

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani. 2021. Ilmu Produksi Ternak Perah. Publikasi Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi.
- Afifa, S. I. and P. Kurnia. 2024. Test of total solids and melting rate of coconut milk-based ice cream combined with cashew milk. *Journal La Lifesci*. 5(3): 250-260.
- Alhaddad, S. A. 2019. Viabilitas Bakteri Asam Laktat pada Eskrim Sinbiotik Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Penambahan Susu Skim sebagai *Cryoprotectant*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Jawa Timur.
- Anchor Food Professionals. 2025. Anchor Whipping Cream. Tersedia di <https://www.anchorfoodprofessionals.com/id/id/our-products/cream/anchor-whipping-cream.html>. Diakses pada tanggal 18 Juli 2025.
- AOAC. 1975. Official Methods of Analysis 12th Edition. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Astuti, I. M. dan N. Rustanti. 2014. Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas dan nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College*. 3(3): 331-336.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Es Krim. SNI 01-3713-1995. Standar Nasional Indonesia. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Susu Bubuk. SNI 01-2970-2006. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar Bagian 1: Sapi. SNI 3141.1-2011. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Basrin, F. dan T. Babe. 2019. Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi banggai (*Dioscorea spp*) terhadap mutu organoleptik biskuit. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 4(1): 33-38.
- BPOM RI. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Jakarta.

- Bylund, G. 1995. Dairy Processing Handbook. Tetra Pak Processing Systems AB. Lund, Sweden.
- Choirunnisa, Y., P. Kurnia, A. Sofyan, and A. S. Wardana. 2022. Protein content and overrun value of ice cream made from cashew nut milk substitution with the addition of sorghum flour. Proceeding of The 15th University Research Colloquium. 157–164. Tersedia di <https://www.repository.urecol.org/index.php/proceeding/article/view/2138>. Diakses pada tanggal 14 Juli 2025 pukul 23.50.
- Clarke, C. 2004. The Science of Ice cream. Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- Dabo, K. F., C. Chene, A. L. Fameau, and R. Karoui. 2024. Whipping creams: advances in molecular composition and nutritional chemistry. *Molecules*. 29(24): 5933.
- Dhani, A. U. 2017. Pengaruh substitusi lemak susu dengan berbagai minyak nabati terhadap total bahan padat, tekstur dan waktu pelelehan. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*. 6(2): 44-49.
- Failisnur. 2013. Karakteristik es krim bengkang dengan menggunakan beberapa jenis susu. *Jurnal Litbang Industri*. 3(10): 11-20.
- Goff, H. D. and Hartel, R. W. 2013. Ice Cream 7th Edition. Springer. New York.
- Goncharov, A. V., S. V. Gasparyan, A. G. Levshin, A. S. Gasparyan, and I. N. Gasparyan. 2022. Fatty acid composition of seeds of pumpkin (*Cucurbita*) varieties cultivated mechanized in the conditions of the Nonchernozem zone of the Russian Federation. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Tersedia di <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1045/1/012083>. Diakses pada tanggal 4 Juli 2024 pukul 00.07.
- Guyen, M., M. Kalender, and T. Taspinar. 2018. Effect of using different kinds and ratios of vegetable oils on ice cream quality characteristics. *National Foods Journal MDPI*. 7(7): 104
- Hariono, B., F. Erawantini, A. Budiprasojo, dan T. D. Puspitasari. 2021. Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteurisasi non termal dengan HPEF (*high pulsed electric field*). *Aceh Nutrition Journal*. 6(2): 207-212.

- Harlinah, dan C. M. Haumahu. 2022. Efektivitas ekstrak biji labu kuning (*Cucurbita*) terhadap kadar hemoglobin. *Malahayati Nursing Journal*. 4(3): 643-652.
- Haryanti, N. dan A. Zueni. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptic es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan variasi susu krim. *Agritepa*. 1(2): 143-156.
- Hasanah, A. A. N., A. Mustofa, dan Y. A. Widanti. 2020. Karakteristik kimia, fisika, dan sensori es krim buah bit (*Beta vulgaris* L.) dengan perbedaan jenis gula. *Jitipari*. 5(1): 1-12.
- Hidayah, N. 2018. Kandungan fitokimia dan zat gizi pada formulasi es krim jamu kunyit asam. *Jurnal Penelitian Keperawatan*. 4(2): 110-116.
- Humairoh, T. 2019. Kadar Lemak Kadar Protein Dan Total Padatan Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pure Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Riau.
- Irawan, I., A. Ardhanawinata, U. Khasanah, S. Diachanty, dan I. Zuraida. 2024. Karakteristik fisikokimia dan mutu hedonik es krim dengan penambahan bubur rumput laut. *JPHPI*. 27(2): 132-141.
- Irawan, I. and Fitriyana. 2021. Ice cream properties affected by carrageenan form seaweed deference type drying methods. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. 679: 1-6.
- Junita, P., Rahmayuni, dan E. Riftyan. 2023. Penggunaan santan kelapa dan *whipping cream* dalam pembuatan es krim berbasis terung belanda dan biji saga. *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*. 22(2): 42-50.
- Kemenkes RI. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kopčėková, J., P. Lenártová, J. Mrázová, M. Gažarová, M. Habánová, and K. Jančichová. 2021. The relationship between seeds consumption, lipid profile and body mass index among patients with cardiovascular diseases. *Rocz Panstw Zakl Hig*. 72(2): 145-153.

