

DAFTAR PUSTAKA

- Abilgos-Ramos, R., Labargan, E.S., Ballesteros, J., Morales, A., Manaois, R., 2019. *Nutritional quality and acceptability of brown rice ice cream sandwich. J. Nutr. Sci. Vitaminol.* 65:158–162.
- Achmad, F., Nurwantoro & Mulyani, S. 2012. Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter. *Animal Agriculture Journal.* 1(2):65-76.
- Almadania, S. L. 2019. Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Cilembu (*ipomea batatas*) dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Jurnal Tata Boga* .8(1):226-235.
- Anggadireja JT., Zalnika A., Purwoto H., dan Istini S. 2006. Rumput laut. Penebar Swadaya. Jakarta
- Anggraeni, D. Y., Pratama, Y., & Susanti, S. 2018. Sifat sensoris *rice milk malt* beras merah dengan konsentrasi enzim glukoamilase yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan.* 2(2):198-202.
- [AOAC] *Association of official analytical chemistry.*1995.*Official Methods of Analysis. Washington DC (US): AOAC Inc.*
- [AOAC] *Association of official analytical chemistry.* 2005. *Official Methods for Analysis. Washington DC. (US):AOAC Inc.*
- Apriliani, A., Sukarsa, S., & Hidayah, H. A. 2014. Kajian etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara tradisional oleh masyarakat di kecamatan pekuncen kabupaten banyumas. *Scripta Biologica.* 1(1):78-86.
- Ardani, E.N. (2018). Pengaruh penambahan bubur rumput laut merah (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap mutu es krim campuran susu jagung manis dan tepung kacang hijau. Skripsi. Universitas Mataram.
- Arif, A., & Budiyanto, A. 2014. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor- faktor yang memengaruhinya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian.* 32(3).
- Audina, M., & Maigoda, T. C. 2018. Status gizi, aktivitas fisik dan asupan serat berhubungan dengan kadar gula darah puasa penderita dm tipe 2. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan.* 6(1):59-71.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan RI. 2018. Laporan nasional riset kesehatan dasar. Kementerian Kesehatan RI. 1-582.
- Basrin, F., & Babe, T. 2019. Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi banggai (*dioscorea spp*) terhadap mutu organoleptik biskuit. *Jurnal Pengolahan Pangan.* 4(1):33-38.

- Belang, A.S.L., Ngginak, James, & Nge, S.T. 2021. Analisis protein, tekstur dan rasa es krim berbahan dasar rumput laut merah (*Kappaphycus alvarezii*). Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian. 6(2):85-91.
- Bhusari, S. I., Desai, V. D., Nalavade, M. L., Wadkar, S. S., & Ghosh, J. S. 2013. *Fermentation and characterization of wine from fruits of phoenix dactylifera, using saccharomyces cerevisiae ncim 3495. International Food Research Journal*. 20(6).
- Boyanova, P., Gradinarska, D., Dobрева, V., Ivanov, I., & Petkova, N. 2022. *Effects of lingonberry extract (Vaccinium Vitis-Idaea L.) on the antioxidant, physicochemical and sensory characteristics of ice cream. In BIO Web Of Conferences. EDP Sciences*. 45(1).
- Boyanova, P., Gradinarska, D., Dobрева, V., Panayotov, P., Momchilova, M., & Zsivanovits, G. 2022. *Effect of spirulina platensis on the quality and antioxidants characteristics of ice cream. In BIO Web of Conferences. EDP Sciences*. 45(1).
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional 1992. SNI 01- 2891-1992. Cara uji makanan dan minuman.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional 2006. SNI 01- 2346-2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional 2018. SNI 3713:2018. Syarat mutu es krim.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional 2019. SNI 6989.11:2019. Cara uji derajat keasaman (pH) dengan menggunakan pH meter.
- Chandra, R., Herawati, N. and 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).
- Chanprasertpinyo, W., Bhirommuang, N., Surawattanawiset, T., Tangsermwong, T., Phanachet, P., & Sriphrapradang, C. 2017. *Using ice cream for diagnosis of diabetes mellitus and impaired glucose tolerance: an alternative to the oral glucose tolerance test. The American Journal of the Medical Sciences*. 354(6):581-585.
- Dimawarnita, F., & Hambali, E. 2021. Surfaktan untuk bahan bakar solar dan biodiesel. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 31(2):120-128.
- Doty, M. S., Caddy, J. F., & Santelices, B. 1987. *The production and use of Eucheuma. FAO Fisheries Technical Paper*. 281:123-161.
- Dwiyitno. 2011. Rumput laut sebagai sumber serat pangan potensial. Jurnal Squalen. 6(1).
- Ekantari, N., Marsono, Y., Pranoto, Y., & Harmayani, E. 2017. Pengaruh media

