

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. 2020. Potensi pangan fungsional dan perannya dalam meningkatkan kesehatan manusia yang semakin rentan—mini review. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 14(2), 176-186.
- Abulais, D., Yabansabra, Y., Patiung., O. 2022. Uji Proksimat (Kadar air, Kadar Abu, Kadar Serat) dan Kadar Polifenol Dari Kulit Kopi Asal Wamena. *Avogadro Jurnal Kimia*, 6(2), 69-74.
- Abjanur, S.M., Haslianti & Huli, L.O., 2022. Pengaruh penambahan konsentrasi rumput laut (*Eucheuma cottonii*) yang berbeda terhadap nilai sensori dan nilai proksimat es krim. *Jurnal Fish Protech*, 5(1), pp.33–40.
- Adiningsih, Y. & Lestari, N., 2014. Peningkatan kandungan yodium pada es krim dari rumput laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*.
- Aditya, D. 2022. *Statistika Kesehatan*. Tahta Media Group: Surakarta.
- Aeni, D. A. N., PS, D. K., & Arifin, A. D. R. (2023). Analisis Perbedaan Konsumsi Protein pada Remaja Putri Yang Mengalami KEK Usia 15-19 Tahun di Daerah Pesisir dan Non Pesisir. *Sehat Rakyat: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(4), 549-554.
- Agustin, A. T., Zaini, M. A., & Handito, D. 2020. Pengaruh Metode Dan Suhu Blanching Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares: The Effect of Methods and Temperature of Blanching Treatment on Fiber Compounds of Banana Stem as Raw Material of Ares. *Pro Food*, 6(1), 609-622.
- Al Indis, N., Helilusiatiningsih, N., & Haliza, N. N. 2023. Analisis Organoleptik dan Kandungan Proksimat pada Puding Coklat dengan Penambahan Black Chia (*Salvia hispanica* L.). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(2), 110-117.
- Alexander, L., Christensen, S. M., Richardson, L., Ingersoll, A. B., Burrige, K., Golden, A., ... & Bays, H. E. 2022. Nutrition and physical activity: an obesity medicine association (OMA) clinical practice statement 2022. *Obesity Pillars*, 1, 100005.
- Amalia, D., & Fajri, R. 2020. Analisis kadar nitrogen dalam pupuk urea prill dan granule menggunakan metode kjeldahl di PT Pupuk Iskandar Muda. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 2(1), 28-32.
- Aminullah, Mardiah, Riandi, M. R., Argani, A. P., Syahbirin, G., & Kemala, T. 2018. Kandungan Total Lipid Lemak Ayam dan Babi Berdasarkan Perbedaan Jenis Metode Ekstraksi Lemak. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(1), 94–100. <https://core.ac.uk/download/pdf/228440701.pdf>
- Anchor Food Professionals. 2025. *Whipping Cream*. Tersedia di: <https://www.anchorfoodprofessionals.com/nz/en/our-products/cream/anchor-whipping-cream.html> [Diakses: 28 Mei 2025].
- AOAC (Ed.). 2005. *Official methods of analysis of AOAC International* (18. ed., current through rev. 1, 2005). AOAC International.
- Ardianti, D., Al-faida, N., & Ibrahim, N. S. I. 2024. Hubungan Pengetahuan Ibu Menyusui Terhadap Status Gizi Bayi 0-6 Bulan Dan Tingkat Kecukupan Gizi Ibu Di Puskesmas Karang Tumaritis. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Husada Askara*, 1(1).
- Arenajo, A. R., Ybañez, A. P., Anne, J., Tan, G. F., Villajuan, C. E., Young, C. P., Reyes, L. A., Fierro, E. M. Del, & Labiaga, A. S. 2018. In Vitro Anticoagulant Potential of *Caulerpa* sp . (“ Lato ”), *Eucheuma* sp .

- (“Guso”), Ananas comosus (“Pineapple”) Peeling and Psidium guajava (“Guava”) Leaf Extracts in ICR Mice. *Journal of Agriculture and Technology Management*, 21(1), 30–34.
