

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad , F., Nurwantoro, dan Mulyani. 2012. Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter. *Jurnal Animal Agriculture*. 1 (2): 65-67
- Amador, J., Rich Hartel, Scott Rankin. 2017. The Effects of Fat Structures and Ice Cream Mix Viscosity on Physical and Sensory Properties of Ice Cream. *Journal of Food Science*.
- An N. T., Thien D. T., Dong N. T., Dung P. L. dan Du N. V. 2010 Karakterisasi glukoman dari beberapa spesies *Amorphophallus* di Vietnam. *Carbohydr. Polim.* 80, 308–311.
- Andreasen, T. G. dan Nielsen. 1998. *Ice Cream and Aerated Dessert. The Technology of Dairy Products* Blackie Academic and Professional. London Weinheim-New York-Tokyo-Melbourne-Madrid.
- Anggraeni, D.A., S.B. Widjanarko dan D.W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume): Tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3):214- 223.
- Ann, N. T., 2021. *Membangun Pertanian Modern. Pengembangan Sinar Tani*. Jakarta.
- Arbuckle, W. S. 1996. *Ice Cream Thrid Edition*.The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Arifin MA. 2001. *Pengeringan Umbi Iles-Iles secara Mekanik untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles*. Tesis. Bogor: Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 23-37.
- Bacchetti, T., Masclaangelo, S., Micheletti, A., and Ferretti, G. 2013. Carotenoids, Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity of Five Local Italian Corn (*Zea Mays L.*) Kernels. *Journal Nutrition Food Science*. 3: 1-4.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713- 1995. Es Krim. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995: Es krim. BSN, Jakarta
- Chan, L. A. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- De Man, J. M. 2013. *Priciples Of Food Chemistry*. University Of Guelph. Canada.
- Dertli, E., O. S. Toker, M.Z. Durak, M.T. Yilmaz, N.B. Tatlisu, O. Sagdic And H. Cankurt. 2015. Development Of A Fermented Ice Cream As Influenced By In Situ Exopolysaccharide Production: Rheological, Molecular, Microstructural And Sensory Characterization. *Carbohydrate Polymers* 136 (2015) 427-440.
- Djajati, S., Sudaryati, dan T. Palupi. 2017. Es Krim Susu Biji Kecipir (*Psophocarus tertragonolobus L.*) Dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan Virgin Coconut Oil. *Jurnal Rekayasa Pangan* 11(2) : 23 – 30.

- Eri, P.A. 2007. Karakteristik Fisik Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Hasil Fluktasi dengan Metode Hembusan (Blower). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas, Brawijaya Malang. (Skripsi).
- Flores, R.J., J. Kliptel dan J. Tobias. 1992. Ice Cream and Frozen Dessert. In : Dairy Science and Technology Series. Handbook 3.Y.H. Hui (ed). VHC Publisher Inc, New York.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu-Ilmu Pertanian, Ilmu-Ilmu Teknik, dan Biologi. Bandung: CV. Armico.
- Hariato, Hasma., Thohari Imam., Purwadi. 2013. Penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada es krim yoghurt ditinjau dari sifat fisik dan total bakteri asam laktat. Malang: Fakultas peternakan Universitas Brawijaya.
- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es krim. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Haryanti, N. and Zueni, A. (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan Variasi Susu Krim. Jurnal Agritepa, Vol. I.
- Hendriani, Y. 2005. Stabilitas Es Krim yang Diberi Khitosan pada Bahan Penstabil pada Konsentrasi yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Huang, Q., Chan Wang, Xiao-Wei He, Xiong Fu, Sha Lu. 2013. Physicochemical Properties and Application of Micronized Porang starch in Low Fat Cream. Journal of Food Processing, Vol. 116(4): 881-888. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.01.025>
- Ibrahim, K.E and Juvik, J.A. 2009. Fasibility for Improving Phytonutrient Content in Vegetable Crops Using Conventional Breeding Startegis: Case study with carotenoids and tocopherols in sweet corn and brocoli. Journal Agric. Food Chem. 57: 4636-4644
- Imamoglu, H., Coggins, P.C., Rowe, D.E. 2017. Influence of Storage Time and Starches On Texture Attributes of Conventional Milk Yogurt. International Food Research Journal, Vol. 24(4): 1721-1727.
- Irianti, T. T., Sugianto., Nuranto, S., Kuswandi, M. 2017. Antioksidan. Book. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Katsuraya, K, K. Okuyama, K. Hatanaka, R. Oshima, T. Sato and K. Matsuzaki. 2003. Constitution of konjac glucomannan: chemical analysis and <sup>13</sup>C NMR spectroscopy. Carbohydrate Polymers.53: 183- 189
- Koswara Deni, (2008). Seluk Belok Profesi Guru. Bandung: Pt Pribumi Mekar.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassa
- Malaka, R. 2014. Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. Brilian Internasional. Surabaya.

