

DAFTAR PUSTAKA

- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., dan 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.
- Andriani, D. Dan L. Murtisiwi. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dari daerah Sleman dengan metode DPPH. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 17(1): 70-76.
- Anggraini, S. D., Widayat, H. P., dan Erika, C. 2024. Studi Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) dan Buah Sawo Manila (*Manilkara zapota*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 9(1): 416-427.
- Arakelyan, S. S., dan Arakelyan, H. S. 2020. Beauty for Health–*Oxalis Triangularis*.
- Barba-Espín, G., Glied, S., Crocoll, C., Dzhanfezova, T., Joernsgaard, B., Okkels, F., and Müller, R. 2017. Foliar-applied ethephon enhances the content of anthocyanin of black carrot roots (*Daucus carota ssp. sativus var. atrorubens Alef*). *BMC plant biology*. 17: 1-11.
- Barrowclough, R. A. 2015. The Effect of Berry Consumption on Cancer Risk. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*. 2(1): 1-9.
- Brat, P., Tourniaire, F., dan Amiot-Carlin, M. J. 2008. Biochemistry of Color: Pigments. In C. Socaciu (Ed.). *Food Colorants*. CRC Press. New York. 71–87.
- Corradini, S, A, S, Madrona, G, S, Visentainer, J, V, Bonafe, E, G, Carvalho, C, B, Roche, P, M, Prado, I, N. 2014. Sensorial and fatty acid profile of ice cream manufactured with milk of crossbred cows fed palm oil and coconut fat. *Journal of Dairy Science*. 97(11): 6745- 6753.
- Christi, R. F., Salman, L. B., Widjaja, N., dan Sudrajat, A. 2022. Tampilan berat jenis, bahan kering tanpa lemak, kadar air dan titik beku susu sapi perah friesland holstein pada pemerahan pagi dan sore di cv ben buana sejahtera kecamatan jatinangor kabupaten sumedang. *Jurnal Sains Peternakan*. 10(1): 13-20.
- Daw, E., and Hartel, R. W. 2015. Fat destabilization and melt-down of ice creams with increased protein content. *International Dairy Journal*. 43: 33-41.
- Du, H., Wu, J., Ji, K. X., Zeng, Q. Y., Bhuiya, M. W., Su, S., Shu, Q. Y., Ren, H. X., Liu, Z. A., and Wang, L. S. 2015. Methylation mediated by an anthocyanin, o-methyltransferase, is involved in purple flower coloration in paeonia. *Journal of Experimental Botany*. 66(21): 6563 – 6577.
- Duran, E.A.P., Giusti, M.M., Wrolstad, R.E., and Gloria, M.B.A. 2001. Anthocyanins from *Oxalis triangularis* as potential food colorants. *Food Chemistry*. 75: 211–216.
- Fitrahadini, F., Sumarwan, U., dan Nurmalina, R. 2010. Analisis persepsi konsumen terhadap ekuitas merek produk es krim. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*. 3(1): 74-81.