- budidaya menggunakan air laut dan air tawar terhadap sifat kimia dan fungsional biomassa kering (*Spirulina platensis*). *Agritech*. 37(2):173-182.
- Emanuela, B. (2021). Uji Efektivitas antihiperglikemik karaginan yang diperoleh dari alga merah (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap kadar glukosa darah tikus wistar (*Rattus Norvegicus*) yang diinduksi aloksan = *Antihyperglycemic*. *Doctoral Dissertation*. Universitas Hasanuddin.
- Erniati, E., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., & Adawiyah, D. R. 2016. Potensi rumput laut: kajian komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*. 3(1):12-17.
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan.
- Fairudz, A. 2015. Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita *overweight*. *Jurnal Majority*. 4(8):121-126.
- Fatmawati, I. 2019. Peningkatan tekstur dan stabilitas es krim spirulina platensis selama masa penyimpanan dengan mono- dan di-gliserida. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Skripsi.
- Fathmawati, D., Abidin M.R.P., & Roesyadi, A. 2014. Studi kinetika pembentukan karaginan dari rumput laut. *Jurnal Teknik Pomits*. 3(1):27-32.
- Fikri, M., Hafizah, E., & Putri, R.F. 2022. Pengaruh proporsi berbagai *stabilizer* alami terhadap *overrun*, daya leleh dan organoleptik es krim buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains dan Terapan*. 1(3):78-89.
- Goff, H.D. and R.W., Hartel. 2013. *Ice cream*. *Springer Science Business Media*. New York.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. 2016. Pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik minuman instan bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*. 1(2):121-129.
- Handayani, R., Aminah, S., & Suyanto, A. 2014. Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut (*Euclima cottonii*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2(1).
- Harmiardillah, S. (2018). Pengaruh latihan *mindfulness-based on eating* dengan pendekatan social *cognitive theory* (sct) terhadap *selfefficacy*, kepatuhan diet dan kadar glukosa darah pada diabetes melitus tipe 2. *Doctoral dissertation*. Universitas Airlangga.
- Haryanti, N., & Zueni, A. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan variasi susu krim. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*. 2(1).
- Howard, B. M., Hung, Y. C., & McWatters, K. 2011. *Analysis of ingredient functionality and formulation optimization of pasta supplemented with peanut*

flour. Journal Of Food Science. 76(1):E40-E47.