- Marshall, R. T., H. D. Goff, dan R. W. Hartel. 2003. Ice Cream. 6<sup>th</sup> Edition. Plenum Publisher. New York.
- Maruddin F., R. Malaka, dan M. Taufik. 2019. Characteristic Sandanti Microbial Activity Of Dangke Whey Fermentation With Sugar 35 Addition. Bulgarian Journal of Agricultural Science. 25(2): 410-417.
- Marzieh, M. and M. M. Tehrani. 2008. Effect of Some Stabilizer On Physico Chemical and Sensory Properties of Ice Cream Type Frozen Yogurt. Journal Agriculture. 4: 584 - 589.
- Murad, Maizura, Aminah A., Wan Aida Wan M. 2015. Optimization of Egg Tofu Formulations Containing Carrageenan, Gum Arabic, and Corn Starch by Descriptive Sensory Analysis. American Journal of Applied Sciences, Vol. 12(1): 47- 57
- Muse, M. R. and W. Hartel. 2004. Ice Cream Structure Elements that Affect Melting Rate and Hardness. ADSA. J. Dairy Sc. 8(7): 1-10.
- Nahariah, Anang Mohamad Legowo, Effendi Abustam, Antonius Hintono, Priyo Bintoro dan Yoyok Budi Pramono. 2014. Endogenous Antioxidant Activity in the Egg Whites of Various Types of Local Poultry Eggs in South Sulawesi, Indonesia. International Journal of Poultry Science 13 (1): 21 - 25.
- Nelson, J.A and Trout, G.M. 1975. Judging Dairy Products 4th. Milkwakee, The Olsen Publishing Co.
- Nuryadi.M. A. 2013. Pengaruh Penggunaan Umbi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Bahan Tambahan Terhadap Mutu Es Krim. Unoversitas Hasanuddin. Makassar.
- Padaga, Madiana and Manik E. Sawitri. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Tribus Agrisarana. Surabaya.
- Parwata. M.O.A. 2016. Bahan Ajar Kimia Terapan (Antioksidan). Udayana:Bali.
- Rahardjo, J. T. M. 1998. Uji Inderawi. Penerbit Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rantesuba, N. A. 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh Dan Overrun Es Krim Rasa Kopi. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sa'adah, N. 2011. Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Oranye Berbasis Susu Atau Santan. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Sakidja. 1989. Kimia Pangan. Jakarta:Departemen Pendidikan dan Kebudayaan P2LPTK.
- Saleh, E. B., Kuntoro, E. Purnamasari. W. N. H., Zain. 2012. Teknologi Hasil Ternak. Suska Press. Pekan baru.
- Sanggur, Y. F. 2017. Kualitas Organoleptik, Dan Daya Leleh Es Krim Dengan Penambahan Persentase Buah Nenas (*Ananas Sativus*) Berbeda. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sastrohamidjojo, H. 2005. Kimia Organik. Sterokimia, Karbohidrat, Lemak dan Protein. Gadjah mada University Press. Yogyakarta
- Sawitri, M. 2006. Membuat Es Krim yang Sehat. Tribus Agrisarana, Surabaya.