- Fitriani, F., Widayat, H. P., dan Moulana, R. 2024. Uji organoleptik hedonik es krim dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa Oleifera*) dan pasta labu kuning (*Cucurbita Moschata L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 9(1): 401-408.
- Fossen, T., Rayyan, S., Holmberg, M. H., and Andersen, Ø. M. 2005. Acylated anthocyanins from leaves of *Oxalis triangularis*. *Phytochemistry*. 66(10): 1133-1140.
- Geissler, C. and H. Powers. 2011. Human Nutrition. London, UK: Churchill Livingstone. pp.509-532.
- Ginting, A. A., U. Pato, dan V. S. Johan. 2017. Mutu sensori susu fermentasi probiotik selama proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *Casei* R-68. *JOM Faperta*. 4(1): 1-8.
- Gross, J. 1987. Pigment in Fruits. Academic Press. London.
- Güdr, A. 2016. Influence of total anthocyanins from bitter melon (*Momordica charantia Linn.*) as antidiabetic and radical scavenging agents. *Iranian journal of pharmaceutical research: IJPR*. 15(1): 301.
- Hacıbektaşoğlu, F., and Gündoğdu, E. 2024. Physicochemical, nutritional, and antioxidant properties of ice cream enriched with red beetroot (*Beta vulgaris L.*) at varying sucrose levels. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*. 12(10): 1722-1729.
- Hasanuddin, H., Dewi, K. H., dan Fitri, I. 2011. Pengaruh proses pembuatan es krim terhadap mutu es krim berbahan baku pisang. *Jurnal Agroindustri*. 1(1):1-7.
- Hasidah, Mukarlina, and D. W. Rousdy. 2017. Kandungan pigmen klorofil, karotenoid dan antosianin daun caladium. *J. Protobiont*. 6(2): 29–37.
- He, Juan., Giusti, M, M. 2010. Anthocyanin: natural colorants with health-promoting properties. *Journal of Food Science and Tech*. 1(1): 163-187.
- Hernani dan Rahardjo, M. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ilmi, I. M. B., Arini, F. A., Marjan, A. Q., dan Habieb, S. F. N. 2023. Kandungan gula es krim yang disukai mahasiswa depok. *Gizi indonesia*. 46(2): 221-228.
- Jing P. 2006. Purple corn anthocyanins: chemical structure, chemopreventive activity and structure/function relationships. *PhD thesis*. The Ohio State University. 5-90.
- Juwita, R. I., Syauqy, A., Anjani, G., dan Afifah, D. N. 202. Analisis zat gizi es krim pisang batu (*Musa balbisiana colla*) sebagai pangan fungsional pencegah kanker kolorektal. *Journal of Nutrition College*. 10(1): 10-17.
- Karim, K., M. R. Jura, dan S. M. Sabang. 2015. Uji antioksidan ekstrak daun patikan kebo (*Euphorbia hirta L.*). *Jurnal Akademi Kimia*. 4(2): 56-63.
- Khairina, A., Dwiloka, B., dan Susanti, S. 2018. *Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Sari Ape*. Doctoral dissertation. Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.

- 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.
- Kunnaryo, H. J. B., dan Wikandari, P. R. 2021. Antosianin dalam produksi fermentasi dan perannya sebagai antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*. 10(1): 24-36.
- Kusumastuti, M. R., Susanti, S., dan Legowo, A. M. 2023. Karakteristik es krim kefir green tea sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*. 3(1).
- Lestari, D., J. Evan, dan M. T. Suhartono. 2020. Fraksi peptida antioksidan dari kasein susu kambing. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 31(2): 188-196.
- Meutia, N., Rizalsyah, T., Ridha, S. dan Sari, M.K. 2016. Residu Antibiotika Dalam Air Susu Segar Yang Berasal Dari Peternakan Di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(21).
- Mulyani, D. R., E. N. Dewi dan R. A. Kurniasi. 2017. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Biotek*. 6(3): 36-42.
- Nesom, G.L. 2009. Taxonomic Notes On Acaulescent *Oxalis* (Oxalidaceae) In The United States. *Phytologia*. 91(3):501-526.
- Ningtyas, C. K. dan A. E. P. Haskito. 2020. Comparison of acceptability analysis of goat milk yogurt fortification with various rice bran flour. *Earth and Enviromental Science*. 465: 1-7.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Parrakasi, A. 1999. Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Parwata, M. O. A. 2016. Antioksidan. Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana. 1–54.
- Pazmiño-Durán, E. A., Giusti, M. M., Wrolstad, R. E., and Glória, M. B. A. 2001. Anthocyanins from *Oxalis triangularis* as potential food colorants. *Food Chemistry*. 75(2): 211-216.
- Phaniendra, A., Jestadi, D. B. and Periyasamy, L. 2015. Free Radicals: Properties, Sources, Targets, and Their Implication in Various Diseases. *Indian J Clin Biochem*. 30(1): 11-26.
- Puspita, D., Samalukang, Y., dan Tjahyono, Y. D. 2020. Isolasi, analisis, dan mikroenkapsulasi antosianin dari semanggi ungu (*Oxalis triangularis*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 14(2).
- Putri RP, Tama IP, dan Yuniarti R. 2014. Evaluasi dampak lingkungan pada aktivitas supply chain produk susu KUD Batu dengan implementasi life cycle assessment (LCA) dan pendekatan analytic network process (ANP). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*. 2(4): 684-695.

