

DAFTAR PUSTAKA

- Abo-Shady, A. M. 1995. Spectroscopic study of phycocyanobilin from the cyanobacterium *Spirulina platensis*. *Biologia plantarum*. 37: 631-633.
- Agustini, N.W.S. 2012. Aktivitas antioksidan dan uji toksisitas hayati pigmen fikobiliprotein dari ekstrak *Spirulina platensis*. In *Prosiding Seminar Biologi*: 9 (1).
- Aji, K.P. 2023. Mikroemulsi Karotenoid *Arthrospira platensis* Sebagai Penghambat Kerusakan Fotooksidatif pada Gelato. Universitas Gadjah Mada. Skripsi
- AlFadhly, N. K., N. Alhelfi, A.B. Altemimi, D.K. Verma, and F. Cacciola. 2022. Tendencies affecting the growth and cultivation of genus *Spirulina*: An investigative review on current trends. *Plants*, 11(22): 3063.
- Andini, D.F., M. Mardiah, dan M. Kawaroe. 2017. Formulasi hard candy menggunakan pewarna alami fikosianin *Spirulina platensis*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2).
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemist, Inc, Virginia, USA.
- Aprillia, S. 2022. Pengaruh penggunaan berbagai jenis stabilizer terhadap sifat fisik dan sensori es krim dengan penambahan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L. Lam). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(1): 98-109.
- ASTM. 2012. Standard Guide for *Time Intensity* Evaluation of Sensory Attributes. ASTM International. United States.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. Rata-rata Konsumsi Per kapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. Cara Uji Kimia – Bagian 3: Penentuan Kadar Lemak Total pada Produk Perikanan. SNI-01-2354.3-2006. Standar Nasional Indonesia (SNI).
- Baskin Robbins. 2024. Ice Cream Nutrition. <https://www.baskinrobbins.ca/nutritional-information/>. Diakses tanggal 11 Juni 2024.
- BPOM. 2005. Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional. Badan Pengawas Mutu Obat dan Makanan Indonesia. Jakarta.
- Cadena, R.S., and H.M.A. Bolini. 2011. Time–intensity analysis and acceptance test for traditional and light vanilla ice cream. *Food Research International*, 44(3): 677-683.

- Chentir, I., M. Hamdi, S. Li, A. Doumandji, G. Markou, and M. Nasri. 2018. Stability, bio-functionality and bio-activity of crude phycocyanin from a two-phase cultured Saharian *Arthrospira sp.* strain. *Algal Research*, 35: 395-406.
- Choo, S.Y., S.K. Leong, and F. Henna Lu. 2010. Physicochemical and sensory properties of ice-cream formulated with virgin coconut oil. *Food Science and Technology International*, 16(6): 531-541.
- Cisneros, M., and M. Rito-Palomares. 2004. A simplified strategy for the release and primary recovery of c-phycocyanin produced by *Spirulina maxima*. *Chem Biochem Eng Q*, 18(4): 385-90.
- Clarke, C. 2012. *The science of ice cream*. Royal Society of Chemistry. United Kingdom.
- Damayanti, M.T., D. Desmelati, and S. Sumarto. 2020. The influence of seaweed (*Eucheuma cottonii*) on the quality of ice cream. *Berkala Perikanan Terubuk*, 48(3): 548-557.
- de Garmo E.P., W.G. Sullivan., C.R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Seven Edition. MacMillan Publishing Company. New York.
- de Medeiros, A.C., E.R. Tavares Filho, and H.M.A. Bolini. 2021. Temporal profile of low calorie lactose-free ice cream chocolate *flavor*: temporal dominance sensation and multiple time–intensity analysis. *Journal of food science and technology*, 58: 3164-3173.
- Ekantari, N., Y. Marsono, Y. Pranoto, dan E. Harmayani. 2017. Pengaruh media budidaya menggunakan air laut dan air tawar terhadap sifat kimia dan fungsional biomassa kering (*Spirulina platensis*). *Agritech*, 37(2): 173-182.
- Engelen, A. 2017. Analisis sensori dan warna pada pembuatan telur asin dengan cara basah. *Jurnal Technopreneur (JTech)*. 5(1): 8-12.
- Ervina, E. 2023. The sensory profiles and preferences of gluten-free cookies made from alternative flours sourced from Indonesia. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33: 100796.
- Exactitude Consultancy. 2024. Pasar makanan fungsional kesehatan berdasarkan jenis produk (produk roti, sereal sarapan, makanan ringan/bar fungsional, produk susu, makanan bayi) berdasarkan saluran distribusi (supermarket dan hipermarket, pengecer spesialis, toko serba ada, ritel online) dan wilayah, tren global dan prakiraan dari 2024 hingga 2030. [online]. <https://exactitudeconsultancy.com/id/reports/37183/health-functional-food-market/#report-details>. Diakses tanggal 11 Juni 2024.
- FAO. 2021. *FAO Global Fishery and Aquaculture Production Statistics (FishStat)*. 2021

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/97409d09-2f8e-4712-b11e-60105d89959b/content>. Diakses tanggal 11 Juni 2024.

