

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Aal., El Sayed., J. Y. Christopher., and I. Rabalski. 2006. Anthocyanin Composition in Black, Blue, Pink, Purple, and Red Cereal Grain. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54: 4696 – 4704.
- Achmad, F., Nurwantoro, N. dan Mulyani, S. 2012. Daya kembang, total solids, waktu pelelehan, dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter *Saccharomyces Cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 65-76.
- Aguiar, S.C., Cottica, S.M., Boeing, J.S., Samensari, R.B., Santos, G.T., Visentainer, J.V. and Zeoula, L.M. 2014. Effect of feeding phenolic compounds from propolis extracts to dairy cows on milk production, milk fatty acid composition, and the antioxidant capacity of milk. *Animal Feed Science and Technology*. 193: 148-154.
- Agus, N. and Zenal, A., 2019. Analisis Mesin Pemutar Es Krim Dengan Sistem Control Timer. *Jurnal Media Teknologi*. 6(1).
- Ahmadiani, -N., Robbins, R, -J., Collins, T, -M., Giusti, M, -M. 2014. Anthocyanins contents, profiles, and color characteristics of red cabbage extracts from different cultivars and maturity stages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 62: 7524–7531.
- Alfadila, R., Anandito, R.B.K. and Siswanti, S. 2020. Pengaruh pemanis terhadap fisikokimia dan sensoris es krim sari kedelai jeruk manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(1): 1-11.
- Al-Hmoud, H, -A., Ibrahim, N, -E., ElHallous, E, -I. 2014. Surfactants solubility, concentration and the other formulations effects on the drug release rate from a controlled-release matrix. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*. 8(13): 364–371.
- Ameliya, R. and Handito, D. 2018. Pengaruh lama pemanasan terhadap vitamin C, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris sirup kersen (*Muntingia calabura* L.). *Pro Food*. 4(1): 289-297.
- Andarina, R. and Djauhari, T. 2017. Antioksidan dalam dermatologi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*. 4(1): 39-48.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream* 4th Ed. The Avi Publishing Company, Inc., Westport Connecticut, London.
- Arbuckle, W.S. 2013. *Ice cream*. Springer Science & Business Media.
- Aryani, N. (2022). Karakteristik organoleptik es krim rumput laut (e. *Spinosum*) dengan penambahan sari jeruk lemon (*citrus limon*) sebagai sumber. *Jfmr (Journal Of Fisheries And Marine Research)*.
- Astawan, I Made. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Avarez, AV. 2009. 'ice cream and relaten product'. Dalam s clark, m costello, m drake, f bodyfelt (eds.). *The sensory evaluation of dairy product*. Springer, New York.
- Awaliah, R., 2022. Addition of purple sweet paste (*ipomea batatas l*) and purple uwi pasta (*discorea alata*) on organoleptic testing and

- phychochemical quality of ice cream. Doctoral dissertation. Universitas Hasanuddin.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar-Bagian 1: Sapi. SNI-3141.1-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 01-3713-2018. Syarat Mutu Es Krim. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Balthazar, C, F, Silva, H, L, A, Cavalcanti, R, N, Esmerino, E, A, Cappato, L, P, Abud, Y, K, D, Moraes, J, Andrade, M, M, Freitas, M, Q, Sant'Anna, C, Raices, R, S, L, Silva, M, C, Cruz, A, G. 2017. Prebiotics addition in sheep milk ice cream: a rheological, microstructural and sensory study. *Journal of Functional Foods*. 35: 564-573
- Brat, P., Tourniaire, F. & Carlin, M.J.A. 2008. Stability and Analysis of Phenolic Pigments. Dalam *Food Colorants*. C. Socaciu (ed.). 2008. CRC Press, Boca Raton.
- Chan, LA. 2008. Membuat Es Krim. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Chodijah, N.H. and Ali, D.A. 2019. Pemanfaatan wortel (*Daucus carota* L.) dalam pembuatan es krim dengan penambahan jeruk kasturi (*Citrus microcarpa* b.). *Jurnal Sagu*. 18(1): 25-38.
- Christian, K. 2011. Pembuatan es krim vegetarian dengan bahan baku sari kedelai dan sari brokoli (kajian proporsi bahan baku dan konsentrasi CMC). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Chun, O.K., Smith, N., Sakagawa, A. and Lee, C.Y. 2004. Antioxidant properties of raw and processed cabbages. *International journal of food sciences and nutrition*. 55(3): 191-199.
- Clarke C. 2008. *The Science of Ice Cream*. RSC Publishing. Cambridge.
- Da silva P, D, L, Bezerra, M, F, Santos, K, M, O, Correia, R, T, P. 2015. Potentially probiotic ice cream from goat's milk: Characterization and cell viability during processing, storage and simulated gastrointestinal conditions. *LWT-Food Science and Technology*. 62: 452-457
- Dehpour, A. A., Ebrahimzadeh, M. A., Fazel, N. S. & Mohammad, N. S. 2009. Antioxidant activity of the methanol extract of *Ferula assafoetida* and its essential oil composition. *Grasas Aceites*.
- Fanny, L., & Magdalena, M. 2021. Kualitas Organoleptik Es Krim Santan. *Jurnal Kesehatan*.
- Farida, Z. 2005. Kekerasan dan *Overrun* Es Krim yang dibuat Menggunakan Susu Sapi Maupun Susu Kambing dengan Persentase Gula yang Berbeda. Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto
- Fauzia Kusuma Wulandari, Bhakti Etza Setiani, Siti Susanti. 2016. Penelitian Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4)
- Filiyanti, I., Affandi, D.R. and Amanto, B.S. 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim pada

- pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2).
- Gadu, M.V.S. 2019. Mutu Fisik Sediaan Sabun Cair Ekstrak Biji Buah Durian (*Durio zibethinus murr*) Dengan Variasi Konsentrasi Asam Stearat 0, 5%, 1%, Dan 2%. Doctoral dissertation. Akademi Farmasi Putera Indonesia. Malang.
- Ghoff, H.D. 2000. Controlling ice cream structure by examining fat protein interactions. *Australia Journal of Dairy Technology*. 55 (2) : 78-81.
- Gustriani, N., Novitriani, K. and Mardiana, U. 2016. Penentuan trayek pH ekstrak kubis merah (*brassica oleracea l*) sebagai indikator asam basa dengan variasi konsentrasi pelarut etanol. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan. Analis Kesehatan dan Farmasi*. 16(1): 94-100.
- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hernani dan Raharjo. 2006, Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Hidayat, M.T., Putri, R.F. and Irhasyuarna, Y. 2022. Pengaruh penambahan krim nabati buah alpukat (*persea americana mill*) terhadap sifat fisik dan organoleptik es krim jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*. 1(3): 90-101.
- Hubeis, M. 1995. Paket industri pangan es krim ekonomi skala industri kecil. *Bulletin Fakultas Teknologi Industri Pangan. Institut Pertanian Bogor*. 7: 100-102.
- Ilimi, I.M.B., Arini, F.A., Marjan, A.Q. and Habieb, S.F.N. 2023. Kandungan gula es krim yang disukai mahasiswa depok. *Gizi Indonesia*. 46(2): 221-228.
- Irmawati, L. 2013. Pengaruh senam lansia terhadap tekanan darah pada lansia penderita hipertensi di Desa Leyangan Kec.Uggaran Timur. Skripsi. Semarang. STIKES Ngudi Waluyo.
- Izzo, -L., Rodríguez-Carrasco, -Y., Pacific, -S., Castaldo, -L., Narváez, -A., Ritieni, -A. 2020. Colon bioaccessibility under in vitro gastrointestinal digestion of different coffee brews chemically profiled throughUHPLC-Q-orbitrap HRMS. *Antioxidants*. 9: 1–17.
- Jeremiah, L.E. 1996. Freezing Effects on Food Quality. Marcell Dekker, Inc. New York
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. Tabel Komposisi Pangan Indonesia, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta,123.
- Khairina, A., Dwiloka, B., dan Susanti, S. 2018. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Apel. *Jurnal Teknologi Pangan*. 19 (2): 59-68.

