

DAFTAR PUSTAKA

- Adila, N. dan Filsahani, N. (2023) "Manfaat Mengonsumsi Makanan dan Minuman Halal bagi Kesehatan tubuh," *Journal Islamic Education*, 1(4), hal. 720–730. Tersedia pada: <https://maryamsejahtera.com/index.php/Education/article/view/849>.
- Ahsin, A., Wijayanti, H. S. dan Afifah, D. N. (2019) "Aktivitas Antioksidan, Kadar Pati Resisten, Dan Organoleptik Es Krim Pisang Batu (*Musa Balbisiana* Colla) Sebagai Makanan Fungsional Untuk Pencegahan Penyakit Kanker Kolorektal," *Journal of Nutrition College*, 8(3), hal. 115–122. doi: 10.14710/jnc.v8i3.25800.
- Aisyah, N., Harijanto, A. dan Nuraini, L. (2022) "Rancang Bangun Alat Praktikum Kalorimeter Coffee-Cup Pengukur Kalor Jenis Berbantuan Arduino Uno," *Jurnal Pembelajaran Fisika*, 11(1), hal. 41. doi: 10.19184/jpf.v11i1.28075.
- Alpin (2021) "Hubungan Karakteristik Ibu dengan Status Gizi Buruk Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Tawanga Kabupaten Konawe," *Nursing Care and Health Technology Journal*, 1(2).
- Amerine *et al.* (2013) "Principles of sensory evaluation of food," in *Food Science and Technology (A Series of Monographs)*. Elsevier.
- Anggara, R. A. S. B., Fauziyah, A. dan Ilmi, I. M. B. (2021) "Pengaruh Ekstrak Buah Jamblang Terhadap Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Es Krim Ubi Ungu," *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), hal. 95–106. doi: 10.22487/ghidza.v5i1.207.
- Arolyumna, D. (2016) "Pengaruh Pemberian Es Krim Modisco Terhadap Kenaikan Berat Badan Pada Balita Gizi Kurang Effect Of Modisco Ice Cream To Increase Weight On Underweight Of Children Under Five Anna Arolyumna 1, Setyo Prihatin 2, Dyah Nur Subandriani 2," 2016, hal. 49–54.
- Arziyah, D., Yusmita, L. dan Wijayanti, R. (2022) "Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir," *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), hal. 105–109. doi: 10.47233/jppie.v1i2.602.
- Atmarita *et al.* (2017) "Asupan Gula, Garam, Dan Lemak Di Indonesia: Analisis Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014," *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 40(1), hal. 35–44.
- Aulia, S., Rizqiati, H. dan Nurwantoro (2019) "Pengaruh Substitusi Kefir Terhadap Sifat Fisik, Khamir Dan Hedonik Es Krim," *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), hal. 192–198.
- BPOM 2019 (2019) "Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan," *Bpom*, 53, hal. 1689–1699.
- Damayanti, P. G., Mustofa, A. dan Karyantina, M. (2023) "Aktivitas Antioksidan Nata dengan Substrat Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) dan Kubis Ungu (*Brassica oleracea* L var. *capitata*)," *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), hal. 124–134. doi: 10.30598/jagritekno.2023.12.2.124.
- Desla, A. T. dan Elida, E. (2023) "Pengaruh Suhu Dan Waktu Dalam Pembakaran Terhadap Kualitas Sponge Cake," *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(1), hal. 124. doi: 10.24036/jptbt.v4i1.464.
- Fadhilah, N. (2019) "Konsumsi Makanan Berisiko Faktor Penyebab Penyakit Tidak

- Menular,” *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 8(2), hal. 100–105. doi: 10.35952/jik.v8i2.154.
- Fardani, R. A. dan Sopian, M. (2021) “Potensi penambahan ekstrak kubis ungu (*Brassica oleraceae*) sebagai antioksidan alami pada minyak goreng curah,” *Prosiding Webinar Nasional Pendidikan dan Sains Kimia*, 4, hal. 79–82.
- Fatmawati, Nina Indriyani *et al.* (2023) *Survei Konsumsi Gizi*.
- Firmansyah, D. dan Dede (2022) “Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: Literature Review,” *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*, 1(2), hal. 85–114. doi: 10.55927/jiph.v1i2.937.