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursofia, B. I. 2024. Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Ganec Swara*, 18(1), 172-176.
- Armin, I. A., Gama, A. W., Fauziah, H., Tihardimanto, A., & Sabry, M. S. (2024). Hubungan pola konsumsi serat dengan status gizi pada anak usia sekolah dasar. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 20(1), 22-29.
- Assah, Y. F., & Riset, B. 2020. Pengaruh pH Nira Aren Terhadap Nilai Kalori Beberapa Produk Gula Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 12(2), 23-30.
- Astawan M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Aziz, F. N., Utami, T., Suroto, D. A., Yanti, R., & Rahayu, E. S. 2023. Fermentation of pineapple juice with *Lactiplantibacillus plantarum* subsp. *plantarum* Dad-13: Sensory and microbiological characteristics. *Czech Journal of Food Sciences*, 41(3).
- Azura, A. R., Diantini, A., Farmasi, F., & Padjajaran, U. 2019. Farmaka Farmaka. 17, 209–221.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu di Daerah Perkotaan dan Pedesaan Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Pengeluaran per Kapita Seminggu (Satuan Komoditas), 2020-2021.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992 “Cara Uji Makanan dan Minuman.” Jakarta: Badan Standarisasi Nasional, hal. 1–39.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. Es Krim. Standar Nasional Indonesia 01-3713-2018. Jakarta. 22 hlm.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009). *SNI 2981:2009 Yogurt*. Jakarta: BSN. Tersedia di: https://www.academia.edu/73919070/SNI_2981_2009_Yoghurt [Diakses 3 Juni 2025].
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), 2022. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM.
- Banin, M.M.; Utami, T.; Cahyanto, M.N.; Widada, J.; Rahayu, E.S. 2019. Effects of consumption of probiotic powder containing *Lactobacillus plantarum* Dad-13 on fecal bacterial population in school-age children in Indonesia. *Int. J. Probiotics Prebiotics*, 14, 1–8
- Basuki, E., Widyastuti, S., Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S. & Amaro, M., 2019. *Kimia Pangan*. [pdf] Mataram: Mataram University Press. Available at: https://www.researchgate.net/publication/344862038_Buku_Kimia_Pangan [Diakses: 28 Mei 2025].
- Belang, A.S.L., Ngginak, J. & Nge, S.T., 2021. Analisis protein, tekstur dan rasa es krim berbahan dasar rumput laut merah (*Kappaphycus alvarezii*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 6(2), pp.85–91.
- Buntin, N., Hongpattarakere, T., Ritari, J., Douillard, F. P., Paulin, L., Boeren, S., ... & de Vos, W. M. (2017). An inducible operon is involved in inulin utilization in *Lactobacillus plantarum* strains, as revealed by comparative

- proteogenomics and metabolic profiling. *Applied and environmental microbiology*, 83(2), e02402-16.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). 2005. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. Indonesia.
- Damayanti, A. P., Koerniawati, R. D., & Siregar, M. H. 2023. Hubungan Body Image dan Asupan dengan Status Gizi Siswa SMA Negeri 6 Pandeglang. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 4(2), 174-183.
- Damayanti, E., Chandra, A. B., & Hafiludin, H. 2024. Aktivitas Antioksidan Anggur Laut (*Caulerpa lentillifera*) Dari Pulau Sapudi Dengan Metode Pengeringan Berbeda. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 5(2), 162-171.
- Damayati, D. S., Damayanthi, E., Riyadi, H., Teguh Wibawan, I. W., & Handharyani, E. (2023). The Analysis of Antioxidant Capacities and Sensory in Sea Grapes (*Caulerpa racemosa*) Powdered Drink as a Therapeutic Obesity. *Amerta Nutrition*, 7(2).
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dumondor, B.A.R., Makapedua, D.M., Taher, N., Dotulong, V., Mongi, E.L. & Montolalu, R.I., 2019. Kualitas semi-refined carrageenan chips pada rumput laut merah *Kappaphycus alvarezii* yang dikeringkan dengan menggunakan cabinet dryer. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(1), pp.1–10.
