

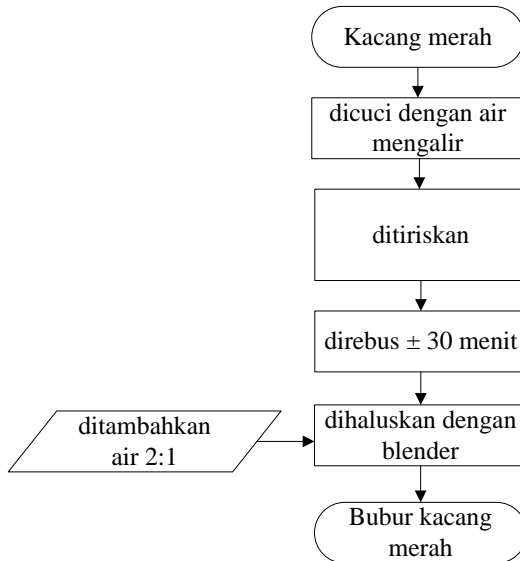
## DAFTAR PUSTAKA

- Alfadila, R., Anandito, R.B.K., & Siswanti. 2020. Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia Dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil pertanian*, XIII(1): 1-11.
- American Heart Association. (2012). Heart Disease And Stroke Statistic. Diperoleh pada tanggal 12 Januari 2022 dari [http:// ahajournal.org.com](http://ahajournal.org.com).
- A.O.A.C. 1984. Official methods of analysis. 12th edition. Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC.
- Aprilia, S., Suroso, E., Astuti, S., & Susilawati. 2023. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Stabilizer Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L. Lam*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1).
- Arbuckle, WS. 1986. Ice Cream. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Chan, L. A. 2008. Membuat Es Krim. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Choudhury K, Clack J, Griffiths H.R. 2014. An almond-enriched diet increases plasma  $\alpha$ -tocopherol and improves vascular fuction but does not affect oxidative stress markes or lipid levels. *Life and Health Sciences*.
- Damayanti, S. S., & Murtini, E. S. (2018). Inovasi susu almond dengan substitusi sari kecambah kedelai sebagai sumber protein nabati. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3).
- Frandsen, J.H. dan W. S Arbuckle,. 1966. Ice cream and Related Products. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Conecticut. Page: 86
- Garrido, I. Monagas, M. Gomez-Cordoves, C and Bartolome, B. 2008. Polyphenols and Antioxidant Properties of Almond Skins: Influence of Industrial Processing. *Journal of Food Science*. Vol.73.
- Hasanah, A.A.N., Mustofa, A., & Widanti, Y.A. 2020. Karakteristik Kimia, Fisika Dan Sensoris Es Krim Buah Bit (*Beta vulgaris L.*) Dengan Perbedaan Jenis Gula. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNSRI*, 5(1).
- Hermanto, S., A. Muawanah dan P. Wardhani. (2010). Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*. 1(6):1–10.
- Hubeis, M., N. Andarwulan dan M. Yunita. 1996. Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. ITB. Vol VII (1).
- Juwita, R.I., Syauqy, A., Anjani, G., & Afifah, D.N. 2021. Analisis Zat Gizi Es Krim Pisang Batu (*Musa balbisiana cola*) Sebagai Pangan Fungsional Pencegah Kanker Kolorektal. *Journal Of Nutrition Collage*, 10(1): 10-17.
- Limanto, A. (2017). Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman Stevia rebaudiana. *Jurnal Kedokteran Meditek*, 23(61), 1-12.
- Mandalari G, Nueno-Palop C, Bisignano G, Wickhman MSJ, Narad A. 2008. Potential Prebiotic Properties of Almond (*Amygdalus communis L.*) Seeds. *Appl. Environ. Microbiol.* Vol 74:426-427.
- McGill, KC., Michelle, LY. & Wendy, KN. (2004). Determination of Calories in Food via Adiabatic Bomb Calorimeter. *Journal of Student Research*, 6(9): 93-96.
- Munawaroh, R., Setyawardani, T., & Rahayu, S. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Buah Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) Terhadap Kadar Air, Gula Dan Tingkat Kesukaan Es Kri Susu Sapi. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan VIII*, 515-523.