- Fernandes, R., *et al.* 2023. Exploring the benefits of phycocyanin: from *Spirulina* cultivation to its widespread applications. *Pharmaceuticals*, 16(4): 592.
- Frengki. 2010. Isolasi, Elusidasi Struktur dan Uji Bioaktivitas Kandungan Kimia Fraksi Etil Asetat Kulit Batang Tanaman *Calophyllum macrophyllum* Scheff. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Master Tesis.
- Goff, H.D., and R.W. Hartel. 2013. *Ice Cream* (7th ed.). Springer, New York.
- Ginting, R.F.B., dan A. Husni. 2020. Karakteristik flakes dengan fortifikasi tepung sargassum hystrix sebagai pangan fungsional. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 9(3): 241-251.
- Gusriyanti, Y. 2022. Effect of fortification of chocolate seaweed (*Sargassum sp.*) on quality characteristics of goat's milk ice cream. *Berkala Perikanan Terubuk*, 50(3).
- Hawa L.C., S. Bambang, dan E.J. Natalia. 2011. Studi komparasi inaktivasi *Escherichia coli* dan perubahan sifat fisik pada pasteurisasi susu sapi segar menggunakan metode pemanasan dan tanpa pemanasan dengan kejut medan listrik. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(1): 31-39.
- Hayakawa, F., Y. Kazami, S. Fujimoto, H. Kikuchi, and K. Kohyama. 2009. Time-intensity analysis of sourness of commercially produced gummy jellies available in Japan. *Food science and technology research*. 15(1): 75-82.
- Jos, B.P.E. Setyawan, dan Y. Satria. 2011. Optimalisasi ekstrak dan uji stabilitas Phycocyanin dari mikroalga *S. platensis*. *Teknik*. 32(3): 187-193.
- Kamaludin, A. M., dan H. A. Holik. 2022. Review article: Chemical content and pharmacological activities of *Spirulina* sp. *Indonesian Journal of Biological Pharmacy*. 2(2): 59-66.
- Kanse, S. A., R. Rani, S. Shingh, and K.D. Chopde. 2020. Development of vitamin C and antioxidants enriched artisanal gelato ice cream by incorporating gulkand. *Multilogic in Science*. 10: 1168-1173.
- Khandual, S., E.O.L. Sanchez, H.E. Andrews, and J. D. P. De la Rosa. 2021. Phycocyanin content and nutritional profile of *Arthrospira platensis* from Mexico: Efficient extraction process and stability evaluation of phycocyanin. *BMC chemistry*. 15: 1-13.
- Khan, I.T., M. Nadeem, M. Imran, R. Ullah, M. Ajmal, and M. H. Jaspal. 2019. Antioxidant properties of milk and *dairy* products: A comprehensive review of the current knowledge. *Lipids in health and disease*, 18: 1-13.

- Khoirunnisa, A.S., A. Saputra, S. Rahayu, dan M. Hayati. 2023. Pelatihan pembuatan es krim jamu masyarakat Desa Lenteng Timur Kecamatan Lenteng, Sumenep. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(3): 427-431.
- Lai, G., *et al.* 2024. Development and characterization of a functional ice cream from sheep milk enriched with microparticulated whey proteins, inulin, omega-3 fatty acids, and bifidobacterium BB-12®. *Dairy*, 5(1): 134-152.
- Mahrita, S., E. Faridawaty, & C. Feri. 2022. Pengaruh formulasi santan dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap sifat fisik dan kimia es krim. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 2(4): 1739-1752.
- Mardiana, N.A., and B. Prasetyo. 2023. Quantitative descriptive analysis of shelf life bebek ungkep in retort pouch. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(2): 526-532.
- Margiati, D., D. Ramdani, and A.P. Wulandari. 2019. Comparative study of antioxidant phycocyanin extracts activity between *S. platensis* with *S. fusiformis* using DPPH method. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 6(2): 52-58.
- Masithah, E. D. 2023. Buku Ajar Bioteknologi Hasil Perikanan. Airlangga University Press.
- Mauliasari E.S., T.W. Agustini, U. Amalia. 2019. Stabilisasi fikosianin *Spirulina platensis* dengan perlakuan mikroenkapsulasi dan pH. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3): 526-534.
- Mirdhayati, I., J. Handoko, dan K.U. Putra. 2008. Mutu susu segar di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Peternakan*, 5(1).
- Mohammadi-Gouraji, E., S. Soleimanian-Zad, and M. Ghiaci. 2019. Phycocyanin-enriched yogurt and its antibacterial and physicochemical properties during 21 days of storage. *LWT*, 102: 230-236.
- Morais, E.C., A.C.M. Pinheiro, C.A. Nunes, H.M.A. Bolini. 2014. Multiple *Time Intensity* analysis and temporal dominance of sensations of chocolate *dairy* dessert using prebiotic and different high-intensity sweeteners. *Journal of Sensory Studies*. 29(5): 339-350.
- Mostafavi, F.S. 2019. Evaluating the effect of fat content on the properties of vanilla ice cream using principal component analysis. *Journal of Food Measurement and Characterization* 13(3): 2417-2425.