- Fauzia, N. P. A. 2023. Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Es Krim Susu Kedelai Ubi Ungu untuk Penderita Diabetes Mellitus. *Gizi Unesa*, 3(3), 399-408.
- Fratama, R. F., Hetrik, M., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Aliwasa, A. 2024. Uji Kandungan Protein pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 162-174.
- Gaillande, C., Payri, C., Remoissenet, G., & Zubia, M. 2017. *Caulerpa* consumption, nutritional value and farming in the Indo-Pacific region. *Journal of Applied Phycology*, 29, 2249-2266.
- Ginting, E.S., S. Rejeki, dan T. Susilowati. 2015. Pengaruh Perendaman Pupuk Organik Cair Dengan Dosis yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Rumput Laut (*Caulerpa lentillifera*). *Journal of Aquaculture Management and Technology*. 4(4): 82-87.
- Goff, H.D., dan Hartel, R.W. 2013. *Ice Cream*. New York: Springer Science Business.
- Halid, S. A., Rahim, A., Salingkat, C. A., Priyantono, E., & Gobel, M. (2021). Karakterisasi Asam Lemak dan Asam Amino Dendeng Daging Sapi yang Diolah dengan Campuran Bumbu yang Berbeda. *e-Jurnal Agrotekbis*, 1573-1689.
- Handayani, D., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. 2022. Karakteristik kadar air, kadar serat dan rasa beras analog ubi jalar putih dengan penambahan tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), pp. 14-18.
- Hardiyanti & Nisah, K., 2019. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *AMINA*, 1(3), pp. 103-107.
- Harianto, S., Laenggeng, A. H., & Baculu, E. P. H. 2020. Analisis Zat Gizi Makro Dan Uji Organoleptik Es Krim Berbasis Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* Var Raja). *Jurnal Kolaboratif Sains*, 3(5), 210-215.

- Hartono, E. F., Iriyanti, N., & Suhermiyati, S. 2016. Efek penggunaan sinbiotik terhadap kondisi mikroflora dan histologi usus ayam sentul jantan. *Jurnal agripet*, 16(2), 97-105.
- Hasbullah, D., Rahajo, S., Soetanti, J. E., & Agusanty, H. 2016. Management of Lawi-lawi *Caulerpa lentillifera* Seaweed cultivation in tambak brackish water cultivation fisheries center (BPBAP) Takalar. *Directorate General of Aquaculture Ministry of Marine Affairs and Fisheries*.
- Heatubun, A. 2022. Pengaruh penambahan konsentrasi sari kayu manis (*Cinnamomum verum*) terhadap kadar air, kadar abu, dan kadar protein minuman instan Anggur Laut (*Caulerpa* sp). *Journal of Tropical Upland Resources (J. Trop. Upland Res.)*, 4(2), 82-89.
- Helmyati, S., Shanti, K. M., Sari, F. T., Sari, M. P., Atmaka, D. R., Pratama, R. A., ... & Rahayu, E. S. 2021. Synbiotic fermented milk with double fortification (Fe-zn) as a strategy to address stunting: A randomized controlled trial among children under five in yogyakarta, indonesia. *Processes*, 9(3), 543.
- Herlambang, B. & Djuhana, D. 2016. 'Modifikasi sebuah prototipe kalorimeter bahan bakar (bomb calorimetry) untuk meningkatkan akurasi pengukuran nilai kalor bahan bakar cair', *Proceedings Universitas Pamulang*, 1(1), pp. 1-8.
- Hetrik, M., Fratama, R. F., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Aliwasa, A. (2024). Uji Kandungan Protein Pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 162-174.
- Hopper Z., Desbrow B., Roberts S., Irwin C. 2023. Preparation procedures of food and beverage samples for oxygen bomb calorimetry: A scoping review and reporting checklist. *J Food Drug Anal.* 31(2):232-243
- Iznillillah, W. 2021. Perbandingan Overrun, Daya Leleh, Dan Protein Berbagai Es Krim. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1).
- Juliana, E., Nataliningsih, N., & Aisyah, I. 2022. Pemenuhan Kebutuhan Gizi Dan Perkembangan Anak. *Sadeli: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 11-19.