- Sembiring, C. I., A. M. Legowo, dan A. Hintono. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Es Krim Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 241 – 246.
- Skeist, I. 2012. *Handbook of Adhesives*. New York: Chapman & Hall.
- Soad, H.T., A., Mehriz, dan M.A., Hanafy. 2014. Quality Characteristics of Ice Milk Prepared With Combine Stabilizer and Emulsifiers Blends. *International Food Research Journal* 21 (4): 1609 - 1613.
- Soekarto, S. T. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Aksara.
- Suarni, 2008. Prospek Pemanfaatan Tepung Maizena Untuk Pembuatan Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian* 28 (2)
- Suryanto, E. dan Lidya, I.M. 2017. Potensi Antioksidan dan Fotoprotektif Tepung Komposit Dari Pisang Goroho, Jagung Manado Kuning dan Sagu Baruk. *Chem. Prog.*, 10(2): 69 – 77.
- Susilawati dan D. Sartika. 2017. Produksi Es Krim Susu Kambing Dengan Modifikasi Tepung Umbi Suweng (*Amorphophallus campanulatus B.*) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 20(3): 337-346.
- Susilawati, F. Nurainy, A. W. Nugraha. 2014. Pengaruh Penambahan Umbi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Volume* 19(3): 243-256.
- Syafarini I. 2009. *Karakteristik Produk Tepung Es Krim Dengan Penambahan Hidrokolloid Karaginan Dan Alginat*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Syahbania, N. 2012. *Studi Pemanfaatan Talas (colocasia esculenta) Sebagai Bahan Pengisi Dalam Pembuatan Es Krim*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Syahputra, E. 2009. *Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang Digunakan Terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Maizena*. Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Szczeniak, A.S., 1998. *Effect of Storage on Texture Food Storage Stability*. Irwin, A.T. dan Paul, R.S., 1998. Crc Press. Florida
- Tala, Z.Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sumatra Utara. Medan
- Umarudin, Wulansari SA, Crisstun P. Uji Karakteristik Fisik Sediaan Shooting Gel Ekstrak Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Sebagai Antibakteri. *J Olahraga dan Literasi Kesehat*. 2019;1(1):53–61
- Widiantoko, R.K. 2011. *Es Krim*. <http://lordbroken.wordpress.com>.

- Widjanarko, S. B. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Ftp Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan Dan Agroindustri 3 (2). 390-401.
- Winarno FG. 1988. Teknologi Pengolahan Maizena. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan
- Xiong, W., Dabbouseh, N., Rebay, I. (2007). Pensinyalan Tirosin Kinase Mengatur Protein Determinasi Retinal. Eyes Absen. A. Dros. Res. Conf. 48 : 435c. Yuzammi. 2000. A Taxonomic Revision Of The Terrestrial And Aquatic Aroids (*Araceae*) In Java. School Of Biological Science, Faculty Of Life Science, University Of New South Wales. Sidney. Thesis.
- Yulianti, Dkk. (2020). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* *Durch*) Sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Zahro, C, Nisa, F, C. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik es krim. Journal Pangan dan Agroindustri. 4(3):1481-1491
- Zilic, S., Serpen, A., Akillioglu, G., Gokmen, V., and Vancetovic, J. 2012. Phenolic Compounds, Carotenoids, Anthocyanins, and Antioxidant Capacity of Colored Maize (*Zea mays* L.) Kernel. Journal Agric Food Chem. 60: 1224-1231

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan Es Krim dengan  
Perlakuan Penggunaan *Stabilizer* Kombinasi Tepung  
Porang dan Tepung Maizena

Rata – rata dan Standar Deviasi Aktivitas Antioksidan Es Krim

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P1	58.0000	6.32456	5
P2	68.0000	5.09902	5
P3	69.0000	5.56776	5
P4	58.4000	2.88097	5
P5	23.6000	8.38451	5
Total	55.4000	17.74354	25

Analisis Ragam Aktivitas Antioksidan Es Krim

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	6853.600 <sup>a</sup>	4	1713.400	48.787	.000
Intercept	76729.000	1	76729.000	2.185E3	.000
Perlakuan	6853.600	4	1713.400	48.787	.000
Error	702.400	20	35.120		
Total	84285.000	25			
Corrected Total	7556.000	24			

a. R Squared = ,907 (Adjusted R Squared = ,888)

Uji Lanjut Duncan Aktivitas Antioksidan Es Krim

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
P5	5	23.6000		
P1	5		58.0000	
P4	5		58.4000	
P2	5			68.0000
P3	5			69.0000
Sig.		1.000	.916	.792

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 35,120.