- Fransiska, Y., Murdiningsih, M. dan Handayani, S. (2022) “Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Kurang Energi Kronis pada Ibu Hamil,” *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22(2), hal. 763. doi: 10.33087/jiubj.v22i2.1817.
- Ghareaghajlou, N., Hallaj-Nezhadi, S. dan Ghasempour, Z. (2021) “Red cabbage anthocyanins: Stability, extraction, biological activities and applications in food systems,” *Food Chemistry*, 365(June), hal. 130482. doi: 10.1016/j.foodchem.2021.130482.
- Goff, H. D. dan Hartel, R. W. (2013) *Ice Cream*. Springer New York, NY. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-6096-1>.
- Gonçalves, A. C. *et al.* (2021) “Dietary effects of anthocyanins in human health: A comprehensive review,” *Pharmaceuticals*, 14(7), hal. 1–34. doi: 10.3390/ph14070690.
- Granato, D. *et al.* (2020) “Functional Foods: Product Development, Technological Trends, Efficacy Testing, and Safety,” *Annual Review of Food Science and Technology*, 11, hal. 93–118. doi: 10.1146/annurev-food-032519-051708.
- Handayani, Z., Darawati, M. dan Widiada, I. (2019) “Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi, Dan Daya Terima Iwel Latan Untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil,” *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), hal. 59. doi: 10.32807/jgp.v4i1.131.
- Hasibuan, S. H., Asben, A. dan Permata, D. A. (2024) “Karakteristik Fisikokimia Tempe Saga (*Adenanthera pavonine* L) Dengan Beberapa Metode Perlakuan Pendahuluan,” *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 28(2), hal. 138–150.
- Hermeni, H., Jumiyati, J. dan Yulianti, R. (2023) “Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*),” *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), hal. 234–244. doi: 10.22487/ghidza.v7i2.1036.
- Hidaya, I. dan Wikandari, P. R. (2020) “Development of Gelato Synbiotic From Soygurt and Lesser Yam (*Dioscorea esculenta* L.),” *UNESA Journal of Chemistry*, 9(1), hal. 17–22.
- Hidayah, R., Ambarsari, I. dan Subiharta, S. (2019) “Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah,” *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), hal. 93. doi: 10.25077/jpi.21.2.93-101.2019.
- Ilmi, I. M. B. *et al.* (2023) “Kandungan Gula Es Krim yang Disukai Mahasiswa Depok,” *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 46(2), hal. 221–228. doi: 10.36457/gizindo.v46i2.924.
- Iskandar, A. B., Ningtyias, F. W. dan Rohmawati, N. (2019) “Analisis Kadar Protein, Kalsium Dan Daya Terima Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*),” *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of*

- Nutrition and Food Research*), 42(2), hal. 65–72. doi: 10.22435/pgm.v42i2.3872.
- Karlina, D. (2020) “Pelaksanaan Program Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P) pada Balita Gizi Buruk,” *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 4(4), hal. 712–721.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2019) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Tersedia pada: http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No__28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf (Diakses: 23 Maret 2024).
- Keren, S. M. *et al.* (2023) “Analisis Peran Promosi Kesehatan Dalam Mendukung Keberhasilan Program Pencegahan Penyakit Tidak Menular Di Indonesia,” *Jurnal Medika Nusantara*, 1(2), hal. 109–121.
- Mangalik, G., Sanubari, T. P. E. dan Maharani, C. C. (2020) “Daya Terima Makanan Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Dengan Komplikasi Di Ruang Perawatan Internal Rs Mardi Waluyo Lampung,” *Care : Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 8(2), hal. 222. doi: 10.33366/jc.v8i2.1519.
- Meyfian, Y. H. (2023) “Analisis Kadar Timbal (Pb) Pada Kubis (*Brassica Oleracea* L.) Dari Sentra 2 Kecamatan Kabupaten Malang Menggunakan Metode Destruksi Basah Tertutup (Refluks) Secara Spektroskopi Serapan Atom (Ssa),” *Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang*.
- Munteanu, I. G. dan Apetrei, C. (2021) “Analytical methods used in determining antioxidant activity: A review,” *International Journal of Molecular Sciences*, 22(7). doi: 10.3390/ijms22073380.