- Imeson, 2010. *Food stabilisers, thickeners and gelling agents. Blackwell Publishing Ltd., United Kingdom.*
- Indonesia, R. 2002. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 907 Tahun 2002. Tentang syarat-syarat dan pengawasan kualitas air minum.
- Indonesia, F. 2019. Informasi gizi tropicana slim hokkaido cheese cookies. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/tropicana-slim/hokkaido-cheese-cookies/1-porsi>. Diakses pada 5 Juli 2024.
- Irawan,I., Ardhanawinata,A., Khasanah,U., Diachanty,S.,& Zuraida,I. 2024. Karakteristik fisikokimia dan mutu hedonik es krim dengan penambahan bubur rumput laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.* 27(2):132-141.
- Irmayani, Nurheda, Novieta, I. D., & Nurfatima. 2020. Evaluasi nilai daya leleh dan nilai organoleptik eskrim berbahan dasar susu sapi kombinasi dengan kacang merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan.* 2(2):125-133.
- Istiqomah, K., Praptiningsih, Y., & Windrati, W. S. 2018. Karakterisasi es krim edamame dengan variasi jenis dan jumlah penstabil. *Jurnal Agroteknologi.* 11(02): 139-147.
- Iznillillah, W. 2021. Perbandingan *overrun*, daya leleh, dan protein berbagai es krim. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal.* 3(1).
- Jacoeb, A. M., Hidayat, T., & Chrystiawan, R. 2018. Perubahan komponen serat rumput laut *Caulerpa sp.* akibat proses perebusan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis.* 10(1):35-48.
- Jamaludin, J., & Ranchiano, M. G. 2021. Pertumbuhan tanaman vanili (*Vanilla planifolia*) dalam polybag pada beberapa kombinasi media tanam dan frekuensi penyiraman menggunakan teknologi irigasi tetes. *Jurnal Agro Industri Perkebunan.* 65-72.
- Janah, S., Wonggo, D., Mongi, E. L., Dotulong, V., Pongoh, J., Makapedua, D. M., & Sanger, G. 2020. Kadar serat tepung buah mangrove *Sonneratia alba* asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan.* 8(2):50-57.
- 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.
- Khotijah, S., Irfan, M., & Muchdar, F. 2020. *Nutritional composition of seaweed Kappaphycus alvarezii.* *Agrikan Jurnal Agribisnis Perikanan.* 13(2):139-146.
- Kundu, P., Dhankhar, J., & Sharma, A. 2018. *Development of non dairy milk alternative using soymilk and almond milk. Current Research In Nutrition And Food Science Journal.* 6(1): 203- 210.

- Lianawati, H. T. W., & Warsito, H. 2019. PEMBUATAN PANCAKE SUBSTITUSI TEPUNG KULIT BUAH NAGA MERAH SEBAGAI MAKANAN SELINGAN SUMBER ANTIOKSIDAN DAN SERAT BAGI PENDERITA DIABETES MELLITUS TIPE 2.
- Lobo, R., Santoso, J., & Ibrahim, B. 2019. *Characterization of tuna jerky with the addition of seaweed (*Eucheuma cottonii*) flour*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 22(2):273-286.
- Maharany, F., Nurjanah, S. R., Anwar, E., & Hidayat, T. 2017. Kandungan senyawa bioaktif rumput laut *Padina Australis* dan *Eucheuma cottonii* sebagai bahan baku krim tabir surya. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(1):10-17.
- Marketeers. 2018. Lezatnya potensi pasar es krim indonesia. Diunduh dari marketeers.com/lezatnya-potensi-pasar-es-krim-indonesia/ Pada tanggal 5 Juni 2024.
- Marlina, T. R., Aminah, M., & Mutiyani, M. 2019. Makanan selingan tinggi serat dan rendah indeks glikemik untuk penderita diabetes melitus tipe 2. Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung. 11(2):51-59.
- Mulyani T, Rosida, Vanto, A.P. 2014. Pembuatan es krim rumput laut (*Phaeophyceae*). Jurnal Rekayasa Pangan, 8(10), 1415– 1420.
- Mulyani,D.R., Dewi,E.N., & Kurniasih,R.A. 2018. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 6(3):36-42.
- Nafisah, A., Isnawati, M., & Sulistyowati, E. 2014. Puding rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan kadar glukosa darah postprandial. Jurnal Riset Gizi. 2(1):13-18.
- Nasrulloh, A. A., & Fadillah, I. 2019. Analisis kualitas pelayanan dalam meningkatkan kepuasan pengguna jasa barbershop Di Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya. Jurnal Ekonomi Syariah. 4(1).
- National Health Service. 2018. *How much sugar is good for me?* Diambil dari <https://www.nhs.uk/common-health-questions/food-anddiet/how-much-sugar-is-good-for-me/> (diakses pada tanggal 03 Juni 2024).
- Nuralizah, A., Asmah, & Ratnawaty, F. 2016. Pengaruh penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) terhadap kecepatan leleh es krim yang dihasilkan. Jurnal Pangan dan Agroindustri.(2):7-13.
- Nurhayati, N., Yuwanti, S., & Urbahillah, A. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha cascara (Kulit Kopi Ranum). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 31(1) : 38-49.
- Nuryati, C., Legowo, A. M., & Nurwantoro, N. 2020. Karakteristik fisik dan sensoris es krim kacang merah (*Phaseolus vulgarisl.*) dengan penambahan tepung umbi gembili (*Dioscorea esculenta l.*) sebagai penstabil. Jurnal Agroteknologi.