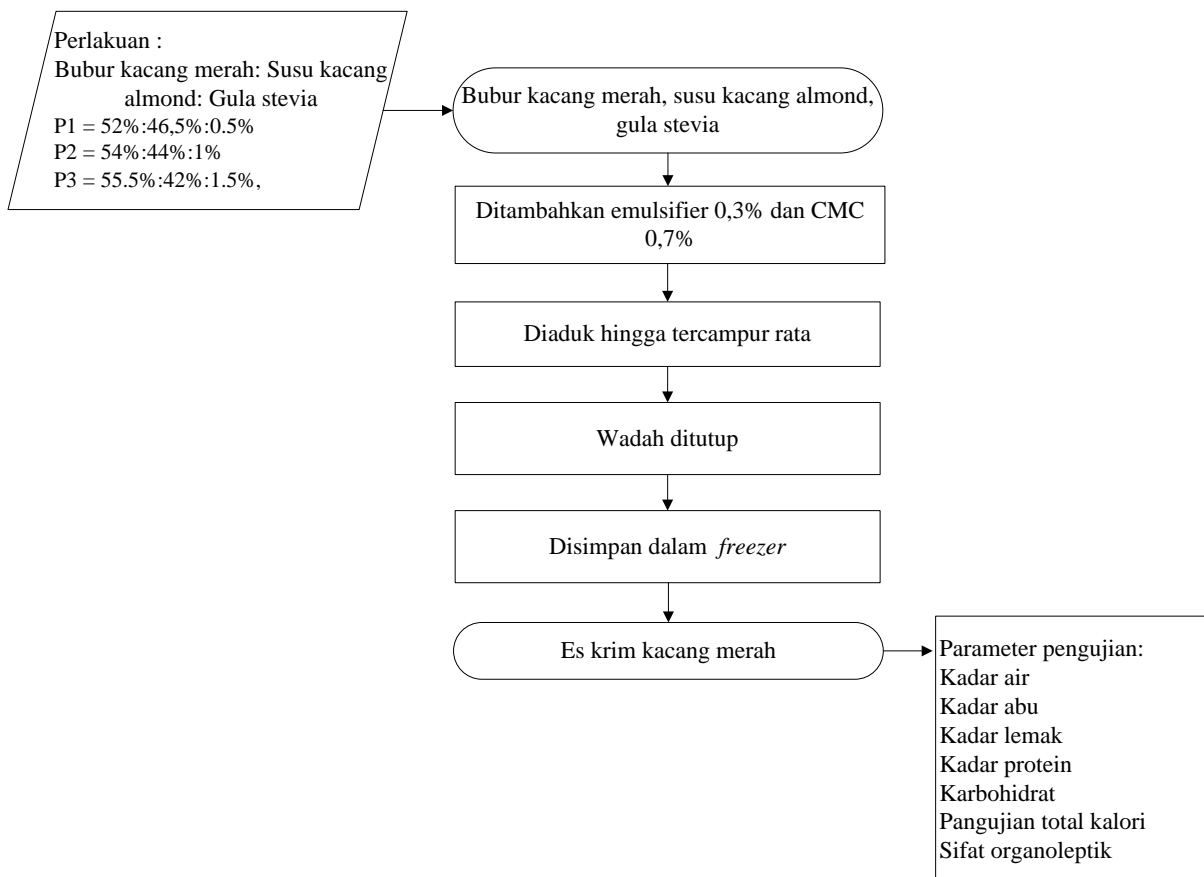
- Muslimin, I., Nurheda, N., Novieta, I. D., & Nurfatima, N. (2020). EVALUASI NILAI DAYA LELEH DAN NILAI ORGANOLEPTIK ESKRIM BERBAHAN DASAR SUSU SAPI KOMBINASI DENGAN KACANG MERAH PADA LEVEL YANG BERBEDA. *REKASATWA: Jurnal Ilmiah Peternakan*, 2(2), 125-133.
- Nugroho, B., Santoso, A.P., & Amirudin, A. 2021. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Dengan Substitusi Pemanis Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni M.*) Dan Berbagai Jenis Stabilizer. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Dan Perikanan, Volume 2.
- Nuryati, C., Legowo, A.M., & Nurwantoro, N. 2020. Karakteristik Fisik Dan Sensoris Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Penambahan Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Sebagai Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02).
- Prasetya, M., Maghfoer, M. D., & Santoso, M. (2014). Pengaruh macam dan kombinasi bahan organik terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana B.*). *Jurnal Produksi Tanaman*, 2(6).
- Purwati, N.A.D., Dian H. dan Amalia R. 2015. Es Krim Free Lactose Berbahan Dasar Sari Hanjeli sebagai Alternatif Pengganti Es Krim Susu bagi Penderita Lactose Intolerance. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4:1, 144-159.
- Putri, D., Wulandari, Y.W., & Suhartatik, N. 2016. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Variasi Penambahan Bubuk Kelopak Bunga Rosela. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 1(1): 47-53.
- Rukmana, R. 2000. Kacang Merah. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, Rahmat. (1994). Seri Budi Daya Buncis. Yogyakarta : Kanisius.
- Sari, N.M.R.E., Wisaniya, N.W., & Wiadnyani, A.A.I.S. 2020. Studi Kadar Gizi, Serat Dan Antosianin Tepung Kacang Merah Dan Tepung Kecambah Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Itepa*, 9(3): 282-290.
- Simanungkalit, H. (2016). Kajian Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains*, 18(1).
- Soedarmadji, S., B. Haryono dan Soehardi. 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Soekarto, 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Aksara. Jakarta.
- USDA (*United States Department of Agriculture*). 2016. USDA Branded Food Products Database for Dry Almond Nuts. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list>. Tanggal akses: 13/01/2022.
- Victoria, J. E. 2008. Daniel's Lifestyle Fasting Cook Book. Xulon Press. Maitland.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S., Dyah, N., & Sulistyowati, S. (2006). PEMBUATAN ES KRIM KACANG MERAH DENGAN PENAMBAHAN VIRGIN COCONUT OIL DAN KUNING TELUR. *BUANA SAINS*, 6(1), 75-82.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Bubur kacang merah