- Mutmainnah, Sitti Patimah dan Septiyanti (2021) “Hubungan KEK dan Wasting dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri di Kabupaten Majene,” *Window of Public Health Journal*, 1(5), hal. 561–569. doi: 10.33096/woph.v1i5.184.
- Nafsiyah, I. *et al.* (2022) “Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang,” *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (clarias)*, 3(1), hal. 2774–244.
- Nazilia, N. dan Iqbal, M. (2020) “Peningkatan Pengetahuan Ibu Tentang Gizi Untuk Mengatasi Gizi Buruk Pada Anak Balita Dengan Aplikasi ‘Anak Sehat Makan Sehat (Emas),’” *Jakagi*, 1(1), hal. 46–53.
- Ningsih, I. A., Puspita, T. dan Supariasa, I. D. N. (2024) “Klepon Labu Kuning Isi Kacang Hijau Dan Tempe Sebagai Pumpkin Klepon Filled With Mung Beans and Tempeh As an Alternative Snack for Chronic Energy Deficiency in,” *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 13(1), hal. 40–53.
- Nisak, N. K., Ronitawati, P. dan Citra, K. (2019) “Metode PDAT dan Comstock Lebih Efisien Dibandingkan Food Weighing dalam Menilai Sisa Makanan Pasien,” *Nutrire Diaita*, 11(1), hal. 18–26.
- Nuraeni, A. dan Ilmaknun, L. (2021) “Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama Di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB,” *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), hal. 20–32. doi: 10.29244/jstsv.11.1.20-32.
- Nurhidayati, V. A. *et al.* (2022) “Pengembangan Mochi Tinggi Serat Dan Rendah Lemak Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Dan Aneka Sayuran,” *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi Universitas Binawan*, 2(2), hal. 55–64. doi: 10.54771/jakagi.v2i2.495.

- Oktaviani, P. *et al.* (2019) "Daya Terima Pasien Kelas III Terhadap Menu Makanan Biasa Di RSUD Provinsi NTB," *Jurnal Gizi Prima*, 3(1996), hal. 63–68. Tersedia pada: <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/download/110/84>.
- Parohan *et al.* (2019) "Dietary total antioxidant capacity and mortality from all causes, cardiovascular disease and cancer: a systematic review and dose–response meta-analysis of prospective cohort studies," *European Journal of Nutrition*, 58, hal. 2175–2189. doi: <https://doi.org/10.1007/s00394-019-01922-9>.
- Prasetya, M. B. B. (2022) "Zero-waste pengolahan kelapa penggunaan tumbung kelapa sebagai alternatif penambah rasa dalam pembuatan gelato," *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(1), hal. 99–108. doi: 10.22334/paris.v1i1.8.
- Putra, M. G. S. dan Dewi, M. (2020) "Faktor Risiko Kurang Energi Kronis (KEK) pada Ibu Hamil di Cikembar Kabupaten Sukabumi," *ARTERI : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(4), hal. 319–332. doi: 10.37148/arteri.v1i4.113.
- Qamariah, N., Handayani, R. dan Mahendra, A. I. (2022) "Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah," *Jurnal Surya Medika*, 7(2), hal. 124–131. doi: 10.33084/jsm.v7i2.3213.
- Raharja, K. T. *et al.* (2021) "Karakteristik Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Bubble Pearl Ekstrak Kopi Biji Salak," *Gizido*, 13(1), hal. 15–23.
- Rakhmat, I. I. *et al.* (2021) *Sayuran Dan Buah Berwarna Ungu Untuk Meredam Radikal Bebas*. Diedit oleh E. R. Yuslianti. Yogyakarta: Deepublish. Tersedia pada: <https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=7JYoEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=kubis+ungu+biasa+digunakan+sebagai+pewarna+alami+di+berbagai+produk,+mempunyai+serat+diet+yang+cukup+tinggi+dalam+membantu+pencegahan+kanker+kolon,+kolesterol,+diabetes+dan+obesit.>
- Riniati, Widyabudiningsih, D. dan Sularasa, A. (2020) "Penggunaan Indikator Kubis Ungu Pada Analisis Asam Lemak Bebas dengan Metode Titration," *IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis)*, 3(2), hal. 56–64. doi: 10.20885/ijca.vol3.iss2.art3.