- Mulyani, T., Rosida., A.P. Vanto. 2015. Pembuatan es krim rumput laut (phaeophyceae) (the making ice cream seaweed (phaeophyceae)). *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1).
- Munawaroh, S. Z. 2016. Potensi Mikroalga yang Dikultivasi pada Media Limbah Cair Industri Karet Remah Sebagai Sumber Protein. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Skripsi.
- Neti, M.L., V. Larasati, and Herlina, P.A. 2018. A natural combination extract of mangosteen pericarp and phycocyanin of *Spirulina platensis* decreases plasma malonaldehyde level in acute exercise-induced oxidative stress. *Majalah Ilmiah Sriwijaya*, 30(17): 1-16.
- Pan-Utai, W., dan S. Iamtham. 2020. Enhanced microencapsulation of C-phycocyanin from *Arthrospira* by freeze-drying with different wall materials. *Food Technology and Biotechnology*, 58(4): 423-432.
- Purbasari, A., dan S.B.M. Abduh. 2013. Nilai pH, kekentalan, citarasa, dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium Sp.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Putri, S.N., dan A.F. Efrina. 2021. Penambahan tepung ubi jalar cilembu (*Ipomea Batatas L.(Lam)*) terhadap kualitas gelato. *Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 6(2): 3843-3854.
- Putri, K. D., M.A. Zaini, dan D. Kisworo. 2015. Pengaruh rasio susu full cream dengan jagung manis (*Zea mays saccharata*) terhadap nilai gizi, sifat fisik dan organoleptik es krim. *Pro Food*. 1(1): 15-23.
- Raczyk, M., K. Polanowska., B. Kruszewski., A. Grygier, and D. Michalowska. 2022. Effect of spirulina (*Arthrospira platensis*) supplementation on physical and chemical properties of Semolina (Triticum durum) based fresh pasta. *Molecules*. 27(2): 1-13.
- Raharjo, S., and N. Ekantari. 2023. Physical, chemical and sensory properties of cookies added with *Arthrospira platensis* granules and stevia sugar. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. IOP Publishing 1(1289):012041.
- Rahmawati, S.I., S. Hidayatullah, dan M. Suprayatmi. 2017. Ekstraksi fikosianin dari *Spirulina platensis* sebagai biopigmen dan antioksidan. *Jurnal Pertanian*, 8(1): 36-45.
- Ridlo, A., S. Sedjati, dan E. Supriyanti. 2016. Aktivitas anti oksidan fikosianin dari *Spirulina sp.* Menggunakan metode transfer elektron dengan DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Kelautan Tropis*, 18(2).

