

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Chan, Levi Adhitya. 2008. *Membuat Es Krim*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Chondro, S., Lestari, N., T. R. Dewi. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2) : 95-106.
- Ery, A. R. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Skripsi*. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Ezra, E. K. S., Ni, M. W., Lutfi, S. 2020. Karakteristik Ekstrak Aseton Pewarna Alami Daun Singkong (*Manihot esculenta* C.) pada Perlakuan Ukuran Partikel Bahan dan Lama Maserasi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 5(2) : 49-58.
- Dalimartha, S. 2006. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 5., Nanas. Jakarta: Trubus Agriwidya., Hal 140-145.
- Du, L., X. Yang, J. Song, Z. Ma, Z. Zhang, and X. Pang. 2014. *Characterization of the stage dependency of high temperature on green ripening reveals a distinct chlorophyll degradation regulation in banana fruit*. *Journal of Scientia Horticulturae*. 180: 139 - 146.
- F. Achmad., Nurwantoro., Mulyani. 2012. Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 65-76.
- Fristi, B. A., Setiawan, D. 2017. Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim: Kuning Telur dengan Gelatin. *J. Hospitality dan pariwisata*. 3(2): 294-374.
- Ganis P. 2011. Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Daun Pepaya (*Carica Papaya*) Sebagai Zat Anti Kanker. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Goff, H. D., Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream*. Edisi 7. Springer, New York.
- Ginayati, L., M. Faisal, Suhendrayatna. 2015. Pemanfaatan Asap Cair dari Pirolisis Cangkang Kelapa Sawit Sebagai Pengawet alami Tahu. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 4(3): 7-11.
- Hanani, E., Mun'im, A., Sekarini, R. 2005. Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam *Spongyllispongia Sp.* dari Kepulauan Seribu, *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 2(3): 127.

- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim. *Skripsi*. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Hasanuddin, K., H. Dewi., Insi F. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*. 1(1) : 1-7.
- Hernes, I. P. F., Suhendra, L., Wrsiati, L. P. 2018. Pengaruh Perbandingan Bahan dengan Pelarut Aseton Terhadap Total Fenolik, Warna dan Klorofil Ekstrak Sargassum polycystum. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 6(2): 103–114.
- I Made D., Ni Made W., L. P. Wrsiati. 2019. Pengaruh Perbandingan Bahand Pelarut dan Lama Ekstraksi terhadap Karakteristik Ekstrak Pewarna Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 7(4): 571-580.
- Ismunandar. 2004. Dibalik Lembutnya Es Krim.<http://www.kimianet.lipi/go.id> Diakses pada tanggal 18 september 2021.
- Juniarka, I.G.A., Lukitaningsih, E., Noegrohati, S. (2011). Analisis aktivitas antioksidan dan kandungan antosianin total ekstrak dan liposom kelopak bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Majalah Obat Tradision.*, 16: 115–123.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Khuluq, A. D., Widjanarko, S. B., Murtini, E. S. (2007). Esktraksi dan stabilitas betasianin daun darah (*Alternanthera dentata*) (kajian perbandingan pelarut air etanol dan suhu ekstraksi). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(3): 172–181.
- Maharuddin, F., Malaka., Fahrullah., M. Taufik. 2018. Karakteristik *Edible Film* Berbahan *Whey* Dangke dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Veternier*. 19(2) : 291-297.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press, Makassar.
- Maria, C. T. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Sari Serai (*Cymbopogon citratus* (DC.)Stapf). *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Masykuri, Pramono, Y. B., Ardilia, D. 2012. Resistensi Pelelehan Overrun dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla yang Terbuat Dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3): 78-82.
- Mohammadi, Z., Shalavi, S., 2012., *Is Chlorhexidine an Ideal Vehicle for Calcium Hydroxide? A Microbiologic Review, Iranian Endod J.*, 115-122.

