi Biji Kakao*. Bogor: IPB Press.
- Safitri, A. & Roosdiana, A., 2020. *Biokimia Bahan Alam: Analisis dan Fungsi*. 1 ed. Malang: Media Nusa Creative.
- Sahu, S., Ghosh, M. & Bhattacharyya, D. K., 2020. Utilization of unsaponifiable matter from rice bran oil fatty acid distillate for preparing an antioxidant-rich oleogel and evaluation of its properties. *Grasas Aceites*, 71(1), pp. 1-10.
- Siahaan, D., Sinaga, J. & Tumanggor, A., 2003. Pengembangan Deodorizer dan Proses Deodorisasi Skala Bench Berbahan Baku Olein Sawit Kasar. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit Medan*, 11(2), pp. 95-106.
- Sianipar, I., Restuhadi, F. & Zalfiatri, Y., 2016. Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap es krim probiotik dengan penambahan *Lactobacillus acidophilus* terenkapsulasi. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*, 3(2), pp. 1-13.
- Silitonga, E. 2020. Salmira Siap Bantu Tingkatkan Daya Tahan Tubuh terhadap Covid-19. <https://poskota.net/2020/03/29/salmira-siap-bantu-tingkatkan-daya-tahan-tubuh-terhadap-covid-19/>, diakses tanggal 20 Juni 2022.
- Sumarna, D., 2014. *Studi Metode Pengolahan Minyak Sawit Merah (Red Palm Oil) dari Crude Palm Oil (CPO)*. Samarinda, s.n.

- Syafnil, B. & Melyah, 2007. *Pengaruh Suhu dan Waktu Deodorisasi Terhadap Kandungan Asam Lemak Bebas dan Tingkat Kesukaan pada Bau Minyak Kelapa Sawit Merah (Red Palm Oil)*. Pekanbaru, SEMIRATA BKS-PTN Barat Bidang Ilmu Pertanian.
- Thakur, D., Singh, A., Prabhakar, P. K. & Meghwal, M., 2022. Optimization and characterization of soybean oil-carnauba wax oleogel. *Food Science and Technology*, Volume 157, pp. 1-12.
- Thohari, I., Mustakim, Padaga, M. C. & Rahayu, P. P., 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. 1st ed. Malang: UB Press.
- Vrolijk, M. F. et al., 2015. The shifting perception on antioxidants: The case of vitamin E and β -carotene. *Redox Biol*, Volume 4, pp. 272-278.
- Widyasari, R. et al., 2018. Pemanfaatan Tepung Umbi Minor sebagai Alternatif Stabilizer Alami untuk Meningkatkan Mutu dan Fisik Inderawi Es Krim Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus* sp.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1), pp. 268-276.
- Winarno, F. G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.
- Yuan, Gao, Y., Zhao, J. & Mao, L., 2008. Characterization and stability evaluation of β -carotene nanoemulsions prepared by high pressure homogenization under various emulsifying conditions. *Food Research International*, 41(1), pp. 61-68.