Lampiran 2. Analisis Statistik Uji Organoleptik Rasa Es Krim dengan Perlakuan Penggunaan *Stabilizer* Kombinasi Tepung Porang dan Tepung Maizena

Rata – rata dan Standar Deviasi Rasa Es Krim

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
1	4.3667	.60971	60
2	4.4000	.84773	60
3	4.4667	.62346	60
4	4.5000	.77021	60
5	4.6000	.92425	60
Total	4.4667	.76431	300

Analisis Ragam Rasa Es Krim

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.000 <sup>a</sup>	4	.500	.854	.492
Intercept	5985.333	1	5985.333	1.023E4	.000
Perlakuan	2.000	4	.500	.854	.492
Error	172.667	295	.585		
Total	6160.000	300			
Corrected Total	174.667	299			

a. R Squared = ,011 (Adjusted R Squared = -,002)

Lampiran 3. Analisis Statistik Uji Organoleptik Tekstur Es Krim dengan Perlakuan Penggunaan *Stabilizer* Kombinasi Tepung Porang dan Tepung Maizena

Rata – rata dan Standar Deviasi Tekstur Es Krim

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P1	4.4333	1.07265	30
P2	4.5000	.90019	30
P3	4.6333	.80872	30
P4	4.8000	1.27035	30
P5	4.9000	.92289	30
Total	4.6533	1.00993	150

Analisis Ragam Tekstur Es Krim

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.640 <sup>a</sup>	4	1.160	1.142	.339
Intercept	3248.027	1	3248.027	3.197E3	.000
Perlakuan	4.640	4	1.160	1.142	.339
Error	147.333	145	1.016		
Total	3400.000	150			
Corrected Total	151.973	149			

a. R Squared = ,031 (Adjusted R Squared = ,004)



Lampiran 4. Analisis Statistik Uji Organoleptik Kesukaan Panelis terhadap Es Krim dengan Perlakuan Penggunaan *Stabilizer* Kombinasi Tepung Porang dan Tepung Maizena  
Rata – rata dan Standar Deviasi Kesukaan Panelis terhadap Es Krim

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
1	5.0333	.85029	30
2	4.9333	.82768	30
3	4.7667	.67891	30
4	4.7333	.58329	30
5	4.8667	1.33218	30
Total	4.8667	.88740	150

Analisis Ragam Kesukaan Panelis terhadap Es Krim

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.800 <sup>a</sup>	4	.450	.565	.689
Intercept	3552.667	1	3552.667	4.459E3	.000
Perlakuan	1.800	4	.450	.565	.689
Error	115.533	145	.797		
Total	3670.000	150			
Corrected Total	117.333	149			

a. R Squared = ,015 (Adjusted R Squared = -,012)

Lampiran 5. Analisis Statistik Daya Leleh Es Krim dengan Perlakuan Penggunaan *Stabilizer* Kombinasi Tepung Porang dan Tepung Maizena

Rata – rata dan Standar Deviasi Daya Leleh Es Krim

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P1	67.8000	33.10891	5
P2	65.0000	38.71692	5
P3	64.0000	34.83533	5
P4	64.8000	35.63285	5
P5	60.6000	36.76683	5
Total	64.4400	32.82159	25

Analisis Ragam Daya Leleh Es Krim

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	133.360 <sup>a</sup>	4	33.340	.026	.999
Intercept	103812.840	1	103812.840	80.723	.000
Perlakuan	133.360	4	33.340	.026	.999
Error	25720.800	20	1286.040		
Total	129667.000	25			
Corrected Total	25854.160	24			

a. R Squared = ,005 (Adjusted R Squared = -,194)

Lampiran 6. Analisis Statistik *Overrun* Es Krim dengan Perlakuan Penggunaan *Stabilizer* Kombinasi Tepung Porang dan Tepung Maizena

Rata – rata dan Standar Deviasi *Overrun* Es Krim

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P1	77.20	.837	5
P2	76.20	1.643	5
P3	75.60	1.140	5
P4	75.40	2.074	5
P5	75.40	2.074	5
Total	75.96	1.645	25

