

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyiah., E. Kartikaningsih, dan S. Rahayu. 2010. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *Sargassum* sp. dalam *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia* ISSN: 1410-8968, Vol, 1 No, 3, Hal 23-27
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia.1995, Es Krim. SNI 01-3713-1995. Jakarta.
- 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
- Goff, H.D and Hartel,R.W. 2013. Ice Cream. Sevend Edition. Springer. London.
- Haryanti, N. dan A. Zueni. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan variasi susu krim. *Agritepa*. 1(2) : 143-156.
- Handoko, I. C., Suprijono , M.M., & Widyawati, P.S. (2017). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Velvele Apel Manalagi. Indonesia: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Irawan B., E. Rahmayani., dan J. Iskandar. 2009. Studi Variasi, Pemanfaatan, Pengolahan, dan Pengelolaan Aren di Rancakalong, Sumedang, Jawa Barat. Prosiding. Seminar Nasional Etnobotani IV. 14-16.
- Jannah, M. 2021. Karakteristik Overrun, Daya Leleh, Dan Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Gula Aren Yang Berbeda. Skripsi. Makassar.
- Kalsum, Umi. 2012. Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus Onchopillus*) sebagai Bahan Penstabil. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Lukman DW., Sudarwanto, M., Sanjaya, AW., Purnawarman, T., Latif, H., Soejoedono RR. 2009. Pemerahan dan Penanganan. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor.
- Maheswari RRA. 2014. Penanganan dan pengolahan Hasil Ternak perah. Bogor. Institut pertanian Bogor.

- Muse, M.R. and R.W. Hartel. 2004. Ice Cream Structural Element that Affect Melting Rate and Hardness. *Journal Dairy Science*. 87(1): 1-10.
- Nasution, F. Abdul Karim. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.). Skripsi. Medan : Universitas Muhammadiyah Sumatera utara.
- Natawijaya, D. Suhartono. & Undang. 2018. Analisis Rendemen Nira Dan Kualitas Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr.) di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Agroforestri Indonesia*. 1(1):57-64.
- Navyanti .F, dan Adryani. R. 2015. Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1): 36–47.
- Nawansih, O. 2013. Komunikasi Pribadi dengan pengrajin gula merah kelapa di Desa Lehan Kabupaten Lampung Timur.
- Oka. B, Wijaya. M, dan Kadirman. 2017. Karakterisasi kimia susu sapi perah di kabupaten sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: 195-202.
- Oksilia, Merynda I.S dan Eka L. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun (*Cucumis Melo* L.) Dan Sarikrdelai. *Jurnal Teknologi Dan Industry Pangan*. 23-1
- Puspitasari, A., Wahyuni, F., Suherman, Nikmah, N. S., & Syafruddin. (2021) Identifikasi Daya leleh dan *Ovverun* serta Analisis Kadar Zat Besi (FE) Es Krim dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* (Vol. 5: 2). STIKes Salewangang. Maros
- Ravindran, P. N., Babu, K. N. 2005. *Ginger the Genus Zingiber*. CRCPress. New York.
- Oktora, D. R., Ayliaawati., & Sudaryanto, Y. 2007. Ekstrak Oleoresin Dari Jahe. *Jurnal Widya Teknik*. 6(2):131-141.
- Santoso H.B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sari, D., dan A.Nasuha 2021. *Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (Zingiber officinale Rosc.): Review*
- Sazalina, (2005), “*Optimization Of Operating Parameters For The Removal Of Ethanol From Zingiber Officinale Roscoe (Ginger) Oleoresin Using Short-Path Distillation*”, Master Thesis, Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering, Universitas Teknologi Malaysia, hal. 42-46.

- SNI, 1995. Es Krim. Badan Standar Nasional, SNI 01-3713-1995.
- Susilorini, T.E dan M.E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syafarini i. 2009. Karakteristik Produk Tepung Es Krim Dengan Penambahan Hidrokoloid Karaginan Dan Alginate. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Widiyanti, Ratna. 2009. Analisis Kandungan Jahe. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia
- Zakaria, F. R. dan T. M. Rajab. 1999. Pengaruh ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap produksi radikal bebas makrofag mencit sebagai indikator imunostimulan secara in vitro. Persatuan Ahli Pangan Indonesia (PATPI) Prosiding Seminar nasional teknologi Pangan. 707-716.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Ragam dan Uji Lanjut Nilai *Overrun* Es krim dengan Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber Officinal* var *rubrum*)

Standar Deviasi Dan Rata-Rata Nilai *Overrun*

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	1.5791E2	12.62691	3
3%	1.3275E2	10.53862	3
6%	1.0740E2	10.06380	3
9%	1.0760E2	10.40961	3
12%	1.1437E2	11.57976	3
Total	1.2401E2	22.07041	15