- Kozłowska, M., M. Ziarno, K. Zawada, H. Kowalska, D. Derewiaka., M. Chobot, and I. Ścibisz. 2025. Evaluation of some quality parameters of pumpkin seeds and oil after roasting with marjoram. *Foods Journal MDPI*. 14(2): 172.
- Kreft, M., R. Zorec, D. Janeš, and S. Kreft. 2009. Histolocalisation of the oil and pigments in the pumpkin seed. *Annals of Applied Biology*. 154(3): 413-418.
- Lewerissa, K. B., S. Palimbong, and J. Graciela. 2025. Physicochemical quality analysis of ice cream with the addition of various concentration of chia seed (*Salvia hispanica* L). *Journal of Nutrition College*. 14(1): 98-103.
- Mamuaja, C. F. 2017. *Lipida*. Unsrat Press. Manado.
- Manoprathishta, S. and V. Krishnaprabha. 2020. Development and nutrient analysis of pumpkin seed flour incorporated value added products. *FoodSci: Indian Journal of Research in Food Science and Nutrition*. 7(2): 32-38.
- Marshall, R. T. and W. S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream Fifth Edition*. Chapman & Hall. United States of America.
- Mulyani, T., Rosida, dan A. P. Vanto. 2014. Pembuatan es krim rumput laut (*Phaeophyceae*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 8(1): 13-21
- Murti, T. W. 2016. *Pascapanen Susu*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Nadeem, M., R. Ullah, M. Imran, and A. M. Arif. 2015. Effects on physicochemical characteristics of yoghurt and ice cream with fatty acid modification and cholesterol removal. *Pakistan Journal of Science & Industrial Research. Series B: Biological Sci*. 58(1): 40-46.
- Nugroho, Y. A. dan J. Kusnadi. 2015. Aplikasi kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai sumber antioksidan pada es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1263-1271.
- Oktafiyani, A. dan D. U. M. Susilo. 2019. Pembuatan es krim ubi jalar ungu dengan variasi jumlah siklus pengocokan-pembekuan. *Agrofood Jurnal Pertanian dan Pangan*. 1(2): 20-26.
- Oktaviani, P., L. Suranadi, A. Chandradewi, dan N. K. S. Sulendri. 2018. Daya terima pasien kelas III terhadap menu makanan biasa di RSUD Provinsi NTB. *Jurnal Gizi Prima*. 3(1): 63-68.

- Padaga, M. dan M. E. Sawitri. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Panjaitan, R., S. Ni'mah, Romdhonah, dan L. Annisa. 2015. Pemanfaatan minyak biji labu kuning (*Cucurbita moschata durch*) menjadi sediaan nanoemulsi topikal sebagai agen pengembangan *cosmetical anti aging*. *Khazanah*. 7(2): 61-81.
- Polyzos, N., A. Fernandes, R. C. Calhelha, J. Petrović, M. Soković, I. C. F. R. Ferreira, L. Barros, and S. A. Petropoulos. 2024. Biochemical composition of pumpkin seeds and seed by-products. *MDPI: Plants*. 13(17): 2395.
- Pratiwi, K. I., M. A. Zaini, dan Nazaruddin. 2016. Pengaruh konsentrasi gel buah okra (*Abelmoschus esculentus* L.) terhadap mutu es krim campuran susu sapi dan susu kedelai. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 2(2): 132-139.
- Primashanti, D. A. D. dan I. G. L. Sidiartha. 2018. Perbandingan asupan energi, karbohidrat, protein dan lemak dengan angka kecukupan gizi pada anak obesitas. *Medicina*. 49(2): 173-178.
- Puspitasari, A., F. Wahyuni, Suherman, N. N. Siradjuddin, dan Syafruddin. 2021. Identifikasi daya leleh dan *overrun* serta analisis kadar zat besi (Fe) es krim dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Prepotif Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 5(2): 980-986
- Rahayu, I. S., E. Andriani, dan M. Elvandari. 2024. Analisis uji organoleptik dan fisikokimia pembuatan es krim berbahan susu kurma. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 8(2): 4528-4546.
- Riadi, E. 2014. *Metode Statistika: Parametrik dan Non-Parametrik*. Pustaka Mandiri. Tangerang.
- Rofita, R. C., R. Malaka, and F. Maruddin. 2025. Assessment of stabilizer potential of porang flour and maize starch on antioxidant activity and physicochemical characteristics ice cream. *Hasanuddin Journal of Animal Science*. 6(2): 153-162.
- Sajedi, M., A. Nasirpour, J. Keramat, and S. Desobry. 2014. Food hydrocolloid effect of modified whey protein concentrate on physical properties and stability of whipped cream. *Food Hydrocolloids*. 36: 93-101.
- Satriani, A. Sukainah, dan A. Mustarin. 2018. Analisis fisiko-kimia es krim dengan penambahan jagung manis (*Zea mays L. saccharata*) dan

rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 4: S105-S124.

Sekartini, E. dan Azizah, D. N. 2020. Mempelajari konsentrasi pure buah semangka (*Citrullus lanatus*) terhadap karakteristik es krim. Edufortech. 5(2): 137-146.

Shoheh, A. 2019. Variasi Taraf Penggunaan *Whipping Cream* pada Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.

Singh, A. and V. Kumar. 2024. Pumpkin seeds as nutraceutical and functional food ingredient for future: a review. Grain & Oil Science and Technology. 7: 12-29.

Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Srikaeo, K., and S. Dounjan. 2020. Hydrocolloids retard lipid digestion in whipping cream. Food Research. 4(3): 831-838.

Susilawati, S. Rizal, Murhadi, dan M. N. F. Taqiyuddin. 2023. Pengaruh penambahan tepung biji durian sebagai bahan penstabil terhadap kualitas es krim susu kambing etawa. Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian. 28(1): 66-74.

Suwita, I. K. dan J. Hadisuyitno. 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.

Tumber, L. A. Y., A. Yelnetty, R. Hadju, dan G. D. G. Rembet. 2021. Pengaruh persentase *carboxy methyl cellulose* (CMC) terhadap waktu leleh, pH, dan sifat sensoris es krim probiotik. Zootec. 41(2): 561-568.

Uliyanti. 2020. Analisa mutu organoleptik es krim dengan variasi penambahan pisang kepok (*Musa paradisiaca*). Agrofood Jurnal Pertanian dan Pangan. 2(2): 17-22.

Umar, R., S. E. Siswosubroto, M. R. Tinangon, dan A. Yelnetty. 2019. Kualitas sensoris es krim yang ditambahkan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Zootec. 39(2): 284-292.

United States Departement of Agriculture. 2019. National Nutrient Database for Standard Reference: Pumpkin Seeds. United States. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170556/nutrients> Diakses pada tanggal 22 September 2024.

Wahyuningsih, dan D. F. Pazra. 2022. Kualitas fisik, kimia, mikrobiologi susu sapi pada peternakan sapi perah di Kecamatan Caringin, Kabupaten Bogor. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*. 6(1): 1-16.

Wulandari, D. P., A. R. Fitriyanti, J. T. Isworo, dan E. Handarsari. 2022. Sifat fisik, daya terima dan kadar serat es krim dengan penambahan buah bit (*Beta vulgaris* L). *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*. 5: 1009-1019.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.

Yunianto, A. E., S. A. Lusiana, N. T. Triatmaja, Suryana, N. Utami, W. Yunieswati, W. I. F. Ningsih, R. J. Fitriani, N. B. Argaheni, F. Febry, A. R. Puspa, D. R. Atmaka, dan A. Lubis. 2021. *Ilmu Gizi Dasar. Yayasan Kita Menulis*. Medan.

Yuwono, Y. M., F. S. Pranata, dan Y. R. Swasti. 2020. Kualitas es krim dengan penambahan tepung biji salak pondoh (*Salacca edulis* Reinw.) sebagai *stabilizer*. *FaST- Jurnal Sains dan Teknologi*. 4(1): 19-32.

Zainuri, Y. Sulastri, dan I. K. Y. Gautama. 2020. Karakterisasi mutu es krim ubi jalar ungu dengan penstabil tepung porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*. 1(4): 134-142.