- Khalisa, K., Lubis, Y.M. and Agustina, R. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. 6(4): 594-601.
- Khan, I.T., Nadeem, M., Imran, M., Ayaz, M., Ajmal, M., Ellahi, M.Y. and Khalique, A. 2017. Antioxidant capacity and fatty acids characterization of heat treated cow and buffalo milk. Lipids in health and disease. 16: 1-10.
- Khan, I.T., Nadeem, M., Imran, M., Ullah, R., Ajmal, M. and Jaspal, M.H., 2019. Antioxidant properties of Milk and dairy products: A comprehensive review of the current knowledge. Lipids in health and disease. 18: 1-13.
- Korhonen, H. J., Rahman, N. N., Khan, M., & Hasan, R. 2009. Bioactive components from. 66.
- Kunnaryo, H.J.B. and Wikandari, P.R. 2021. Antosianin dalam produksi fermentasi dan perannya sebagai antioksidan. Unesa Journal of Chemistry. 10(1): 24-36.
- Kussendragar, K. D. & Hooijdonk, A. C. M. v. 2000. Lactoperoxidase: physicochemical properties, occurrence mechanism of action and application. British Journal of Nutrition. 84: S19-S25.
- Lanusu, A. D., S. E. Surtijono, L. C. M. Karisoh, and E. H. B. Sondakh. 2017. Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L). Zootec. 37:474–482.
- Lin, W., Wu R.T., Wu, T., Khor, T., Wang, H. dan Kong, A. 2008, Sulforaphane Suppressed LPS-induced Inflammation in Mouse Peritoneal Macrophages through Nrf2 Dependent Pathway, Biochem Pharmacol. 76(8): 1776-1783.
- Lubis, N.D.A. 2023. Pemberdayaan umkm dalam peningkatan nilai nutrisi makanan jajanan dalam upaya pencegahan defisiensi vitamin A. Jurnal Pengabdian Mandiri. 2(10): 2077-2082.
- Lukitasari, D, -M., Indrawati, -R., Chandra, R, -D., Heriyanto, -H., Limantara, -L. 2017. Mikroenkapsulasi pigmen dari kubis merah: studi intensitas warna dan aktivitas antioksidan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 28: 1–9.
- Mahrta, S., Faridawaty, E. and Feri, C. 2022. Pengaruh Formulasi Santan Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Es Krim. Jurnal Cakrawala Ilmiah. 2(4): 1739-1752.
- Manzalina, N., Sufiat, S. and Kamal, R., 2019. Daya terima konsumen terhadap citarasa es krim buah kawista (*limonia acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(2).
- Markakis, P., (1982), "Anthocyanins as Food Additives in P. Markakis (ed) Anthocyanins as Food Color". Academic Press. New York.
- Marshall RT, Arbuckle WS. 2000. Ice Cream 5th Edition. Gaithersburg. Maryland: Aspen Publishers. Inc.
- Masykuri, Y.B., Pramono, & Ardilia, D. 2012. Resistensi pelelehan, over-run, dan tingkat kesukaan es krim vanilla yang terbuat dari bahan

- utama kombinasi krim susu dan santan kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (3): 7882.
- Maulida, S. dan Atma, Y. 2014. Nilai organoleptik dan aktivitas antioksidan es krim dengan penambahan kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L). *Nutririe Diaita*. 6(2): 168-178.
- Mazza, G, Miniati, E. (Ed.). 2018. *Anthocyanins in Fruits, Vegetables, and Grains*, 1st ed. CRC Press, Boca Raton.
- McGhee, C, E, Jones, J, O, Park, Y, W. 2015. Evaluation of textural and sensory characteristics of three types of low-fat goat milk ice cream. *Small Ruminant Research*. 123-293-300.
- Meilgard, M, Civille, GV, and Carr, BT. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Muchtadi, D. (2004). Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *JTIP*, XII(1): 61-71.
- Muchtadi, D. (2004). Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *JTIP*, XII(1), 61-71.
- Mulyani D.R., E.N. Dewi, R.A. Kurniasi. 2017. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai bahan penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 6(3): 36-42.
- Nurjaman, A. dan Abidin, Z. 2019. Analisis mesin pemutar es krim dengan sistem *control timer*. *Jurnal Media Teknologi*. 6(1): 171-180.
- Nursalim, Yusuf, and Zalni Yetti Razali. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Nuryadi, A.M., Silaban, D.P., Manurung, S. and Apriani, S.W. 2019. Pemanfaatan buah matoa sebagai cita rasa es krim yang baru. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 11(2): 55-62.
- Oktantia, D.E.N., Kusumowati, D. and Minati, S.D. 2022. Analisa organoleptik produk es krim kedelai hitam dengan penambahan lidah buaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan*. 2(1): 94-99.
- Ondagau, D, -C., Ridhay, -A., Nurakhirawati, -N. 2019. Karakterisasi pigmen hasil ekstraksi air-etanol dari buah senggani (*Melastoma malabathricum*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*. 4: 228–236.
- Padaga, M dan Manik E. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Park, -S., Arasu, M, -V., Lee, M, -K., Chun, J, -H., Seo, J, -M., Lee, S, -W., Al-Dhabi, N, -A., Kim, S, -J., 2014. Quantification of glucosinolates, anthocyanins, free amino acids, and vitamin C in inbred lines of cabbage (*Brassica oleracea* L.). *Food Chemistry*. 145: 77–85.
- Parrakasi, A. (1999). *Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Perangin-angin, Y.R., Jaya, H. and Elfutriani, E. 2020. Sistem Pakar Mendiagnosa Penyakit Kubis Merah (*Brassica Oleracea* Var.