14(02):199-207.

- Nusa, M. I., Masyhura, M. D., & Hakim, F. A. 2019. Identifikasi mutu fisik kimia dan organoleptik penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) pada pembuatan es krim sari kacang hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 2(2):47-51.
- Panjaitan, P. S., Panjaitan, T. F., Siregar, A. N., & Sipahutar, Y. H. 2020. Karakteristik mutu tortila dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Aurelia Journal. 2(1):73-86.
- Parimala, K. R., & Sudha, M, L. 2012. *Effect of hydrocolloids on the rheological, microscopic, mass transfer characteristics during frying and quality characteristics of puri. Food Hydrocolloids.* 27(1):191-200
- Pranata, D., Asikin, A. N., Irawan, I., Kusumaningrum, I., & Pamungkas, B. F. 2022. Karakteristik fisikokimia dan tingkat penerimaan konsumen siomai udang (*Metapenaeus monoceros*) dengan penambahan *Kappaphycus alvarezii*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 25(3):373-381.
- Praptiningsih, Y., & Rahma, A. 2013. Karakteristik es krim susu kacang tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dengan variasi jumlah karagenan dan *whipping cream*. Jurnal Agroteknologi. 7(02):150-156.
- Prita, A. W., Mangkurat, R. B., & Mahardika, A. 2021. Potensi rumput laut indonesia sebagai sumber serat pangan alami. *Science Technology and Management Journal.* 1(2):41-46.
- Purwasih, R., Sobari, E., & Nurhasanah, Q. A. 2021. Pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) sebagai bahan penstabil terhadap karakteristik fisik dan hasil uji sensori es krim. Agrotek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 15(4):1054-1061.
- Puspaningtyas, D. E., Sari, P. M., Kusuma, N. H., & SB, D. H. 2019. Analisis potensi prebiotik growol: kajian berdasarkan perubahan karbohidrat pangan. Gizi Indonesia. 42(2):83-90.
- Puspaningtyas, D. E., Nekada, C. D., & Sari, P. M. 2022. Analisis sensori dan kadar serat pangan cookies growol dengan penambahan inulin. Dunia Gizi. 5(1):36- 42.
- Putri, V. D., & Dyna, F. 2019. Standarisasi ganyong (*Canna Edulis Ker*) sebagai pangan alternatif pasien diabetes mellitus. Jurnal katalisator. 4(2):111-118.
- Rasyid, A. 2003. Beberapa catatan tentang karaginan. Jurnal Oseana. 28(4):1-6.
- Rehena, Z., & Ivakdalam, L. M. 2019. Pengaruh substitusi rumput laut terhadap kandungan serat cookies sagu. AGRIKAN: Jurnal Agribisnis Perikanan. 12(1):157-161.
- Riset Kesehatan Dasar. Laporan Nasional RISKESDAS 2018. Badan Penelitian dan

Pengembangan Kesehatan Riset.