- Rodrigues, E.F., L.P. Vendruscolo, K. Bonfante, C.O. Reinehr, E. Colla, dan L.M. Colla. 2019. Phycocyanin as substitute for texture ingredients in ice creams. *British Food Journal*, 122(2): 693-707.
- Roland, A.M., L.G. Phillips, and K.J. Boor. 1999. Effects of fat content on the sensory properties, melting, color, and hardness of ice cream. *Journal of Dairy Science*, 82(1): 32-38.
- Sacchi, R., N. *et al.* 2019. Sensory profile, biophenolic and volatile compounds of an artisanal ice cream ('gelato') functionalized using extra virgin olive oil. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18: 100-173.
- Sahdena, I., L. Apriliani, dan S.E.A. Lestari. 2023. Pengaruh berkumur air kelapa muda terhadap pH saliva. *JIKES: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2): 263-267.
- Sanger, G., B.E. Kaseger, L.K. Rarung, dan L. Damongilala. 2018. Potensi beberapa jenis rumput laut sebagai bahan pangan fungsional, sumber pigmen dan antioksidan alami. *Jurnal pengolahan hasil perikanan Indonesia*, 21(2): 208-217.
- Sastyarina, Y., A. Febriyana, and C.M. Majiding. 2024. Characterization of functional food biscuits from corn flour (*Zea mays* L.) and bee pollen through water and hedonic content test. *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*. 55-63.
- Shingh, S., R. Rani, and S. Kanse. 2020. A review on Gelato: An Italian delicacy. *Emergent Life Sciences Research*, 6: 74-81.
- Sine, Y., dan E.S. Soetarto. 2018. Perubahan kadar vitamin dan mineral pada fermentasi tempe gude (*Cajanus cajan* L.). *Jurnal Saintek Lahan Kering*. 1(1): 1-3.
- Sirait, P.S., I. Setyaningsih, dan K. Tarman. 2019. Aktivitas antikanker ekstrak Spirulina yang dikultur pada media walne dan media organik. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1): 50-59.
- Siswara, H. N., and T.M. Veilani. 2023. Design of semi automatic *ice cream maker* as an educational laboratory tool. *Jurnal Sains dan Teknologi Industri Peternakan*, 3(2): 11-17.
- SNI. 1992. SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. Dewan Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- SNI. 2018. 3713-2018. Standar Nasional Indonesia (SNI). Es Krim. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Spinola, M.P., M.M. Costa, and J.A. Prates. 2022. Digestive constraints of *Arthrospira platensis* in poultry and swine feeding. *Foods*. 11(19): 1-14.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty.Yogyakarta.
- Suhendra, D., T.H. Suprayogi, dan S. Sudjatmogo. 2016. Tampilan lemak dan solid non fat pada susu sapi perah akibat asupan neutral detergent fiber yang berbeda (the display of fats and solid non fat of *dairy* cows aaffected by neutral detergent fiber intake of different rations). *Animal Agriculture Journal*, 3(3): 424-429.
- Sulmiyati, N. Ali, dan Marsudi. 2016. Kajian kualitas fisik susu kambing peranakan ettawa (PE) dengan metode pasteurisasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan* 4 (3): 130–134.
- Susilawati, S., F. Nurainy, dan A.W. Nugraha. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa [The influence of purple sweet potato increment og organoleptic characteristic of goat milk ice cream of etawa generation]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(3): 243-256.
- Suyanto, A. 2016. Kadar kalsium dan sifat organoleptik tahu susu dengan variasi jenis bahan penggumpal. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(2).
- Talenti gelato. Madagascan vanilla bean gelato. <https://www.talentigelato.com/us/en/products/gelatos/madagascan-vanilla-bean-gelato.html>. Diakses tanggal 8 Juni 2024.
- Umar, R., dan A. Novita. 2014. Derajat keasaman dan angka reduktase susu sapi pasteurisasi dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*, 8(1).
- Wahyuni, A.D., dan D. Dahmiri. 2021. Kepercayaan dan persepsi risiko terhadap keamanan konsumen dan implikasinya terhadap minat beli konsumen di marketplace shopee Kota Jambi. *Jurnal Manajemen Terapan Dan Keuangan*, 10(01): 29-41.
- Warmini, N.M.W.S.W., C. Hidayat, dan R. Yanti. 2023. Comparison of butter and oleogel as fat replacement from red palm oil with cocoa butter gelator and their influence on the physical and chemical characteristics of gelato. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 20(2): 89-102.
- Wehalo, S.S.H. 2022. Pengaruh ekstrak daun dan akar alang-alang terhadap pertumbuhan pakis sayur (*Diplazium esculentum*). *Faguru: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Keguruan*, 1(1): 42-54.
- Whitton, B.A. 2012. Ecology of Cyanobacteria II: Their Diversity in Space and Time. Springer Science & Business Media.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Wu, Q., L. Liu, A. Miron, B. Klímová, D. Wan, and K. Kuča. 2016. The antioxidant, immunomodulatory, and anti-inflammatory activities of *Spirulina*: an overview. *Archives of toxicology*. 90: 1817-1840
- Wulandari, D.A., I. Setyaningsih, D. Syafrudin, dan P.B.D. Asih. 2016. Ekstraksi fikosianin dari *Spirulina platensis* dan aktivitas antimalaria secara *invitro*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(1): 17-25.
- Yan, S.G., *et al.* 2011. Single-step chromatography for simultaneous purification of C-phycocyanin and allophycocyanin with high purity and recovery from *Spirulina (Arthrospira) platensis*. *Journal of Applied Phycology*. 23: 1-6.
- Yuliantoro, N. 2019. Penelitian produk: inovasi pembuatan gelato secara *homemade* dengan bahan kombinasi bunga dan buah segar. *Jurnal Ilmiah Skylandsea*, 3(2): 1-7.
- Yoga, I. K.W. 2015. Penentuan Konsentrasi Optimum Kurva Standar Antioksidan; Asam Galat, Asam Askorbat dan Trolox® terhadap Radikal Bebas DPPH (2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) 0, 1 mM. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA*.