- Capitata F. Rubra*) Menggunakan Metode Certainty Factor. Jurnal Cyber Tech. 3(6): 970-978.
- Pramitasari, R. Dan J. P. Lim. 2022. Karakterisasi sifat fisikokimia ekstrak dan bubuk hasil pengeringan beku antosianin mahkota bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). Agr. J. 5(2): 304-312.
- Pratama, M., Aminah, & Mas'ud, R. A. 2018. Efektifitas pemanfaatan potensi senyawa fenolik kubis merah (*Brassica Oleraceae* var. *carpitata*. L) secara instrumen uv-vis. Jurnal Fitofarmaka Indonesia. 5(2): 289–292.
- Pratama, M., Aminah, Mas'ud, R.A. 2018, Efektivitas Pemanfaatan Potensi Senyawa Fenolik Kubis merah (*Brassica Oleraceae* var. *capitata*.L) secara Instrumen UV-Vis, Jurnal Fitofarmaka Indonesia. 5(2): 293-298.
- Putri, A. 2018. Pengaruh konsentrasi jagung manis (*zea mays saccharata*) dan beda jenis penstabil terhadap sifat fisiokimia dan organoleptik es krim. Eprints. Umm.
- Putri, A.S., Bekti, E., Haryati, S., 2017, Kajian Pemanfaatan Kubis Merah (*Brassica oleracea* L.) sebagai Antioksidan dan Aplikasinya pada Kerupuk Kubis Merah. Laporan Penelitian Dosen. Universitas Semarang.
- Putri, K.D., Zaini, M.A. and Kisworo, D. 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.
- Putri, P.S., 2021. *Overrun*, daya leleh, aktivitas antioksidan dan ic50 es krim susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Putri, R. 2022. Analisis Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Dari Sari Lidah Buaya Dan Sari Daun Pandan Wangi.
- Rachmawanti, D. A. an S. Handajani. 2011. Eskrim ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*): tinjauan sifat sensoris, fisik, kimia, dan aktivitas antioksidannya. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 4(2): 94-103.
- Rahmi, H. 2017. Aktivitas antioksidan dari berbagai sumber buah-buahan di Indonesia. Jurnal Agrotek Indonesia. 2(1).
- Romulo, A. and Meindrawan, B. 2021, July. Effect of dairy and non-dairy ingredients on the physical characteristic of ice cream. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 794(1): p.012145. IOP Publishing.
- Rozi A. 2018. Pengaruh penggunaan emulsifier dan kecepatan pengadukan yang berbeda terhadap pembuatan es krim. Jurnal Perikanan Terpadu. 1(2).
- Sakinah, L., Renate, D., & Surhaini, S. 2022. Pengaruh penambahan bahan penstabil cmc terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik es krim ekstrak biji karet. Repository. Unja.
- Sayuti, I.K. and Yenrina, I.R. 2015. Antioksidan. APPTI. Padang.

