

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, N., & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces Cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 65-76.
- Alawiah, N. (2020). Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Kacang Merah (*Vigna angularis*) dan Susu Kacang Almond (*Prunus dulcis*) Dengan Penambahan Gula Stevia Terhadap Mutu Es Krim Yang Dihasilkan. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar
- Artanti, A. N., & Lisnasari, R. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ethanol Daun Family Solanum Menggunakan Metode Reduksi Radikal Bebas DPPH. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*. 2: 62-69.
- Astuti, I. M., & Rustanti, N. (2014). Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas dan Nilai pH Es Krim Yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*). *Journal of nutrition College*. 3(3): 331-336.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3141.1:2011. Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3713-201. Eskrim. Badan Standarisai Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3920-1995 Jagung Kuning Manis. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bae, H. H., Yi, G., Go, Y. S., Ha, J. Y., Choi, Y., Son, J. H., ... & Lee, S. (2021). Measuring Antioxidant Activity in Yellow Corn (*Zea Mays L.*) Inbreds from Three Different Geographic Regions. *Applied Biological Chemistry*. 63, 1-8.
- Bakti, A. T., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2017). Pengaruh Perbedaan Persentase Penambahan Susu Full Cream Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*: 16(2): 52-57.
- Christi, R. F., Tasripin, D. S., & Elfakhriano, H. F. (2022). Evaluasi Kandungan Mutu Fisik dan Kimia Susu Sapi Perah Friesian Holstein DI BPPIB TSP Bunikasih. *ZIRAA'AH Majalah Ilmiah Pertanian*. 47(2): 236-246.
- Christi, R. F., Tasripin, D. S., & Elfakhriano, H. F. (2022). Evaluasi Kandungan Mutu Fisik dan Kimia Susu Sapi Perah Friesian Holstein di BPPIB TSP Bunikasih. *ZIRAA'AH Majalah Ilmiah Pertanian*: 47(2): 236-246.
- Disa, P. R., & Husni, A. (2017). Sifat Fisik Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa Laktasi I—Iv Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*. 1(1) 20-25.
- Fatmawati, Y., Purwantoro, A., & Basunanda, P. (2017). Keragaman morfologi dan molekuler empat kelompok kultivar jagung (*Zea mays L.*). *Vegetalika*. 6(3): 50-64.
- Fiyana, S. N. A., & Suryani, T. (2016). Kualitas Dadih Kacang Hijau dan Susu Sapi dengan Penambahan Sari Jeruk Manis dan Mangga Kweni.

- FOSS Analytical. 2003 . KjeltecTm System Distillation Unit. User Manual 1000 9164 Rev. 1. 1 Foss Analytical A.B. Sweden.
- Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., & Puspitasari, T. D. (2021). Perbedaan Nilai Gizi Susu Sapi Setelah Pasteurisasi Non Termal Dengan HPEF (*High Pulsed Electric Field*). *AcTion: Aceh Nutrition Journal*. 6(2): 207-212.
- Hasanuddin, H., Dewi, K. H., & Fitri, I. (2011). Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*. 1(1): 1-7.
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh Waktu Destilasi Terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl Dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*: 5(1), 38-43.
- Khaira, K. (2016). Menangkal radikal bebas dengan anti-oksidan. *Sainstek: Jurnal Sains dan Teknologi*. 2(2): 183-187.
- Lamere, C., Siswosubroto, S. E., Hadju, R., & Tamasoleng, M. (2021). Pengaruh Substitusi Gula Pasir Dengan Ekstrak Jagung Manis (*Zea Mays L Sacchara*) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *ZOOTEC*. 41(1): 89-96.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Marantha, H. A., & Rustanti, N. (2014). Kandungan Zat Gizi, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim Kacang Hijau Dengan Penambahan Spirulina. *Journal of Nutrition College*. 3(4): 755-761.
- Maris, I., & Radiansyah, M. R. (2021). Kajian Pemanfaatan Susu Nabati Sebagai Pengganti Susu Hewani. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*. 1(2): 103-116.
- Maulida, S., & Atma, Y. (2014). Nilai Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Dengan Penambahan Kulit Buah Manggis (*Gracinia mangostana L*). *Nutririe Diaita*. 6(2): 168-178.
- Mukminah, N., & Rahayu, W. E. (2025). Pengaruh Whey Protein Concentrat Sebagai *Fat Replacement* Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim Nanas dengan Pemanis Stevia. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 26(2), 41-46.
- Nadirsyah, A., Hafizah, E., & Irhasyuarna, Y. (2023). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Stabilizer Terhadap Daya Leleh Dan Overrun Es Krim. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. 5(1): 1-13.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Ntau, E., Djarkasi, G. S., & Lalujan, L. E. (2021). Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Kualitas Fisik Es Krim Sari Jagung Manis. *Sam Ratulangi Journal of Food Research*. 1(1): 10-19.
- Pamandungan, Y., Purwantoro, A., & Basunanda, P. (2012). Prediksi Genotipe Tetua Jagung Berbulir Ungu Berdasarkan Kesesuaian Nisbah Harapan Pada Bulir S1 dan S2. *Eugenia*. 18(3).

- Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. (2019). Evaluasi Kadar Gula, Kadar Air, Kadar Asam dan pH pada Pembuatan Tablet Effervescent Buah Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 36-41.
- Purnasari, N., Rusdan, I. H., & Taufik, M. (2021). Teknologi Pengolahan Susu. GUEPEDIA.
- Rahmawati, I. F., Kurnia, P., & TP, S. (2022). Kadar Lemak Dan Daya Terima Es Krim Yang Terbuat Dari Perbandingan Susu Almond dan Susu Uht Full Cream. *Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rosanti, Hafid, H., Fitrianiingsih. (2022). *Overrun*, Titik Beku dan Daya Leleh Es Krim Berbahan Baku Susu UHT dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *JIPHO (Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo)*. 4(4): 324-328
- Salihat, R. A. (2024). Karakteristik Fisikokimia Es Krim Susu Sapi dan Santan Dengan Penambahan Rebung Betung (*Dendrocalamus Asper*). *Jurnal Research Ilmu Pertanian*. 4(2): 116-116
- Setiawan, A. R., Setyawardani, T., & Widyaka, K. (2022). Kecepatan Leleh, Warna dan Tekstur Secara Sensoris Es Krim Dengan Penambahan Sari Buah Bit Merah (*Beta vulgaris L.*). *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*. 4(1): 51-60.
- Setiawan, F., Yunita, O., & Kurniawan, A. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*) Menggunakan Metode DPPH, ABTS, Dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*. 2(2): 82-89.
- Siwi, A. W., & Nugraheni, M. (2019). Pemanfaatan Tepung dan Beras Jagung Dalam Pembuatan Corn Bowl Sebagai Makanan Sepinggian. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 14(1).
- Suarni, S., Firmansyah, I. U., & Aqil, M. (2013). Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung.
- Surtinah, S., Susi, N., & Lestari, S. U. (2016). Komparasi Tampilan Dan Hasil Lima Varietas Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata, Sturt*) di Kota Pekanbaru. *Jurnal Ilmiah Pertanian*. 13(1): 31-37.
- Sutarno, S. (2018). Penetapan Kadar Protein Ikan Teri Kering (*Stolephorus Sp*) Yang Dijual Di Pasar Tani Kemiling Bandar Lampung Dengan Metode Kijeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*. 3(4), 273-279.
- Syahputri, W. W., Setiado, H., & Lubis, K. (2018). Studi Karakteristik Jagung Introduksi Dan Beberapa Varietas Jagung Lokal: *Characteristics Study of The Introduction and Some Local Corn Varieties*. *Jurnal Online Agroteknologi* 6(2): 209-214.
- Tandra, Y. M., Hasdar, M. H. M., & Daryono, D. (2023). Pengaruh Kadar Starter Terhadap Sifat Organoleptik Yogurt Susu Kedelai (*Glycine Max*). *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*. 2(6): 2536-2542.
- Umela, S. 2018. Kombinasi Terbaik Penggunaan Susu Pasteurisasi Dan Jagung Pulut Pada Es Krim. *Journal of Agritech Science* 2(1): 58-58.
- Uri, N. N., Mamuaja, C. F., & Koapaha, T. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Susu Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) Dengan Penambahan

- Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*. 10(1) 11-17
- Winiastri, D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 2(2): 751-764.
- Wulandari, D. A. (2018). Peranan Cumi-Cumi Bagi Kesehatan. *Oseana*. 43(3): 52-60.
- Yurnalis, Y., Sa'adaturrefni, N., Salihat, R. A., & Yanti, N. R. (2024). Karakteristik Es Krim Susu Sapi dan Susu Jagung Manis Dengan Pewarna Alami Ekstrak Kulit Buah Naga. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 28(2): 92-101.
- Zahra, C. D. N., Leonita, L., Alyasa, R. R., Surtikanti, H. K., & Priyandoko, D. (2024). Karakteristik Nutrisi Dalam Yoghurt Pada Susu Sapi, Kambing Dan Oat. *Jurnal Inovasi Pangan dan Gizi*. 1(1): 49-55.
- Zainal, Z. (2023). Karakterisasi Organoleptik Dan Sifat Kimia Minuman Sari Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata L.*) Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*). *Jurnal Agritechno*. 16(1): 55-67.