- Rahmawati, R. 2012. *Tingkat penambahan bahan pengembang pada pembuatan es krim instan ditinjau dari mutu organoleptik dan tingkat kelarutan*. Doctoral dissertation. Universitas Brawijaya.
- Rancangan Standar Nasional Indonesia. 2024. Susu mentah – Sapi. RSNI3 3141:2024. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Safitri, F. W., Ahwan, A., dan Qonitah, F. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun adas (*Foeniculum vulgare Mill*) dengan metode DPPH dan FRAP. Doctoral dissertation. Universitas Sahid Surakarta.
- Sanchez, L., Calvo, M., and Brock, J. H. 1992. Biological role of lactoferrin. *Archives of disease in childhood*. 67(5): 657.
- Sik, B., Buzás, H., Kapcsándi, V., Lakatos, E., Daróczy, F., and Székelyhidi, R. 2023. Antioxidant and polyphenol content of different milk and dairy products. *Journal of king saud university-Science*. 35(7): 102839.
- Simanungkalit, H., Indriyani, dan Ulyarti. 2016. Kajian pembuatan es krim dengan penambahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 18(1):20-26.
- Sreeramulu, D., and Raghunath, M. 2011. Antioxidant and phenolic content of nuts, oil seeds, milk and milk products commonly consumed in India. *Food and Nutrition Sciences*. 2(5): 422-427.
- Stobiecka, M., Król, J., and Brodziak, A. 2022. Antioxidant activity of milk and dairy products. *Animals*. 12(3): 245.
- Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Susilowati, A., Mulyawan, A. E., dan Putri, T. W. 2019. Antioxidant Activity of the Sea Grape (*Caulerpa racemosa*) Used As an Antioxidant Lotion. *Oriental Journal of Chemistry*. 35(4).
- Tumiwuda, S., Hadju, R., Sakul, S. E., dan Rembet, G. D. G. 2023. Waktu leleh, pH dan sensoris es krim dengan penambahan ekstrak bunga telang kering (*Clitoria ternatea L.*). *ZOOTEC*. 43(2): 130-138.
- Tyasi, T. L., Gxasheka, M., & Tlabela, C. P. 2015. Assessing the effect of nutrition on milk composition of dairy cows: A review. *Int. J. Curr. Sci*, 17, 56-63.
- Widayat, H. P., Andini, N., Nilda, C., Rahmi, F., dan Muzaifa, M. 2024. Aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sensori es krim vanilla dengan penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Agroindustri*. 14(1): 68-76.
- Wiranti, N., Wanniatie, V., Husni, A., and 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.
- World Health Organization, 2014. Non Communicable Disease (NCD) Country Profiles, Indonesia.
- Wulandari, D. T. 2021. Pengaruh penambahan tape singkong terhadap karakteristik sensori es krim sawi (*Brassica Rapa L. Var. Parachinensis LH Bailey*). Laporan Praktik Kerja Lapangan.

- Yuhernita, Y., dan Juniarti, J. 2011. Analisis senyawa metabolit sekunder dari ekstrak metanol daun surian yang berpotensi sebagai antioksidan. *Makara Journal of Science*. 15(1): 27.
- Zahro, C., dan Nisa F. C. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis Vinifera* L.) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1481-1491.
- Zurlo, C., and Brandão, M. 1990. As Ervas Co Estíve S: Descr Ção, Lustração E Rece Tas. *Tora Glo O. São Aulo*.