- Mohd. Fahrefi, I. 2019. Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Bubuk Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. Rubrum) dan Gelatin. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Molyneux. P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. *Songklanakarin J. Sci Technol.* 26(2): 211-219.
- Muse, M.R., & R.W. Hartel. (2004). *Ice Cream Structural Element that Affect Melting Rate and Hardness*. *J. Dairy Sci.* 87:1-10.
- Nurdin., Clara M. Kushart, Ikeu Tanziha., dan M. Januwati. 2009. Kandungan Klorofil Berbagai Jenis Daun Tanaman dan Cu-Turunan Klorofil Serta Karakteristik Fisiko-Kimianya. *Jurnal Gizi dan Pangan.* 4(1): 13-19.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Puspitasari, A. D., & Wulandari, R. L. (2017). Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etil Asetat Daun Kersen (*Muntingia calabura*). *Jurnal Pharmascience*, 4(2), 167–175.
- Pourmorad, F., S.J. Hossenimeh., N. Shahabimajd. 2006. *Antioxidant activity, phenol and flavonoid contents of some selected Iranian medicinal plants*. *African Journal of Biotechnology.* 5(11):1142-1145.
- Rosmiati, R. 2011. Karakteristik Fisiko-kimia dan Uji Toksisitas Bubuk cu-turunan klorofil (cu-chlorophyllin) daun murbei (*Morus alba* L.) Sebagai Prototipe Bahan Suplemen Makanan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rotua S. 2018. Pengaruh Penambahan Jumlah Ekstrak Buah Bit Terhadap Mutu Es Krim Bekatul Sebagai Makanan Jalanan. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Medan. Medan.
- Sarastani, D., Soekarto, S. T., MuchtadiT, R., Fardiaz, D., & Apriyantono, A. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung (*Parinarium glaberrimum* Hassk.) *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan.* 13(2) : 149.
- Sayuti K., G. Taib, Liza H. 2010. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan pada Daun Murbei (*Morus alba* L.) Terhadap Karakteristik Minuman Effervescent yang Dihasilkan. Universitas Andalas.
- Shannon E. C., M. Sumual., Mercy T. 2021. Pengaruh Blansing Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Karsen (*Muntingla calabura* L). *J. Sains dan Teknologi Pangan.* 6(3): 4020-4030.

- Sitti, A. 2012. Pengaruh Daun Murbei (*Morus alba L.*) Terhadap Frekuensi Denyut Jantung dan Tekanan Darah Arteri pada Anjing Teranastesi. *Majalah Farmasuetik*. 8(3) : 202-207.
- Siti, M., Yoni A. 2014. Nilai Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Es Krim dengan Penambahan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). 2014. *Nutrieye Diaita*. 6(2): 168-178.
- Sunanto, H. 1997. Budidaya Murbei dan Usaha Pensutraan Alam. Kansius. Yogyakarta.
- Suprihana. 2012. *Penggunaan Beberapa Jenis Stabilizer pada Es Krim Kacang Ijo*. Fakultas Pertanian Universitas Widyaguna. Malang.
- Suradi, K. 2002. Tingkat Kesukaan Bakso Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 7(1): 52-57.
- Syamsudin. 2013. *Nutrasetikal*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Takuya, K., Naoto, I., Yasuhiro, K., et al., 2006. *Antioxidant flavonol glycosides in mulberry (Morus alba L.) leaves isolated based on LDL antioxidant activity*. Elsevier. 97(1) : 25-31.
- Tala,Z. 2009. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Tania Vanda. 2019. Hubungan Antara Persepsi Rasa Pengecapan dengan Pengalaman Karies dan Diet pada Anak Usia 12-13 Tahun di Kecamatan Medan Maimun dan Medan Perjuangan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Victoria Y. J., S. Suwasono., Mukhammad. F. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Daun Murbei (*Morus alba L.*) Terhadap *Escherichia Coli*. *Prosiding Seminar Nasional APTA*. Universitas Jember. Jember.
- Widiantoko, R.K. 2011. Es Krim. <http://lordbroken.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 05 September 2021.
- Yusman T., T. Widianara. 2016. Perbandingan Air dengan Daun Teh *Black Mulberry* Dalam Proses Ekstraksi Terhadap Karakteristik *Ekstrak Daun Black Mulberry* Sebagai Minuman *Fungsional*. *Teknologi Pangan dan Gizi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Yohana F. S. 2017. Kualitas Organoleptik, dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Persentase Buah Nenas (*Ananas Sativus*) Berbeda. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna pada Produk Es Krim Ekstrak Daun Murbei.