- Rizkaprilisa, W. 2023. Pemanfaatan rumput laut sebagai pangan fungsional: *systematic review*: Indonesia. *Science Technology and Management Journal*. 3(2):28-33.
- Rizqianti, H., Arifan, F., Nurwantoro, N., Susanti, S., Pramesthi, R. W., & Sentosa, R. 2021. Pengaruh substitusi gula dengan *puree* kurma (*Phoenix Dactylifera L.*) terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan hedonik es krim kefir. *Jurnal Agripet*. 21(1).
- Safitri, F., Ansharullah. dan Syukri. M.,S. 2020. Pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) terhadap organoleptik dan fisikokimia selai jagung manis (*Zea Mays L.Saccharata*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 5(1).
- Salindri, R. A. 2021. Pengaruh penambahan angkak pada es krim coklat *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Samuel, P., Ayoob, K. T., Magnuson, B. A., Wölwer-Rieck, U., Jeppesen, P. B., Rogers, P. J., ... & Mathews, R. 2018. *Stevia leaf to stevia sweetener: exploring its science, benefits, and future potential*. *The Journal Of Nutrition*. 148(7):1186S-1205S.
- Saputri, G. A. R., Tutik, T., & Permatasari, A. I. 2019. Penetapan kadar protein pada daun kelor muda dan daun kelor tua (*Moringa Oleifera L.*) dengan menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*. 4(2):108-116.
- Saraswati, L. A. P., & Putra, I. G. N. A. D. 2023. Pengaruh variasi waktu pengeringan oven terhadap karakteristik fisik amilum talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Journal Transformation Of Mandalika (JTM)*. 4(1):42-46.
- Sari, M. A. 2016. Faktor RISIKO KEJADIAN DIABETES MELITUS TIPE II PADA MASYARAKAT URBAN. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Satriani, Sukainah, A., Mustarin, A. 2018. Analisis fisiko-kimia es krim dengan penambahan jagung manis (*Zea Mays L. Saccharata*) dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4(105-124).
- Setiawati, N. P., Santoso, J., & Purwaningsih, S. 2014. Karakteristik beras tiruan dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai sumber serat pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 6(1):197-208.
- Sistanto, S., Sulistyowati, E., & Yuwana, Y. 2017. Pemanfaatan limbah biji durian (*Durio zibethinus Murr*) sebagai bahan penstabil es krim susu sapi perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 12(1):9-23.
- Skryplonek, K., Gomes, D., Viegas, J., Pereira, C., and Henriques, M., 2017. *Lactose-free frozen yogurt: production and characteristics*. *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment*. 16(2): 171–179.
- Soukoulis, C., Chandrinos, I., & Tzia, C. 2008. *Study of the functionality of selected hydrocolloids and their blends with κ -carrageenan on storage quality of vanilla*

ice cream. LWT-Food Science and Technology. 41(10):1816-1827.

- Tuhumury, H. C., Nendissa, S. J., & Rumra, M. 2016. Kajian sifat fisikokimia dan organoleptik es krim pisang tongka langit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian.* 5(2):46-52.
- Utaminingdyah, A. B., Yulianto, W. A., & Pujimulyani, D. 2022. pengaruh jenis beras dan konsentrasi karboksimetil selulosa (CMC) terhadap tape beras probiotik dan produk es krim. *Agritech.* 42(2):165-176.
- Warda, S. S. I. 2018. *STUDI PEMBUATAN ES KRIM UBI UNGU.* Skripsi. Universitas Hassanudin
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 5(4):107-112.
- Yunita, I., Fibrianto, K., & Wijayanti, S. D. 2015. Pengaruh pembatasan konsumsi terhadap atribut sensori susu pasteurisasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 4(2).
- Zainuddin, Z. 2023. Potensi pengolahan dan pengelolaan budidaya rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) di wilayah Provinsi Kalimantan Utara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA).* 3(1):1-17.