- Senja, R.Y., Issusilaningtyas, E., Nugroho, A.K. & Setyowati, E.P. 2014. Perbandingan metode eks-traksi dan variasi pelarut terhadap rendemen dan aktivitas antioksidan ekstrak kubis merah (*Brassica oleracea* L. Var. *Capitata* f. *Rubra*). *Traditional Medicine Journal*. 19(1): 43-48.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. and Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Ago. Institut Pertanian Bogor.
- Sidi, N.C., Widowati, E. and Nursiwi, A., 2014. Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4).
- Siswara, H.N. and Veilani, T.M. 2023. Design of semi automatic *ice cream maker* as an educational laboratory tool. *Jurnal Sains dan Teknologi Industri Peternakan*. 3(2): 11-17.
- Siswati, O.D., Bintoro, V.P. dan Nurwantoro, N. 2019. Karakteristik es krim ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) dengan penambahan tepung umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 121-126.
- Soedarmadji, S., B. Haryono dan Soehardi. 1984. Prosedur analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty.Yogyakarta.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia. (1995). Standar Nasional Indonesia 01-3713-1995. Es Krim. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Stobiecka, M., Król, J. and Brodziak, A. 2022. Antioxidant activity of milk and dairy products. *Animals*. 12(3): 245.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sudajana, F.L., Utomo, A.R. and Kusumawati, N. 2013. Pengaruh penambahan berbagai konsentrasi Na-CMC terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim sari biji nangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*. 12(1): 47-54.
- Sudarmadji, Slamet; Suhardi; & Bambang Haryono. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sukma, S.A. and Jariyah, J. 2022. Effect of Proportion of Sorbitol and Sucrose with Pectin Concentration to Physicochemical and Sensoric Characteristics of Pedada Jam Gelato (*Sonneratia caseolaris*). *International Journal on Food, Agriculture and Natural Resource*. 3(1): 20-26.
- Sunardi, S. 2023. Strategi Pemasaran Produk Terhadap Keputusan Konsumen dalam Memilih Ice Cream Aice. *COMSERVA: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 3(03): 919-928.
- Syafutri, M.I. and 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): 17-17.

- Syafutri, M.I. and 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): 17-17.
- Tabart, J., Pincemail, J., Kevers, C., Defraigne, J.O. and Dommes, J. 2018. Processing effects on antioxidant, glucosinolate, and sulforaphane contents in broccoli and red cabbage. European Food Research and Technology. 244: 2085-2094.
- Tensiska, T., Sumanti, D.M. and Pratamawati, A. 2008. Stabilitas Pigmen Antosianin Kubis Merah (*Brassica Oleraceae* Var *Capitata* Lf *Rubra* (L.) *Thell*) Terenkapsulasi Pada Minuman Ringan Yang Dipasteurisasi. Bionatura. 12(1): 218254.
- Theafelicia, Z. and Wulan, S.N. 2023. Perbandingan berbagai metode pengujian aktivitas antioksidan (DPPH, ABTS dan FRAP) pada teh hitam (*Camellia sinensis*). Jurnal Teknologi Pertanian. 24(1): 35-44.
- Tra, T.T. 2003. Stability of These Anthocyanin Extract from Several Plants in Vietnam.Proceeding Vietnam International Conference Food and Technology.
- Umar, R., Siswosubroto, S.E., Tinangon, M.R. and Yelnetty, A. 2019. Kualitas sensoris es krim yang ditambahkan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Zootec. 39(2): 284-292.
- Wahyuni, D.I. 2018. Uji aktivitas ekstrak etanol dan ekstrak etil asetat kubis merah (*Brassica oleracea* L.) Dalam menurunkan kadar gula darah mencit jantan, Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Widiantoko, K, R, Yunianta. 2014. Eksplorasi potensi kedelai hitam untuk produksi minuman fungsional sebagai upaya meningkatkan kesehatan masyarakat. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 58-67.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia Utama. Jakarta.
- Winarno, FG. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Wiranti, N., Wanniatie, V., Husni, A., & Qisthon, A. (2022). Kualitas Susu Segar pada Pemerahan Pagi dan Sore. Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals). 6(2): 123-128.
- Woldemariam, H. W., A. M. Asres, and F. G Gemechu. 2022. Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Prepared Using Sweet Lupin and Soymilk as Alternatives to Cow Milk. International Journal of Food Properties. 25(1): 278–287.
- Wuwur, R.N., Swasti, Y.R. and Pranata, F.S. 2021. Penambahan bubuk ekstrak kubis merah (*brassica oleraceae* var. *Capitata* f. *Rubra*) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada cheesecake. Jurnal Teknologi Pertanian. 22(3): 221-236.
- Yanti, T, S. 2010. Perluasan uji kruskal wallis untuk data multivariat. Statistika. 10(1): 43–4.

- Yuswantina, R. 2009. Uji aktivitas penangkap radikal dari ekstrak petroleum eter, etil asetat dan etanol rhizoma binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore) Steen) dengan metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrihidrazil). Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Zahro, C, Nisa, F, C. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak anggur dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik es krim. *Journal Pangan dan Agroindustri*. 4(3): 1481-1491
- Zalukhu, M.L., Phyma, A.R. and Pinzon, R.T. 2016. Proses menua, stres oksidatif, dan peran anti oksidan. *Cermin Dunia Kedokteran*. 43(10): 733-736.