

DAFTAR PUSTAKA

1. Elastri, Aprini. 2015. Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah terhadap Kualitas Es Krim. *Skripsi*. Padang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Haryanti, Nopita dan Ahmad Zueni. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Dengan Variasi Susu Krim. *AGRITEPA* vol 1(2).
3. Wiendarlina, Ike Yulia dan Runi Sukaesih. 2018. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var *Amarum*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*) Dalam Sediaan Cair Berbasis Bawang Putih dan Korelasinya Dengan Kadar Fenol dan Vitamin C. *JFFI*. 2019: 6(1).
4. Arobi, Ibnu. 2010. Pengaruh Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale Rosc.*) Terhadap Perubahan Pelebaran Alveolus Paru-paru Tikus (*Rattus norvegicus*) yang Terpapar *Allethrin*. *Skripsi*. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
5. Tamat, S R., T. Wikana dan L.S. Maulina. 2007. *Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dan Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva recticula* Forsskal*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, vol 5(1).
6. Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
7. Mayani, Lisna, Sudarminto Setyo Yuwini, dan Dian Widya Ningtyas. 2014. Pengaruh Pengecilan Ukuran Jahe dan Rasio Air Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Pembuatan Sari Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* vol 2(4).
8. Setiawan, Agus dan Dwiwati Pujimulyani, 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Instant Kunir Putih (*Curcuma mangga Val.*). Yogyakarta: Universitas Mercu Buana Yogyakarta

9. Gelgel, Kadek Danthiswari. 2016. Kajian Pengaruh Jenis Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Waktu pengeringan Daun terhadap Kapasitas Antioksidan Serta Sensoris Wedang Uwuh. Bali: Universitas Udayana.
10. Prihatin, Antik. 2016. Uji Organoleptik dan Kadar Protein Es Krim dengan Penambahan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*) dan Larutan Ubi Jalar Ungu sebagai Pewarna Alami. *Skripsi*. Surakarta: Fakultas keguruan dan Ilmu Pendidikan.
11. Widiyantoko, Rizky Kurnia dan Yunianta. 2014. Pembuatan Es krim Tempe – Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. vol 2(1).
12. Pujiastuti, Sri. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap kualitas Es Krim *Dadih*. *Skripsi* Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
13. Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale rosc.*) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instant Dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensori dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Surakarta: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
14. Tiara, Citra, Merkuria Karyantina, dan Nanik Suhartatik. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Es Krim Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Dengan Variasi Penambahan Bubur Buah Nanas (*Ananas comosus*).
15. Putri, H Sri Iria. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale roscoe*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol dan Karakteristik Sensoris Pada Telur Asin. *Skripsi*. Surakarta: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
16. Muaris, Hindah. 2006. Es Krim Susu Kedelai Tinggi Protein & Rendah Kolesterol. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
17. Chan, Levi Adhitya. 2008. Membuat Es Krim. Jakarta Selatan: PT Agromedia Pustaka.
18. Padaga, Masdiana dan Manik Eirry Sawitri. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Surabaya: L Trubus Agrisarana.

19. Budi Setyawan. 2015. Peluang Usaha Budidaya Jahe. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
20. Fathona, Difa dan C. Hanny Wijaya. 2011. Gingerol and Shogaol Contents, Pungency Intensity and Panelists Acceptance in Oleoresin of Gajah Ginger (*Zingiber officinale* var. *Roscoe*), Emprit Ginger (*Zingiber officinale* var. *Amarum*), and Merah Ginger (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). Department of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural Technology, Bogor Agricultural University, IPB Darmaga Campus, Bogor.
21. Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.
22. Winarno, F.G. 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
23. Septiana, Aisyah Tri, Mustaufik, hidayah Dwiyantri, Deddy Muchtadi, dan Fransiska Zakaria. 2006. Pengaruh Spesies Zingiberaceae (Jahe, Temu Lawak, Kunyit, dan Kunyit putih) dan Ketebalan Irisan Sebelum Pengeringan terhadap Kadar dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton Yang Dihasilkan. Teknologi Pertanian. Vol. 26(2). Jurusan Teknologi Pertanian FT UNSOED, Purwokerto.
24. Wijaya, Desy. 2011. Waspadai Zat Aditif dalam Makanan. Yogyakarta: Buku Biru.
25. Wahyuningrum, Retno,dkk.2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Alpokat (*Persea Americana* mill) dalam jurnal Penelitian Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
26. Faturrachman, Denny Akmal.2014. Pengaruh Konsentrasi Pelarut Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn) Dengan Metode Peredaman Radikal Bebas DPPH. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
27. Helio, Faustino, Nunp Gil, Cecilia Baptisa, dan Ana Paula Duarte. 2010. *Antioxidant Activity of Lignin Phenolic Compounds Extracted from Kraft and Sulphite Black Liquors*. Journal of Molecules.vol 15.

28. Nasution, Fitri Abdul Karim. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Skripsi*. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
29. Widyanti, S.M. 2002. Pengaruh Penggunaan Jenis Minyak Sawit dan Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Es Krim [Skripsi]. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
30. Waladi, Vonny Setiaries Johan dan Faizah Hamzah, 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. *Jom Faperta*. Vol 2(1).
31. Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
32. Cheppy Syukur. 2006. Agar Jahe Berproduksi Tinggi. Jakarta : Penebar Swadaya.
33. Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
34. Shewfelt, Robert. Pengantar Ilmu Pangan. Jakarta: EGC.
35. Hartatie, Edang Sri. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap dan Metode pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim). *GAMMA*. Vol 7(1).
36. Nusa, Muhammad Iqbal, Masyhura MD dan Fitra Abdul Hakim. 2019. Identifikasi Mutu Fisik Kimia dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* vol 2(2).
37. Alim, Kusuma Yati. 2002. Mempelajari Pembuatan Dan Daya Terima Es Krim Kolang-Kaling. Bogor: Fakultas Institut Pertanian Bogor.
38. Haryanti, Nopita dan Ahmad Zueni. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis dengan Variasi Susu Krim. *Jurnal Agritepa*. Vol 1. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi. *Skripsi*. Makassar: Fakultas Perernakan Universitas Hasanuddin.