- Kamil, R. Z., Murdiati, A., Juffrie, M., & Rahayu, E. S. 2022. Gut microbiota modulation of moderate undernutrition in infants through gummy *Lactobacillus plantarum* Dad-13 consumption: a randomized double-blind controlled trial. *Nutrients*, 14(5), 1049.
- Kausar, R., & Suryani, A. (2022). Penetapan Kadar Protein Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminata* Balbisiana Colla) Dan Kulit Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(2).
- Kemenkes BKPK. 2023. Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 Dalam Angka. Kementerian Kesehatan Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan; 2023.
- Kenedi, J. Hadijah, Dahlifa, 2023. Studi Penyebaran Anggur Laut (*Caulerpa Racemosa*) Di Perairan Kabupaten Takalar. *J. of Aquac. Environment* Vol 6(1) 49-54
- Khasanah, S. K., Susanti, S., & Legowo, A. M. 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 19(2), 53-62.
- Khoerunisa, D., & Istianah, I. 2021. Hubungan Asupan Zat Gizi Makro Dan Aktivitas Fisik Dengan Status Gizi Pada Remaja: The Relationship Of Macro Nutritional Intake And Physical Activity With Nutritional Status In

- Adolescents. *Jurnal Pangan Kesehatan Dan Gizi Universitas Binawan*, 2(1), 51-61.
- Kilara, A., & Chandan, R. C. 2015. Ice Cream And frozen desserts. *Dairy processing and quality assurance*, 367-396.
- Kobyliak N, Conte C, Cammarota G, Haley AP, Styriak I, Gaspar L, Fusek J, Rodrigo L, Kruzliak P. 2016. Probiotics in prevention and treatment of obesity: a critical view. *Nutr Metab (Lond)*, 13: 14
- Kong, Q., Dong, S., Gao, J., & Jiang, C. (2016). In vitro fermentation of sulfated polysaccharides from *E. prolifera* and *L. japonica* by human fecal microbiota. *International Journal of Biological Macromolecules*, 91, 867-871.
- Kusumawati, I., F. Diana, dan L. Humaira. 2018. Studi kualitas air budidaya latoh (*Caulerpa racemosa*) di Perairan Lhok Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. *Jurnal Akuakultura*. 2(1): 33-43.
- Lai, G., Addis, M., Caredda, M., Fiori, M., Dedola, A. S., Furesi, S., & Pes, M. 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.
- Lestari E, Maherawati, Rahayuni T. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Sagu dengan Substitusi Tapioka dan Bubur Rumput Laut (*Eucauma cottonii*). *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*. 7(2): 256-270. DOI:<https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2023.7.2.10615>
- Lugina, W., Maywati, S., & Neni, N. 2021. Hubungan aktivitas fisik, asupan energi, dan sarapan pagi dengan kejadian overweight pada siswa SMA Tasikmalaya tahun 2020. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 17(2).
- Manas, H. M., G. Deshmukhe, G. Venkateshwarlu, S. K. Chakraborty, A. K. Jaiswar, P. H. Mugaonkar and S. A Dar. 2015. Morphological Comparison of Different *Caulerpa* J.V. Lamouroux Species Along Maharashtra and Gujarat Coast, India. *Indian Journal of GeoMarine Sciences*. 44 (5): 732-737.
- Marshall, R. T. & Arbuckle, W. S. 1996. Ice Cream. New York: International Thomson Publishing.
- Maulidiyanti, T., Lestari, R.B. & Tohardi, A., 2019. Penggunaan rumput laut (*Eucauma cottonii*) sebagai bahan pengisi pada pembuatan es krim susu kambing. Universitas Tanjungpura, Fakultas Pertanian, Pontianak.
- Monakhova, Y. B., Godelmann, R., Andlauer, C., Kuballa, T., & Lachenmeier, D. W. (2013). Identification of imitation cheese and imitation ice cream based on vegetable fat using NMR spectroscopy and chemometrics. *International journal of food science*, 2013(1), 367841.