WARNA												
Jumlah Penelis	P0			P1			P2			P3		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	5	2	3	4	4	4	3	3	3	4	5	5
2	5	5	3	5	5	5	3	4	4	5	5	5
3	5	5	5	2	2	3	4	3	4	3	4	5
4	2	3	4	4	3	5	3	4	4	4	3	5
5	3	3	3	4	4	4	4	5	4	5	5	5
6	2	2	2	4	3	3	3	3	3	4	4	4
7	5	5	4	4	5	3	5	4	3	4	3	2
8	3	4	5	4	4	3	5	5	4	5	3	4
9	5	4	4	5	5	4	4	5	4	5	5	5
10	4	5	4	2	3	4	3	4	4	3	3	3
11	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3
12	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	4
13	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	5
14	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4
15	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4
16	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3	4	3
17	5	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5
18	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3
19	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	5	4
20	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4
Rata-rata	3,85			3,85			3,73			4,07		

Lampiran 1.a Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) pada Ujiorganoleptik Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.174	3	.058	6.797	.014
Within Groups	.068	8	.009		
Total	.243	11			

Lampiran 1.b Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Warna

	perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
			1	2
Duncan ^a	p2	3	3.7333	
	p0	3	3.8500	
	p1	3	3.8500	
	p3	3		4.0667
	Sig.		.176	1.000

Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma pada Produk Es Krim Ekstrak Daun Murbei.

AROMA												
Jumlah Penelis	P0			P1			P2			P3		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	4	4	3	3	3	4	2	3	2	3	4	4
2	5	4	4	4	3	4	3	3	3	5	5	5
3	5	5	4	5	3	4	4	3	3	4	4	5
4	4	4	5	3	3	4	3	4	5	3	3	5
5	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4
6	4	4	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4
7	5	4	5	4	4	4	5	5	5	4	4	5
8	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	5
9	3	5	5	4	4	4	3	4	4	5	4	4
10	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	4	4
11	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	3	3	4	4	4	3	2	4	3	3	4	4
13	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
14	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
15	4	4	4	3	4	5	4	3	3	4	4	5
16	4	4	4	3	5	3	3	3	3	3	5	3
17	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
18	2	2	3	2	3	3	2	2	3	3	3	4
19	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
20	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5
Rata-rata	4,17			3,92			3,67			4,12		

Lampiran 2.a Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) pada Ujiorganoleptik Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.465	3	.155	8.176	.008
Within Groups	.152	8	.019		
Total	.617	11			

Lampiran2.b Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Aroma

	perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
			1	2
Duncan ^a	p2	3	3.6667	
	p1	3	3.9167	3.9167
	p3	3		4.1167
	p0	3		4.1667
	Sig.		.057	.065

Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa pada Produk Es Krim Ekstrak Daun Murbei.

Jumlah Penelis	RASA											
	P0			P1			P2			P3		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	4	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5
2	4	4	4	5	3	4	4	4	3	4	5	5
3	2	3	4	2	2	4	2	2	2	4	3	2
4	4	4	5	2	3	5	3	4	4	3	3	5
5	5	5	4	5	3	5	4	4	4	4	4	4
6	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	4
7	4	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	4
8	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	5	5
9	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4
10	5	4	5	3	4	5	4	4	5	4	5	4
11	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4
12	4	3	4	4	4	3	3	3	4	3	4	4
13	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4
14	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	3	4
15	4	3	4	5	4	5	5	3	3	4	4	5
16	2	2	2	2	4	2	2	2	2	3	3	2
17	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5
18	2	2	4	2	3	3	1	2	2	3	3	4
19	2	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4
20	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Rata-rata	3,83			3,88			3,65			4,05		