Lampiran 2. Diagram Alir Es krim



Lampiran 3. Hasil Pengujian Kadar air, Kadar abu, Kadar lemak, Kadar protein, Karbohidrat dan pengujian total kalori

			kadar air	kadar abu	kadar lemak	kadar protein	karbohidrat	pengujian total kalori
bubur kacang merah : susu almond : gula stevia	52% : 46.5% : 0.5%	ulangan 1	77.1	0.735	1.42	4.62	16.125	95.76
		ulangan 2	76.1	0.785	1.5	4.08	17.535	99.96
		ulangan 3	76.9	0.805	1.6	4.35	16.345	97.18
	54% : 44% : 1%	ulangan 1	73.6	0.795	1.7	4.82	19.085	110.92
		ulangan 2	74.7	0.92	1.66	4.01	18.710	105.82
		ulangan 3	74.7	0.645	1.7	4.05	18.905	107.02
	55.5% : 42% : 1.5%	ulangan 1	75	0.905	1.58	4.25	18.265	104.28
		ulangan 2	71.3	0.78	1.72	4.27	21.930	120.28
		ulangan 3	75.9	0.655	1.48	4.98	16.983	101.172

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2023*

Lampiran 4. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, karbohidrat dan pengujian total kalori

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	.004	2	.002	.414	.679
	Within Groups	.031	6	.005		
	Total	.035	8			
Aroma	Between Groups	.044	2	.022	6.889	.028
	Within Groups	.019	6	.003		
	Total	.063	8			
Tekstur	Between Groups	.090	2	.045	.816	.486
	Within Groups	.330	6	.055		
	Total	.419	8			
Rasa	Between Groups	.095	2	.048	.164	.853
	Within Groups	1.746	6	.291		
	Total	1.841	8			
kenampakan	Between Groups	.047	2	.024	.311	.744
	Within Groups	.457	6	.076		
	Total	.504	8			

## Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik

		warna	aroma	tekstur	rasa	kenampakan keseluruhan
bubur kacang merah : susu almond : gula stevia	52% : 46.5% : 0.5%	3.64	3.04	2.72	3	3.12
		3.6	3.2	3.24	3.68	3.56
		3.52	3.08	2.92	3.84	3.6
	54% : 44% : 1%	3.52	2.96	2.44	2.64	3
		3.52	3	2.8	3.48	3.32
		3.56	2.96	2.92	3.84	3.48
	55.5% : 42% : 1.5%	3.6	3	2.68	2.64	2.92
		3.44	2.92	3.04	3.6	3.48
		3.64	2.92	2.92	3.56	3.44

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2023*

## Lampiran 6. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Uji Organoleptik

## ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	.004	2	.002	.414	.679
	Within Groups	.031	6	.005		
	Total	.035	8			
Aroma	Between Groups	.044	2	.022	6.889	.028
	Within Groups	.019	6	.003		
	Total	.063	8			
Tekstur	Between Groups	.090	2	.045	.816	.486
	Within Groups	.330	6	.055		
	Total	.419	8			
Rasa	Between Groups	.095	2	.048	.164	.853
	Within Groups	1.746	6	.291		
	Total	1.841	8			
kenampakan	Between Groups	.047	2	.024	.311	.744
	Within Groups	.457	6	.076		
	Total	.504	8			

## 1. Dokumentasi Penelitian



Pengujian kadar air



Pengujian kadar abu



Pengujian kadar lemak



Uji organoleptik