Analisis Ragam *Overrun* Es Krim

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	11.760 <sup>a</sup>	4	2.940	1.105	.381
Intercept	144248.040	1	144248.040	54228.586	.000
Perlakuan	11.760	4	2.940	1.105	.381
Error	53.200	20	2.660		
Total	144313.000	25			
Corrected Total	64.960	24			

a. R Squared = .181 (Adjusted R Squared = .017)

Lampiran 7. Analisis Statistik Viskositas Es Krim dengan Perlakuan Penggunaan *Stabilizer* Kombinasi Tepung Porang dan Tepung Maizena

Rata – rata dan Standar Deviasi Viskositas Es Krim

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P1	18.0000	.00000	5
P2	33.2000	.44721	5
P3	36.0000	.00000	5
P4	37.4000	.54772	5
P5	40.4000	.89443	5
Total	33.0000	8.02600	25

Analisis Ragam Viskositas Es Krim

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1540.800 <sup>a</sup>	4	385.200	1.482E3	.000
Intercept	27225.000	1	27225.000	1.047E5	.000
Perlakuan	1540.800	4	385.200	1.482E3	.000
Error	5.200	20	.260		
Total	28771.000	25			
Corrected Total	1546.000	24			

a. R Squared = ,997 (Adjusted R Squared = ,996)

Uji Lanjut Duncan Viskositas Es Krim

Perlakuan	N	Subset				
		1	2	3	4	5
P1	5	18.0000				
P2	5		33.2000			
P3	5			36.0000		
P4	5				37.4000	
P5	5					40.4000
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

## Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian



Gambar 5. Persiapan alat dan bahan



Gambar 6. Penimbangan bahan es krim



Gambar 7. Pencampuran bahan



Gambar 8. Proses pasteurisasi



Gambar 9. Pemixeran Adonan es krim



Gambar 10. Pembekuan (24 jam pada suhu  $\pm$ -10°C)



Gambar 11. Pengujian Overrun



Gambar 12. Pengujian Daya Leleh



Gambar 13. Pengujian Viskositas



Gambar 14. Pengujian Organoleptik



Gambar 15. Pengujian Antioksidan



Gambar 16. Bahan Tepung



Gambar 17. Bahan Tepung Porang

## RIWAYAT HIDUP

### A. Data Pribadi

1. Nama : Rista Cahya Rofita
2. NIM / No. Pokok : I012212002
3. Tempat, Tgl Lahir : Giri Kencana, 08 Desember 1999
4. Agama : Islam
5. Suku / Bangsa : Minang/ Indonesia
6. Email : [ristacahyarofita@gmail.com](mailto:ristacahyarofita@gmail.com)
7. Alamat : Jl. Kepodang, Kec. Ketahun, Kab. Bengkulu Utara, Prov. Bengkulu
8. Program Studi : S2 Ilmu dan Teknologi Peternakan
9. Judul Tesis :



### Data Keluarga

- a. Bapak : H. Zulrofi Tanjung
- b. Ibu : Hj. Hermawati
- c. Saudara : Rian Herfi Tanjung S.E (Kakak)  
: dr. Rizki Rofita S.Ked (Kakak)
10. Alamat Orang tua : Jl. Kepodang, Kec. Ketahun, Kab. Bengkulu Utara, Prov. Bengkulu

### B. Riwayat Pendidikan

#### Pendidikan Formal

- SDN 07 Ketahun (Kab. Bengkulu Utara) 2006 - 2012
- SMPN 01 Ketahun (Kab. Bengkulu Utara) 2012 - 2015
- SMAN 12 Pekanbaru (Kota Pekanbaru) 2015 - 2017
- Diploma (D-IV) Program Studi Penyuluhan Peternakan dan Kesejahteraan Hewan Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa (Kab. Gowa) 2017 - 2021
- Magister (S2) Program Studi Ilmu dan Teknologi Peternakan Universitas Hasanuddin (Kota Makassar) 2021 - 2024

Makassar)

### C. Karya Ilmiah/Artikel Jurnal yang telah dipublikasikan:

- Assessment of *Stabilizer* Potential of Porang Flour and Maize Starch (Maizena) on Antioxidant Activity and Physicochemical Characteristics of Ice Cream