Lampiran 3.a Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) pada Uji Organoleptik Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.244	3	.081	3.865	.056
Within Groups	.168	8	.021		
Total	.412	11			

Lampiran 3.b Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Rasa

	perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
			1	2
Duncan ^a	p2	3	3.6500	
	p0	3	3.8333	3.8333
	p1	3	3.8833	3.8833
	p3	3		4.0500
	Sig.		.095	.117

Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur pada Produk Es Krim Ekstrak Daun Murbei.

Jumlah Panelis	TEKSTUR											
	P0			P1			P2			P3		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	5	4	4	4	4	3	4	5	5	4	5	4
2	4	4	4	3	3	4	4	5	4	4	5	4
3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4
4	4	3	5	3	3	4	4	4	4	3	4	5
5	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3
6	3	2	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3
7	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4	2	4
8	5	4	4	3	4	4	3	4	5	5	4	5
9	4	5	4	3	4	5	4	4	3	5	4	4
10	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4
11	5	5	3	5	5	3	4	4	3	4	5	3
12	3	4	4	3	4	3	3	3	4	2	3	3
13	5	5	5	4	4	4	4	4	3	4	4	5
14	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	4	3	4	4	4	5	4	3	3	3	4	5
16	3	3	2	2	5	2	2	4	2	2	4	2
17	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	3	3
18	3	2	4	2	3	3	2	3	3	2	3	4
19	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4
20	4	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5
Rata-rata	3,68			3,58			3,6			3,73		

Lampiran 4.a Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) pada Organoleptik Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.045	3	.015	.750	.552
Within Groups	.160	8	.020		
Total	.205	11			

Lampiran 4.b Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Tekstur

			Subset for alpha = 0.05
	perlakuan	N	1
Duncan ^a	p1	3	3.5833
	p2	3	3.6000
	p0	3	3.6833
	p3	3	3.7333
	Sig.		.256

Lampiran 5. Data Hasil Pengujian Warna (Colorimetri) pada Produk Es Krim Ekstrak Daun Murbei.

1. Nilai Koordinat L*

Lampiran 5.a Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) pada Nilai Koordinat L*

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	223.243	3	74.414	7.056	.012
Within Groups	84.367	8	10.546		
Total	307.609	11			

Lampiran 5.b Hasil Uji Lanjut Duncan pada Nilai Koordinat L*

	Uji Warna	N	Subset for alpha = 0.05		
			1	2	3
Duncan ^a	p3	3	75.2000		
	p2	3	78.4000	78.4000	
	p1	3		84.5000	84.5000
	p0	3			85.6667
	Sig.		.262	.050	.672

2. Nilai Koordinat a*

Lampiran 5.c Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) pada Nilai Koordinat a*

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20.333	3	6.778	3.128	.088
Within Groups	17.333	8	2.167		
Total	37.667	11			

Lampiran 5.d Hasil Uji Lanjut Duncan pada Nilai Koordinat a*

	Uji Warna	N	Subset for alpha = 0.05	
			1	2
Duncan ^a	p3	3	-4.0000	
	p2	3	-3.6667	
	p1	3	-3.0000	-3.0000
	p0	3		-.6667
	Sig.		.448	.088

3. Nilai Koordinat b*

Lampiran 5.e Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) pada Nilai Koordinat b*

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	207.362	3	69.121	27.124	.000
Within Groups	20.387	8	2.548		
Total	227.749	11			

Lampiran 5.f Hasil Uji Lanjut Duncan pada Nilai Koordinat b*

	Uji Warna	N	Subset for alpha = 0.05	
			1	2
Duncan ^a	p1	3	16.1667	
	p0	3	18.5333	
	p2	3		24.7333
	p3	3		26.1333
	Sig.		.107	.314

Lampiran 6. Data Hasil Pengujian *Overrun* pada Produk Es Krim Ekstrak Daun Murbei.