- Monicha, M. & Yunieswati, W., 2023. Karakteristik sensori dan kandungan gizi es krim berbasis tepung pisang kepok dan tepung kulit pisang kepok dengan penambahan bunga telang dan daun kelor sebagai alternatif cemilan penderita diabetes. *Jurnal Gizi Dietetik*, 2(4), pp.269–277.
- Muliani, S., Asriany, A., Lahay, N. 2022. Analisis Kandungan Protein Kasar Dan Serat Kasar Pada Limbah Sayuran Pasar (Kol, Sawi, Kulit Jagung) Dengan Penambahan Em4 Sebagai Pakan Alternatif: Analysis Of Crude Protein And Crude Fiber Content In Market Vegetable Waste (Cabbage, Mustard, Corn Skin) With The Addition Of Em4 As Alternative Feed. *Buletin Nutrisi Dan Makanan Ternak*, 16(1).

- Mulyani, D.R., Dewi, E.N. & Kurniasih, R.A., 2017. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), pp.36–43.
- Munawaroh, H., Nada, N. K., Hasjiandito, A., Faisal, V. I. A., Heldanita, H., Anjarsari, I., & Fauziddin, M. 2022. Peranan Orang Tua Dalam Pemenuhan Gizi Seimbang Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Anak Usia 4-5 Tahun. *Sentra Cendekia*, 3(2), 47-60
- Nainggolan R., dan Fahmi Hasan F. 2016. Menguji Akurasi Bom Kalorimeter Ika C200 Ver 1.12 Dengan Sampel Batu Bara, Cangkang & Serat Sawit, Minyak Solar Dan Bensin. *Polimedia*, V 36 Ol 19 No. 3.
- Najah, T. S., & Nurhayati, F. 2018. Analisis Tingkat Kecukupan Energi Siswa yang Mengikuti Ekstrakurikuler Pencak Silat PSHT di SMA Negeri 2 Blitar. *J. Pendidik. Olahraga dan Kesehatan*, 6, 315-319.
- Natesan, V., & Kim, S. J. 2021. Lipid Metabolism, Disorders and Therapeutic Drugs-Review. *Biomolecules and Therapeutics*, 29(6), 596–604. <https://doi.org/10.4062/biomolther.2021.122>
- Natsir, S., Tahya, A. M., Nilawati, J., & Ismail, S. N. 2022. Utilization of *Caulerpa lentillifera* as a feed ingredient for growth and survival of whiteleg shrimp and *Chanos chanos* in polyculture. *The Egyptian Journal of Aquatic Research*, 48(2), 175-180.
- Nome, W., Salosso, Y., & Eoh, B. C. 2019. Analisis Metabolit Sekunder dan Kandungan Nutrisi dari Makroalga Hijau (*Chlorophyceae*) di Perairan Teluk Kupang. *Jurnal Akuatik*, 2(1), 100–112.
- Nugroho, L. S. 2016. Perubahan Kualitas Es Krim Sinbiotik dengan Bahan Baku Susu Segar yang Dikombinasikan dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Setelah Penyimpanan Satu Bulan. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurhayati, N., Meutiawati, I., & Burhani, D. 2023. Open Ended Learning pada Pembelajaran Fisika Tingkat SMA/MA. *Phi: Jurnal Pendidikan Fisika dan Terapan*, 9(1), 44-49.
- Nurjanah, N., Jacob, A.M., Hidayat, T. & Chrystiawan, R., 2018. *Perubahan komponen serat rumput laut Caulerpa lentillifera (dari Tual, Maluku) akibat proses perebusan*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(1), pp.35–48. doi:10.29244/jitkt.v10i1.2.
- Pakerti, A. L., & Purnama, R. C. 2022. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Yang Dibeli Dengan Merek L Di Daerah Pasar Semuli Jaya Lampung Utara Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(2), 119–129.
- Pandiangan, M., Panjaitan, D., & Bangun, A. D. 2021. Analisa Kandungan Asam Lemak pada Minyak Ikan Belut. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1):102-109.