- Sacchi, R. *et al.* (2019) "Sensory profile, biophenolic and volatile compounds of an artisanal ice cream ('gelato') functionalised using extra virgin olive oil," *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18(July). doi: 10.1016/j.ijgfs.2019.100173.
- Sandi Alam dan Nurcahyo, G. widi (2022) "Sistem Pakar dalam Mendiagnosis Gizi Buruk pada Balita dengan Menggunakan Metode CBR," *Jurnal Sistim Informasi dan Teknologi*, 4, hal. 6–9. doi: 10.37034/jsisfotek.v4i4.140.
- Sandra, L. (2023) *Kimia Aditif "Bab 2 Antioksidan dan Sekuestran."* Get Press Indonesia.
- Sanger, G., Damongilala, L. J. dan Kaseger, B. E. (2018) "Potensi Anti Diabetes Dan Anti Kanker Serviks Rumput Laut Sebagai Bahan Pangan Fungsional," *Project Report, Universitas Sam Ratulangi*.
- Sanguigni, V. *et al.* (2017) "Natural antioxidant ice cream acutely reduces oxidative stress and improves vascular function and physical performance in healthy individuals," *Nutrition*, 33, hal. 225–233. doi: 10.1016/j.nut.2016.07.008.
- Santoso, B., Raharjo, D. dan Permatasari, D. A. I. (2022) "Penetapan Kadar Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70%, Fraksi N-Heksana, Etil Asetat, dan Air dari Kubis Putih dan Kubis Ungu Menggunakan Metode Frap," *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 2(9), hal. 752–764.

- Tersedia pada:
<http://cerdika.publikasiindonesia.id/index.php/cerdika/index>.
- Saputri, N. E. *et al.* (2021) "Sensory acceptance and physicochemical profiles of Pempek Made with Narrow-barred Spanish Mackerel Fish Enriched with Broccoli and Red Cabbage," *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 807(2), hal. 1–8. doi: 10.1088/1755-1315/807/2/022068.
- Sari Putri, R. M. dan Mardesci, H. (2018) "Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna Placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir," *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), hal. 19–29. doi: 10.32520/jtp.v7i2.279.
- Sarkar, D. dan Rakshit, A. (2017) "Red cabbage as potential functional food in the present perspective," *International Journal of Bioresource Science*, 4(1), hal. 7. doi: 10.5958/2454-9541.2017.00002.0.
- Septidiantari, L. P. Y., Padmiari, I. A. E. dan Ariati, N. N. (2023) "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Bangli," *Journal of Nutrition Science*, 11(1), hal. 15–21.
- Shingh, S., Rani, R. dan Kanse, S. (2020) "A review on Gelato: An Italian delicacy," *emergent Life Sciences Research*, 06(02), hal. 74–81. doi: 10.31783/elsr.2020.627481.
- Sibuea, P. (2021) "Review: Kajian Manfaat Makanan Fungsional di Saat Pandemi Covid-19," *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2, hal. 83–92. doi: 10.54367/retipa.v2i1.1483.
- Sihite, N. W. dan Hutasoit, M. S. (2023) "Potensi Bahan Pangan Lokal Indonesia Sebagai Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan :Review," *Jurnal Riset Gizi*, 11(2), hal. 133–138.
- Simanjuntak, D. dan Sindar, A. (2019) *Sistem Pakar Deteksi Gizi Buruk Balita dengan Metode Naïve Bayes Classifier*, *Jurnal Inkofar* *.
- Siska, A. I. dan Sela, J. S. (2022) "Mutu Kimia Nugget Ikan Tuna (*Thunnus Albacares*) Dengan Penambahan Tepung Kubis Ungu (*Brassica Oleracea*)," *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), hal. 15–22. Tersedia pada: <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>.
- Siswanto, Y. dan Lestari, I. P. (2020) "Pengetahuan Penyakit Tidak Menular Dan Faktor Risiko Perilaku Pada Remaja," *Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), hal. 1–6. Tersedia pada: https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Pengetahuan+Penyakit+Tidak+Menular+dan+Faktor+Risiko+Perilaku+pada++Remaja&btnG=.
- de Sousa, M. M. M. *et al.* (2019) "Development and optimization of coffee gelato: a sensory perspective," *British Food Journal*, 121(5), hal. 1116–1124. doi: 10.1108/BFJ-10-2018-0664.
