

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro., dan S. Mulyani . 2012. Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan, dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter. *Anim. Agr. J.* 1 ( 2 ) : 65 – 76.
- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Angelia, I.O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *J. Tech.* 4(1) : 19 – 23.
- Alfaifi M.S., and C. E. Stathopoulos. 2010. Effect of egg yolk substitution by sweet whey protein concentrate (WPC), on physical properties of Gelato ice cream. *Int. Food Res. J.* 17 : 787–793.
- Alika, V.A dan Y, Atma. 2018. The Organoleptic and Physicochemical Characteristic of Gelato by Fish Bone Gelatin Addition. *J. App. Sci. Adv. Tech.* 1(1) : 31 – 38.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Vol II.* Published by AOAC International. Gaithersburg, Maryland USA.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. Puspitasari., Sedarnawati., dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Arbuckle, W.S 1986. *Ice Cream. Second Edition.* The A VI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Astuti, I. M dan R. Ninik, . 2014. Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas dan nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *J. Nutr. Coll.* 3 (3) : 331-336.
- Cabrera, C., A. Reyes., and G. Rafael. 2006. Beneficial effects of green tea—a review. *J. Amer. Coll. Nutr.* 25 (2) : 79–99.
- Cahyani, D.I dan Ninik, R. 2015. Pengaruh penambahan teh hijau terhadap aktivitas antioksidan dan kadar protein minuman fungsional susu kedelai dan madu. *J. Nutr. Coll.* 4 (2) : 394-399.
- Cristiawan, K. 2017. *Pengujian kadar gula dan total asam gula sebagai bagian dari pengawasan mutu (quality control) produk kecap manis di PT. Lombok Gandaria.* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Dewi, A.K., A. N Ratri., dan S Loekman. 2015. *Kajian Pengaruh Temperatur Pengeringan Semprot (Spray Dryer) Terhadap Kadar Air Santan Kelapa Bubuk (Coconut Milk Powder).* Seminar

Nasional Sains dan Teknologi, Jakarta: 17 November 2015.  
Jakarta

Diastari, I. G. A. F dan K. K Agustina. 2013. Uji organoleptik dan tingkat keasaman susu sapi kemasan yang dijual di pasar tradisional kota Denpasar. *Ind. Med. Vet.* 2(4) : 453 – 460.

Fashokani, N. 2017. Sifat fisiko-kimia, aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik es krim dengan penambahan ekstrak kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.

Ferrari, L. 2005. *Gelato and Gourmet Frozen Desserts - A Professional Learning Guide*. Lulu Publisher.

Fitriani, T.K. 2011. Kajian penamabahan ekstrak dan tepung wortel terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris eks krim. Skripsi. Program Studi Tekonologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Giovani, I. 2015. Pengaruh kandungan pada teh hijau terhadap penurunan kadar kolesterol. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Ilmu Hayati. Univeritas Surya. Serpong.

Goff. H. D., and R.W Hartel. 2013. *Ice Cream 7th Edition* . Springer. New York.

Handayani, D., M. Abdul., dan S. R. Anna. 2014. Optimasi ekstraksi ampas teh hijau (*Camellia sinensis*) menggunakan metode *microwave assisted extraction* untuk menghasilkan ekstrak teh hijau. *Trad. Med. J.* 19 (1) : 29 – 35.

Hartatie, S E. 2013. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemanthap ) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *GAMMA* 7 (1): 20-2.

Hatano, T., H. Kagawa., T. Yasuhara, T., and T Okuda. 1988. Two new flavonoids and other constituents in licorice root: their relative astringency and radical scavenging effects. *Chem. Pharm. Bull.* 36 (6) : 2090-2097.

Hikmawati, N. 2017. Pengaruh penambahan sari nenas (*ananas sativus*) terhadap nilai pH dan *overrun* es krim. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Khariana, A., D. Bambang., dan S. Siti. 2018. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensoris Es Krim Dengan Penambahan Sari Apel. *JTP.* 19 (1) : 59-68.