- Pangemanan, A. J., Amisi, M. D., & Malonda, N. S. 2021. Gambaran Asupan Zat Gizi Makro Mahasiswa Semester VI Fakultas Kesehatan Masyarakat Unsrat Saat Pembatasan Sosial Masa Pandemi Covid-19. *KESMAS*, 10(2).
- Permatasari, D. G., Muslihah, Z. V., Handriyanti, R. P., Saputri, D. K. D., & Trisiana, A. 2020. Analisis Es Krim Herbal Melalui Sifat Kimia (Kadar Air, Kadar Protein Terlarut Dan Kadar Gula Total) Dan Sifat Fisik (Uji Organoleptik). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 11(1).

- Pradnyani, N. W. A., & Muflih, M. 2024. Studi Analisis Zat Gizi Snack Bar Biji Rambutan Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 23(1), 61-69.
- Prahesti, E., & Purwidiani, N. 2019. Pengaruh penambahan puree umbi ganyong (*canna edulis kerr*) terhadap sifat organoleptic es krim. *E-Jurnal Tata Boga*, 8(3), 417-424.
- Probosari, E. 2019. Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *Journal of Nutrition and Health*, 7(1), 33-39.
- Purnama, R. C., Winahyu, D. A., & Sari, D. S. 2019. Analisis kadar protein pada tepung kulit pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) 31 dengan metode Kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi*, 4(2), 77-83.
- Puspawani, I., & Riyani, N. 2022. Inovasi Produk Es Krim Dengan Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah dan Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami. In *Prosiding Seminar Nasional Hukum, Bisnis, Sains dan Teknologi* (Vol. 2, No. 1, pp. 370-370).
- Putri, M. A. R., Purwijantiningsih, E., & Sinung Pranata, F. 2020. Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Kombinasi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* (L.) Urb) dan Nanas Madu (*Ananas cosmosus* (L.) Merr). *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2).
- Quigley, EMM. 2018. Prebiotics and Probiotics in Digestive Health. *Clinical Gastroenterology and Hepatology*.
- Rahayu ES, Rusdan IH, Athennia A, Kamil RZ, Pramesi PC, Marsono Y, Utami T, Widada J. 2019. Safety Assessment of Indigenous Probiotic Strain *Lactobacillus plantarum* Dad-13 Isolated from Dadih Using Sprague Dawley Rats as a Model. *Am J Pharmacol Toxicol*; 1: 38-47
- Rahayu, E. S., Mariyatun, M., Manurung, N. E. P., Hasan, P. N., Therdtatha, P., Mishima, R., ... & Utami, T. 2021. Effect of probiotic *Lactobacillus plantarum* Dad-13 powder consumption on the gut microbiota and intestinal health of overweight adults. *World journal of gastroenterology*, 27(1), 107.
- Rahayu, E. S., Yoga, W. K., Komalasari, H., Mariyatun, M., Yuda, W. A., Manurung, N. E., ... & Utami, T. 2024. Probiotic Chocolate Containing *Lactobacillus plantarum* Dad-13 Alters the Gut Microbiota Composition of Undernourished Children in Lombok: A Randomized Double-Blind Trial. *International Journal of Food Science*, 2024(1), 9493797.
- Rahayu, E. S., Yogeswara, A., Windiarti, L., Utami, T., & Watanabe, K. 2015. Molecular Characteristics Of Indigenous Probiotic Strains From Indonesia. *International Journal of Probiotics & Prebiotics*, 10(4).
- Ratnaningsih, G. E., Adie, M. M., & Harnowo, D. 2017. Sifat fisikokimia dan kandungan serat pangan galurgalur harapan kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 35-45.
- Rejeki, S., Faradilla, R. F., Elvira, I., & Nadila, N. 2024. Analisis Asupan Energi, Karbohidrat, dan Serat dari Pangan Pokok di Wilayah Non Pertanian di Kota Baubau 2022. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 11(1), 35-41.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. 2017. Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*corbiculla moltkiana prime*.) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120-127.
- Rustanti, N., Murdiati, A., Juffrie, M., & Rahayu, E. S. 2022. Effect of probiotic *Lactobacillus plantarum* dad-13 on metabolic profiles and gut microbiota

- in type 2 diabetic women: a randomized double-blind controlled trial. *Microorganisms*, 10(9), 1806.