Analisis Ragam Nilai *Overrun*

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5590.976 ^a	4	1397.744	11.378	.001
Intercept	230658.600	1	230658.600	1.878E3	.000
PERLAKUAN	5590.976	4	1397.744	11.378	.001
Error	1228.465	10	122.846		
Total	237478.041	15			
Corrected Total	6819.440	14			

a. R Squared = .820 (Adjusted R Squared = .748)

Uji Lanjut Duncan Nilai *Overrun*

PERLAKUAN	N	Subset		
		1	2	3
6%	3	1.0740E2		
9%	3	1.0760E2		
12%	3	1.1437E2	1.1437E2	
3%	3		1.3275E2	
Kontrol	3			1.5791E2
Sig.		.479	.070	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 122.846.

Lampiran 2. Analisis Ragam dan Uji Lanjut Nilai Daya Leleh Es krim dengan Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber Officinal* var *rubrum*)

Daya Leleh	jumlah	10 menit 1	10 menit 2	10 menit 3	10 menit 4	10 menit 5
K.1	40	0	0	5	15	20
K.2	40	0	0	7	13	20
K.3	40	0	0	8	12	20
Rata-rata		0	0	6.666666667	13.33333333	20
3%.1	40	0	5	5	15	15
3%.2	40	0	0	10	15	15
3%.3	40	0	0	13	10	17
Rata-rata		0	1.666666667	9.333333333	13.33333333	15.66666667
6%.1	40	0	0	0	10	30
6%.2	40	0	0	5	10	25
6%.3	40	0	0	10	10	20
Rata-rata		0	0	5	10	25
9%.1	0	0	0	2	10	28
9%.2	0	0	0	5	15	20
9%.3	0	0	0	0	15	25
Rata-rata		0	0	2.333333333	13.33333333	24.33333333
12%.2	40	0	0	0	15	25
12%.2	40	0	0	0	10	30
12%.1	40	0	0	0	20	20
Rata-rata		0	0	0	15	25

Lampiran 3. Analisis Ragam dan Uji Lanjut Warna Es krim dengan Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber Officinal* var rubrum)

Standar Deviasi Dan Rata-Rata Warna

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	1.5250	.22500	3
3%	1.5750	.22500	3
6%	2.1333	.02887	3
9%	2.2250	.22500	3
12%	2.3150	.06500	3
Total	1.9547	.37841	15

Analisis Ragam Warna

Source	Type III Sum of				
	Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.691 ^a	4	.423	13.468	.000
Intercept	57.311	1	57.311	1.826E3	.000
PERLAKUAN	1.691	4	.423	13.468	.000
Error	.314	10	.031		
Total	59.316	15			
Corrected Total	2.005	14			

a. R Squared = .843 (Adjusted R Squared = .781)

Uji Lanjut Duncan Warna

PERLAKUAN	N	Subset	
		1	2
Kontrol	3	1.5250	
3%	3	1.5750	
6%	3		2.1333
9%	3		2.2250
12%	3		2.3150
Sig.		.737	.258

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

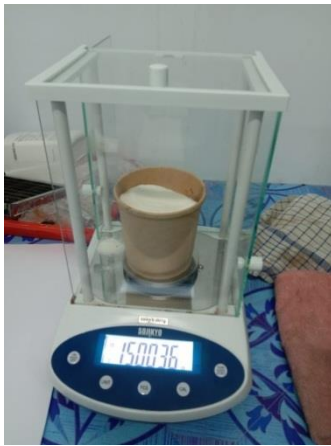
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .031.

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



Penyiapan Bahan



Penimbangan bahan



Pencampuran bahan



Pasteurisasi



Mixer adonan



Memasukkan adonan es krim dalam cup



Pengujian Nilai Daya Leleh



Pengujian Organoleptik



RIWAYAT HIDUP



Selviani (I111 15 079), lahir di Enrekang, 14 Oktober 1997. Berasal dari Desa Baba, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Penulis merupakan anak ke Empat dari Delapan bersaudara dari pasangan Bapak Morodding dan Ibu Norma Lulus dari Sekolah Dasar di SDN 34 Baba, kemudian melanjutkan sekolah di Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 3 Enrekang dan tiga tahun berikutnya penulis melanjutkan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Enrekang. Kini penulis sedang melanjutkan pendidikan di Strata Satu (S1) di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar. Penulis lulus melalui jalur SNMPTN. Saat ini penulis menjalani pendidikan tingkat akhir di Fakultas Peternakan dan sekarang penulis bergabung di organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak (Himatehate_UH) Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.