- Kopfer, T. 2009. *Making Artisan Gelato : 45 Recipes and Techniques for Crafting Flavor-Infused Gelato and Sorbet at Home*. Rockport Publisher, Unites States.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas : Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Latifah, U. 2015. *Karakteristik fisik dan sensori gelato dengan penambahan pemanis yang berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marshall, R.T., H.D. Goff., and R.W. Hartel. 2003. *Ice Cream Ed 6th*. New York (US). Plenum.
- Muchtadi. T. 1989. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nelson, N., 1944. A photometric adaptation of the Somogyi method for the determination of glucose. *J. Biol. Chem.* 153(2), 375-379.
- Nindyasari, S. 2012. *Pengaruh suhu dan waktu penyeduhan teh hijau (*Camellia sinensis*) serta proses pencernaan in vitro terhadap aktivitas inhibisi lipase*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Niswandini RS. 2004. *Diversifikasi es krim susu kambing dengan penambahan yoghurt probiotik*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nugroho, Y.A dan K. Joni. 2015. *Aplikasi kulit manggis (*Garcinia Mangostana L.*) sebagai sumber antioksidan pada es krim*. JPA. 3 (4) : 1263-1271.
- Nur, K. 2012. *Kualitas es krim dengan penambahan umbi kentang (*Solanum tuberosum L.*) sebagai bahan penstabil*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Oksilia, S dan Eka, L. 2012. *Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Cucumis melo L.*) dan sari kedelai*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Putra, H. B. P. 2017. *Nilai overrun, resistensi pelelehan, total padatan, Viskositas, dan sifat sensoris gelato sari kedelai*. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Puspowardoyo, H. 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani–Nabati*. Kanisius. Yogyakarta.

- Raharjo, M. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rohman, A dan S. Riyanto. 2005. Daya antioksidan ekstrak etanol Daun Kemuning (*Murraya paniculata* (L) Jack) secara in vitro. *Majalah Farmasi Indonesia*, 16 (3) : 136 – 140.
- Saraswati, A. 2015. Efektivitas ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis*) dengan NaOCl 2,5% terhadap bakteri *enterococcus faecalis* sebagai alternatif larutan irigasi saluran akar. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Sekarini, G. 2011. Kajian penambahan gula dan suhu penyajian terhadap kadar fenol, kadar tanin, dan aktivitas antioksidan pada minuman teh hijau. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Septiani, A. 2011. Pengukuran kapasitas antioksidan ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis*) dengan metode DPPH dan Voltametri Sklik. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shahidi F dan Naczk M. 1995. Food Phenolics: Sources, Chemistry, Effects, Application. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster.
- Shi, J., T. H. Chi., and S. Fereidoon. 2005. Asian Functional Foods. CRC Press. Florida.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. Bandung.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudono, A., F. Rosdiana dan S. Budi 2003. Beternak Sapi Perah. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Susanti, R dan E. Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. *Jurnal MIPA* 39 (2) : 98 – 106.
- Sofia D. 2008. Antioksidan dan Radikal Bebas. *Majalah ACID FMIPA* Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Suprayitno, E., Kartikaningsih dan Rahayu. 2001. Pembuatan es krim menggunakan stabilisator natrium alginat dari *Sargassum* sp. *JMTI*. 1(3): 23-27.
- Susanti, B. F. 2013. Pengaruh penambahan jumlah gula dan gelatin terhadap hasil jadi *ice cream* pepino (*Solanum muricatum*). Skripsi. Program Studi Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.

- Syah, A. N. A. 2006. Taklukan Penyakit dengan Teh Hijau. Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Towaha, J. 2013. Kandungan kimia pada dauh teh (*Camellia Sinensis*). Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri 19 (3) : 13-16.
- Triastini, M. C. 2018. Uji Aktivitas antioksidan dan kesukaan panelis terhadap es krim sari serai (*Cymbopogon citratus*). Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Tristanto, N. A., D.W.B Tarsisius., dan R.U Adrianus. 2017. Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Proporsi Teh Hijau: Bubuk Daun Kering Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Teh Hijau Stevia Dalam Kemasan Botol Plastik. JTPG. 16 (1): 22-29.
- Violisa A., N. Amat., dan N. Nunung. 2012. Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. JTK. 35(1): 113-114.
- Widiantoko, R. K dan Y. Yunianta. 2014. Pembuatan es krim tempe – jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptic). JPA. 2 (1): 54-66.