- Safitri, S., & Hakiki, D. N. 2024. Validasi dan Verifikasi Pengukuran Kadar Air Gabah Menggunakan Grain Moisture Tester dan Infrared Moisture Balance. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 19-25.
- Salsabila, N., & Prayitno, S. A. 2023. Penentuan Mutu Produk Tortila Substitusi Tepung Kacang Hijau Menggunakan Uji Kruskal Wallis. *JUSTI (Jurnal Sistem dan Teknik Industri)*, 3(4), 546-553.
- Sari, F. Y. K., Septiani, S., & Melati, A. 2024. Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Produk Yogurt Sinbiotik Dari Umbi Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), 9-18.
- Sarkar, M.S.I., Kamal, M., Hasan, M.M. & Hossain, M.I., 2019. Quality aspects of some value added seaweed food and functional food products. *Fundamental and Applied Agriculture*, 4(2), pp.798–805. <https://doi.org/10.5455/faa.21851>
- Sawitri, M. E., & Sari, E. P. 2020. Prospek Frozen Yoghurt Sinbiotik Fortifikasi Dengan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Fruktosa, Mendukung Gaya Hidup Sehat Pasca Pandemi Covid-19. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap)* (Vol. 7, pp. 59-66).
- Septiani, & Yulia Kartika Sari, F. 2023. Pengaruh Sinbiotik Terhadap Mikrobiota Saluran Cerna Pada Anak Stunting. *Jurnal Medika Indonesia*, 4(2), 23–29.
- Septiyaningrum, I., Utami, M. A. F., & Johan, Y. 2020. Identifikasi jenis anggur laut (*Caulerpa lentillifera*) teluk sepang kota bengkulu. *Jurnal Perikanan Unram*, 10(2), 195-204.
- Setiawan, S. C. E., Yuliantara, A., & Murti, P. D. B. 2024. Pangan fungsional dari bahan pangan tradisional: tinjauan pustaka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 552-560.
- Shoheh, A., Sampurno, A., Sudjatinah, & Fitriana, I. 2019. *Variasi taraf penggunaan whipping cream pada pembuatan es krim ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik*. Semarang: Universitas Semarang.
- Sholikhah, A., & Dewi, R. K. (2022). Peranan protein hewani dalam mencegah stunting pada anak balita. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 6(1), 95-100.
- Sihite, N. W., & Hutasoit, M. S. 2023. Potensi Bahan Pangan Lokal Indonesia Sebagai Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Riset Gizi*, 11(2), 133-138.
- Simamora, R. S., & Kresnawati, P. 2021. Pemenuhan pola makan gizi seimbang dalam penanganan stunting pada balita di wilayah puskesmas kecamatan rawalumbu bekasi. *Jurnal Bidang Ilmu Kesehatan*, 11(1), 34-45.
- Sitompul, I. I., Yusmarini, Y., & Pato, U. 2022. Pemanfaatan *Lactobacillus plantarum* 1 dalam Pembuatan Es Krim Sinbiotik dari Bengkuang dan Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 45-52.
- Sopon, A., Thongdet, E., Punnarak, P., & Suksai, S. (2020). The potential of sea grapes (*Caulerpa lentillifera*) extracted polysaccharide as prebiotics on inhibiting pathogenic bacteria *Vibrio parahaemolyticus*. *International Journal of Environmental Science and Development*, 11(12), 572-576.

- Suciati, F., & Safitri, L. S. 2021. Pangan Fungsional Berbasis Susu dan Produk Turunannya. *Journal of Sustainable Research In Management of Agroindustry (SURIMI)*, 1(1), 13-19.
- Sudarmo, S., Basrowi, R. 2018. *Aplikasi Klinik Probiotik Pada Bayi dan Anak*. Modul (2), Vol (5).
- Suryani, I., Permata Sari, D.I., Astutik, D.M. and Abdillah, A.A., 2019. Kappa and iota carrageenan combination of *Kappaphycus alvarezii* and *Euचेuma spinosum* as a gelatin substitute in ice cream raw material product. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 236(1), p.012114.