- Sukma, S. N. M. *et al.* (2023) "Uji Aktivitas Antioksidan Formulasi Krim Kombinasi dari Ekstrak Etanol Kulit Terong Ungu dan Kubis Ungu dengan Metode DPPH," *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 12(1), hal. 54–62.
- Susanto, D. A. dan Kristiningrum, E. (2021) "Pengembangan Standar Nasional Indonesia (Sni) Definisi Pangan Fungsional," *Jurnal Standardisasi*, 23(1), hal. 53. doi: 10.31153/js.v23i1.851.
- Tan, S. *et al.* (2023) "Physical character, total polyphenols, anthocyanin profile and antioxidant activity of red cabbage as affected by five processing methods," *Food Research International*, 169(April), hal. 112929. doi: 10.1016/j.foodres.2023.112929.

- Teressa, B. *et al.* (2024) "Pengaruh Kualitas Produk Dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen Dan Minat Beli Ulang Di Wizz Drive Thru Gelato Surabaya," *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 18(1), hal. 1–14. doi: 10.9744/pemasaran.18.1.1-14.
- Tiurma, D. R. dan Rubiyanti, R. N. (2021) "pengaruh Produk, harga, promosi ,dan tempat Terhadap Proses Keputusan Pembelian Aice Es Krim di Kota Bandung," *e-Proceeding of Management*, 8(1), hal. 420–430.
- Triandita, N. *et al.* (2020) "Pengembangan produk pangan fungsional dalam meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat di desa Suak Pandan Aceh Barat," *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 4(2), hal. 1–23.
- Tumpuan, A. (2020) "Uji Hedonik Pemanfaatan Siput Gonggong Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Siomay," *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2), hal. 1–8.
- USDA (2019a) [*Historical Record*]: *Gelato, FoodData Central Search Results*. Tersedia pada: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/368296/nutrients> (Diakses: 15 Maret 2024).
- USDA (2019b) [*Historical Record*]: *Ice Cream, FoodData Central Search Results*. Tersedia pada: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/449152/nutrients> (Diakses: 15 Maret 2024).
- Warmini, N. M. W. S. W., Hidayat, C. dan Yanti, R. (2023) "Comparison of Butter and Oleogle as Fat Replacement from Red Palm Oil With Cocoa Butter Gelator and Thein Influence on The Physical and Chemical Characteristics of Gelato," *Journal of Indonesian Food and Nutrition Progress*, 20(1).
- Waryana, W., Sitasari, A. dan Febritasanti, D. W. (2019) "Intervensi media video berpengaruh pada pengetahuan dan sikap remaja putri dalam mencegah kurang energi kronik," *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), hal. 58. doi: 10.30867/action.v4i1.154.
- Wati, N. (2020) "Analysis of Supplementary Feeding Program (Pmt) on the Nutritional Status of Children in Posyandu, Sembungharjo District, Semarang, 6 (2)," *Tematik, Jurnal Pemikiran dan Penelitian Pendidikan anak Usia Dini*, 6, hal. 94–98.
- World Health Organization (2015). Tersedia pada: http://www.who.int/nmh/publications/fact_sheet_cancers_en.pdf?ua=1 (Diakses: 7 Maret 2024).
- World Health Organization (2022) *Noncommunicable Diseases: Progress Monitor*. Tersedia pada: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/353048/9789240047761-eng.pdf>.
- Wuwur, R. N., Swasti, Y. R. dan Pranata, F. S. (2021) "Penambahan Bubuk Ekstrak Kubis Merah (*Brassica oleracea* var. *Capitata* F. *Rubra*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Cheesecake," *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(3), hal. 221–236.
- Yulianti, I. *et al.* (2023) "Inovasi Ice Cream Tarap Guna Meningkatkan Berat Badan Ibu Hamil dengan KEK (Kurang Energi Kronis) di Kalimantan Utara," *Jurnal Peduli Masyarakat*, 5(1), hal. 173–178. doi: 10.37287/jpm.v5i1.1593.
- Zhang, N., Jiao, S. dan Jing, P. (2021) "Red cabbage rather than green cabbage increases stress resistance and extends the lifespan of *Caenorhabditis elegans*," *Antioxidants*, 10(6). doi: 10.3390/antiox10060930.