

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, I. M dan Ninik, R. 2014. Kadar protein, gula total padatan, viskositas dan nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili. *Jurnal ilmu gizi* 7 (1): 1-9.
- Association of Official Agricultural Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis*. 18th ed. AOAC International. USA.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1990. *Official Methods of Anaysis*, 15th eds. K. Helrick (Eds). AOAC, Arlington, USA.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Badan Standardisasi Nasional 1995. No 01-3713-1995. *Es Krim*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Chan, L. A. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Douglas, G. 2000. *Structure of Ice Cream*. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icstructure>. diakses 28 September 2020.
- Emil, S., 2011. *Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Yogyakarta: Lily Publisher. 136 hal.
- Farikha, I. N., C. Anam dan E. Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1) : 30 – 38.
- Fitrahadini. 2010. Analisis persepsi konsumen terhadap ekuitas merk produk es krim. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/viewFile/3088/2050> diakses 28 September 2020.
- Goff, H.D. 2000. Controlling ice cream structure by examining fat protein interactions. *J. Dairy Technology*. Australia.
- Guner, A., M. Ardic, A. Keles and Y. Dogruer. 2007. Production of yogurt ice cream at different acidity. *International J. Food Sci and Technol*. 42: 948952.
- Hadis, D.F.A., E Radiati dan I, Thorari. 2013. Pengaruh penambahan sari wortel (*Daucus carota*) terhadap es krim yoghurt ditinjau dari viskositas, overrun, kecepatan leleh dan nilai pH . *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya*. 2(2): 233-240
- Hariyanto. 2007. *Buku Instan Menanam Buah Naga*. Mojokerto: Multi Informasi.

- Harris dan Asriyadi. 2011. Pengaruh substitusi ubi jalar (*ipomea batatas*) dengan susu skim terhadap pembuatan es krim. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin. Makassar.
- Hernani dan Raharjo M. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Masagena Press. Makassar.
- Malaka, R. 2014. *Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu*. Brilian Internasional. Surabaya.
- Marshall, R.T. and W.S. Arbuckle. 2000. *Ice Cream*. 5th Edition. *Aspen Publisher, Inc.*, Gaithersburg, Maryland.
- Nani, R. 2010. *Bahan Ajar Mikrobiologi Pangan*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Padaga, M dan M. E. Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Panjuantiningrum, Feranose. 2009. Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizuz*) terhadap kadar glukosa darah tikus putih yang diinduksi aloksan. Skripsi, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Putri, A. M. 2016. Kadar vitamin C dan kualitas es krim tradisional dengan penambahan buah sirsak dan kulit buah naga merah. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta
- Saati, E. A. 2012. "Identifikasi dan uji kualitas pigmen kulit buah naga merah (*Hylocareus costaricensis*) pada beberapa umur simpan dengan perbedaan jenis pelarut." *GAMMA*, 6(1) = 25 – 34.
- Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Hasil Ternak*. Jurusan Pertanian dan Peternakan. Universitas Bengkulu.
- Sutedjo, K. S. D dan Nisa, F. C. 2015. Konsentrasi sari belimbing (*Averrhoa carambola L*) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi youghurt. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang
- Tahir, I., Wijaya, K., Widianingsih, D. 2003. Terapan analisis *hansch* untuk aktivitas antioksidan senyawa turunan flavon/flavonol. Seminar *On Chemometrics*. *Chemistry dept* Gadjah Mada University. Jogjakarta.
- Umayah, E. U. dan Amrun, H.M., 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus undastus briit & rose*). *Jurnal Ilmu Dasar*. 8(1): 83-90.

- Wiranatakusumah, S dan Emma . 2006. Cantik dan Awet Muda dengan Buah, Sayur dan Herbal. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Waladi., S.J. Vonny dan H. Faizah. 2015. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.
- Yuliana. 2016. Uji organoleptik dan kadar kalsium es krim dengan penambahan kulit pisang dan daun kelor sebagai sumber gizi alternatif. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Zain. 2009. Kesehatan Jantung.PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Ragam dan Uji Lanjut Kadar Lemak Es krim dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)

Descriptive Statistics

Dependent Variable:kadar_lemak

perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0	5.8867	2.13027	3
20	4.8700	.93643	3
30	6.6767	.95845	3
40	9.0733	.76540	3
50	6.0633	1.01046	3
60	6.7233	.60517	3
Total	6.5489	1.65122	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:kadar_lemak