- Suwita, I. K., & Hadisyuitno, J. 2021. Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 79-91.
- Syahroni, M. H. A., Astuti, N., Indrawati, V., & Ismawati, R. 2021. Faktor-faktor yang mempengaruhi kebiasaan makan anak usia prasekolah (4–6 Tahun) ditinjau dari capaian gizi seimbang. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 12-22.
- Tapotubun, A. M. 2018. Komposisi kimia rumput laut (*Caulerpa lentillifera*) dari perairan Kei Maluku dengan metode pengeringan berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 13-23.
- Tarigan, F. N., Nakoe, M. R., & Uno, W. Z. 2023. AICER Es Krim Daun Kelor sebagai Pencegah Stunting di Desa Bongoime, Kec. Tilongkabila. Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society*, 2(1), 56-63.
- Tritisari, A. & Maslan. 2020 'Analisis Penambahan Kunyit (*Curcuma longa* L) Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Kelapa', *PATANI*, 1(1), hlm. 26. Politeknik Negeri Sambas.
- Tuhumury, H.C.D., Nendissa, S.J. & Rumra, M., 2016. Kajian sifat fisikokimia dan organoleptik es krim pisang Tongka Langit. *Jurnal Agritekno*, 5(2), pp.46-52. Tersedia dalam: <http://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno>
- U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. 2019Ice Creams, Vanilla. Food Data Central. 2019 [cited 2]. Tersedia di: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/fooddetails/167575/nutrients> [Diakses: 28 Mei 2025].
- Utami, T. P., Cakrawati, H., & Iramah, M. 2021. potensi farmakologi makroalga genus *Caulerpa* bagi pengembangan obat bahan alam. *Jurnal Ilmiah Farmasi Attamru (JIFA)*, 2(2), 37-47.
- Wajdia, Darmawati, Soadiq, S. 2024. Komposisi Nutrisi Berbagai Jenis Rumput Laut *Caulerpa lentillifera* di Kepulauan Spermonde. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 13(2), 81-88.
- Wang, X., Gao, S., Yun, S., Zhang, M., Peng, L., Li, Y., & Zhou, Y. (2022). Microencapsulating alginate-based polymers for probiotics delivery systems and their application. *Pharmaceuticals*, 15(5), 644.
- Widnyani, I. A. P. A., RS, I. G. A. Y. R., & Sintyadewi, P. R. Analisis Serat Kasar Produk Snack Bar Berbasis Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan*), Dengan Kacang Kratok (*Phaseolus Lunatus*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*).
- Widnyani, I.A.P.A., Rabani, I.G.A.Y.R.S. & Sintyadewi, P.R., 2021. Analisis serat kasar produk snack bar berbasis tepung kacang gude (*Cajanus cajan*),

- dengan kacang kratok (*Phaseolus lunatus*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 8(2), pp.47–54.
- Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, D. P., Fitriyanti, A. R., Isworo, J. T., & Handarsari, E. 2022. Sifat Fisik, Daya Terima Dan Kadar Serat Es Krim Dengan Penambahan Buah Bit (*Beta Vulgaris* L). In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 5).
- Yudasmara, G. A. 2014. Budidaya anggur laut (*Caulerpa racemosa*) melalui media tanam rigid quadrant nets berbahan bambu. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 3(2).
- Zainuri, Z., Sulastri, Y., & Gautama, I. Y. 2020. Karakterisasi Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu Dengan Penstabil Tepung Porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 1(4), 134-142.
- Zaw, N. D. K., Wiradana, P. A., Naw, S. W., Nege, A. S., Alamsjah, M. A., Akbar, R. E. K., & Rosi, F. 2020. First report on molecular identification of *Caulerpa* green algae from Mandangin Island Indonesia using Partial 18SrRNA Genes. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 9(3), 252-265.
- Zuhriyah, A., & Indrawati, V. 2021. Konsumsi energi, protein, aktivitas fisik, pengetahuan gizi dengan status gizi siswa SDN Dukuhsari kabupaten Sidoarjo. *GIZI UNESA*, 1(1), 45-52.