Lampiran 6.a Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Nilai *Overrun*

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.839	3	4.280	13.175	.002
Within Groups	2.599	8	.325		
Total	15.438	11			

Lampiran 6.b Hasil Uji Lanjut Duncan Nilai *Overrun*

	overrun	N	Subset for alpha = 0.05	
			1	2
Duncan ^a	p3	3	40.7333	
	p1	3	41.7667	
	p2	3	41.7667	
	p0	3		43.6033
	Sig.		.066	1.000

Lampiran 7. Data Hasil Pengujian Titik Leleh pada Produk Es Krim Ekstrak Daun Murbei.

Lampiran 7.a Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Nilai Titik Leleh

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	315.426	3	105.142	172.503	.000
Within Groups	4.876	8	.610		
Total	320.302	11			

Lampiran 7.b Hasil Uji Lanjut Duncan Nilai Titik Leleh

	titikleleh	N	Subset for alpha = 0.05		
			1	2	3
Duncan ^a	p1	3	19.5667		
	p2	3		24.2267	
	p0	3			31.6067
	p3	3			31.6067
	Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 8. Data Hasil Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Produk Es Krim Ekstrak Daun Murbei.

Antioksidan	P3		
	1	2	3
	218,32	186,06	130,99

Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.

1. Proses Pembuatan Ekstrak Daun Murbei



2. Proses Pembuatan Es Krim



3. Produk Es Krim Ekstrak Daun Murbei



4. Pengujian Organoleptik Sampel



5. Pengujian Warna Sampel



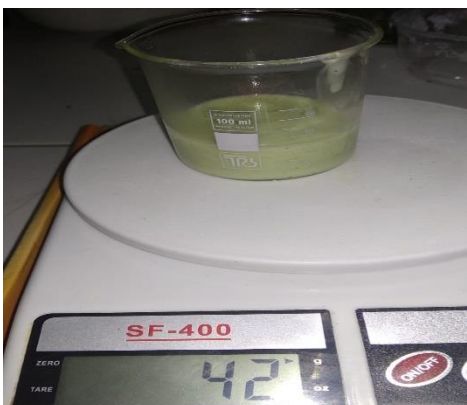
6. Pengujian Overrun Sampel



Sebelum (W0)



Sesudah (W1)

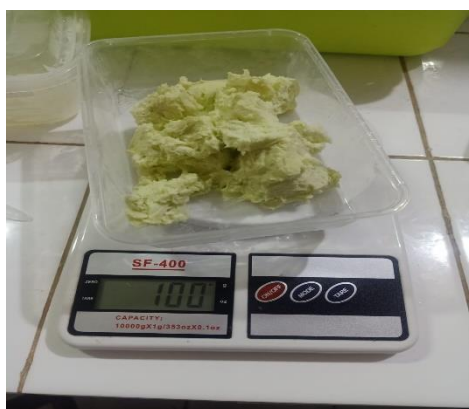
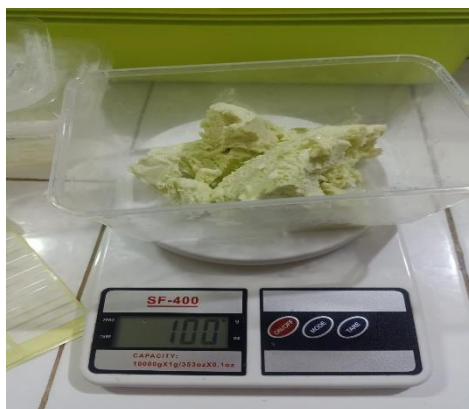


Sebelum (W0)



Sesudah (W1)

7. Pengujian Titik Leleh Sampel



8. Pengujian Antioksidan (DPPH)