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	29.738 ^a	5	5.948	4.296	.018
Intercept	771.983	1	771.983	557.612	.000
Perlakuan	29.738	5	5.948	4.296	.018
Error	16.613	12	1.384		
Total	818.334	18			
Corrected Total	46.351	17			

a. R Squared = .642 (Adjusted R Squared = .492)

kadar lemak

Duncan

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
20	3	4.8700	
0	3	5.8867	
50	3	6.0633	
30	3	6.6767	
60	3	6.7233	
40	3		9.0733
Sig.		.103	1.000

Lampiran 2. Analisis Ragam dan Uji Lanjut Kadar Serat Kasar Es krim dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)

Descriptive Statistics

Dependent Variable:kadar_serat_kasar

perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	.3533	.10066	3
20%	.7700	.06928	3
30%	.7267	.14978	3
40%	.7567	.10970	3
50%	.7433	.24583	3
60%	1.2867	.03055	3
Total	.7728	.30209	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:kadar_serat_kasar

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.330 ^a	5	.266	14.407	.000
Intercept	10.749	1	10.749	582.269	.000
Perlakuan	1.330	5	.266	14.407	.000
Error	.222	12	.018		
Total	12.301	18			
Corrected Total	1.551	17			

a. R Squared = .857 (Adjusted R Squared = .798)

kadar_serat_kasar

Duncan

perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
0%	3	.3533		
30%	3		.7267	
50%	3		.7433	
40%	3		.7567	
20%	3		.7700	
60%	3			1.2867
Sig.		1.000	.723	1.000

Lampiran 3. Analisis Ragam dan Uji Lanjut Nilai pH Es krim dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)

Descriptive Statistics

Dependent Variable:pH

perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0	6.7333	.01528	3
20	6.6100	.06000	3
30	6.5800	.07810	3
40	6.5567	.05686	3
50	6.5233	.02517	3
60	6.4500	.08185	3
Total	6.5756	.10170	18

pH

Duncan

perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
60	3	6.4500		
50	3	6.5233	6.5233	
40	3	6.5567	6.5567	
30	3		6.5800	
20	3		6.6100	
0	3			6.7333
Sig.		.054	.118	1.000

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:pH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.135 ^a	5	.027	7.893	.002
Intercept	778.283	1	778.283	2.278E5	.000
perlakuan	.135	5	.027	7.893	.002
Error	.041	12	.003		
Total	778.459	18			
Corrected Total	.176	17			

a. R Squared = .767 (Adjusted R Squared = .670)

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian





RIWAYAT HIDUP



Mukhlis Siraj Lahir di Ujung Pandang pada tanggal 28 Mei 1998 sebagai anak ketujuh dari 7 orang bersaudara dari pasangan bapak R.Amar dan ibu Rachmatiah. Saudara pertama bernama Nasrun Juliayaraman yang bekerja sebagai dosen di Universitas Andi jemma Palopo, Saudari kedua bernama Charisma Ekawati yang juga bekerja sebagai dosen di Universitas Andi jemma Palopo, saudara ketiga bernama Nasril Naim yang masih melanjutkan Pendidikan S2 di Universitas Hasanuddin, saudara keempat bernama beryaldi Agam Yang telah menyelesaikan pendidikan S2 di Universitas Hasanuddin dan telah menikah dan memiliki seorang Putri, Saudara kelima Bernama Muhammad Ali Yang telah menyelesaikan pendidikan S1 di Universitas Hasanuddin, Saudara keenam bernama Fauziah Rara Chidaman, Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah SDN 62 Lare-lare Kec.Bua Kab. Luwu lulus tahun 2010, kemudian setelah lulus SD melanjutkan kejenjang SMPN 2 Bua Ponrang Kab. Luwu Lulus tahun 2013, dan melanjutkan sekolah menengah atas SMAN 2 Bua Ponrang, dan lulus pada tahun 2016. Sekarang penulis duduk di bangku perkuliahan, di Universitas Hasanuddin, Fakultas Peternakan, angkatan 2016. Penulis masuk dengan jalur MANDIRI (JNS). Riwayat organisasi penulis yaitu Unit Persatuan Catur Universitas Hasanuddin (UNIT PERCA UH). Hobby penulis sendiri adalah Bermain Game dan memiliki. Impian adalah untuk membahagiakan Ibu dan keluarganya.