

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alviana, S. 2018. Pembuatan Es Krim Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Menggunakan Krimer Nabati Sebagai Makanan Selingan Tinggi Antioksidan. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik. Jurusan Kesehatan. Politeknik Negeri Jember.
- Andriani dkk.2019. Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbil.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Ultrasonic Assisted Extraction (Uae). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3), 366.
- Anira, R, Vonny dan Yelmira. 2019. Pemanfaatan Sirsak dan Nanas dalam Pembuatan Sirsak. *Jurnal Sagu*. 18(2). 1-10.
- Association of Analytical Chemists (AOAC) .2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Arlington : AOAC International.
- Aulia, Z. 2017. Pengaruh Penambahan Puree Sirsak (*Annona Muricata L.*) Dan Ekstrak Daun Sirsak Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Journal Boga*, 5(1), 44-45.
- Ayuni. 2020. Efek Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Diabetes Tipe 2. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(1), 554-559.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI (BPOM). 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 09 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. Jakarta: BPOM RI.
- . 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI.
- Chan, L.A. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta : Agromedia.
https://www.google.co.id/books/edition/Membuat_Es_Krim/8VfhEZG8ip

[QC?hl=id&gbpv=1&dq=Bahan.Membuat+Es+Krim.&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Bahan.Membuat+Es+Krim.&printsec=frontcover)

- Clarke, C. 2012. *The Science of Ice Cream. 2nd ed.* Royal Society of Chemistry.
https://www.google.co.id/books/edition/The_Science_of_Ice_Cream/Zd10DZiL2LAC?hl=id&gbpv=1&dq=es+krim+clarke+2012&printsec=frontcover
- Elidar, Y. 2017. Budidaya Tanaman Sirsak Dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 1(1), 67.
- Erlindawati dan Safrida. 2018. *Potensi Antioksidan sebagai Antidiabetes*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
https://www.google.co.id/books/edition/Potensi_Antioksidan_Sebagai_Antidiabetes/FJLPDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=antioksidan&printsec=frontcover
- Ermawati dkk. 2016. Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca Var Raja) Dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal sains dan teknologi pangan*, 1(1), 68.
- Fadmawati, Galih Ayu Yuli, Mercuria karyantina dan Akhmad Mustofa. 2019. Karakteristik Fisikokimia Es Krim Dengan Variasi Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Sawi Hijau (*Brassica Rapa Var. Parachinensis L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 13 (1), 86-93.
- Fani. 2015. Sirsak Sikaya Manfaat. Dinas Komunikasi dan Informatika Pemerintah Kabupaten Agam. (diakses pada 30 Juli 2022)
<https://www.agamkab.go.id/Agamkab/detailkarya/544/sirsak-sikaya-manfaat.html>
- Fitriani, T.K. 2011. Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- 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: 948- 952.

- Hardita AP, Ni Made Yusa dan Agus Slamet Djuniaji. 2016. Pengaruh Rasio Daging Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Itepa*. 5(1),1-11
- Haryanti, Nopita dan Ahmad 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.
- Hasanuddin, Dewi dan Fitri. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*, 1(1), 1-7.
- Hayati, Lena Ahdiani. 2017. Variasi Rasio Bubur Pisang Dan Penambahan Coklat Bubuk Pada Pembuatan Es Krim. *Jurnal Ilmiah Indonesia*. 2 (2), 98-107.
- Hidayati, Ana Roiffatul. 2017. Pengaruh Buah Naga Terhadap Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe Ii Di Puskesmas Temon 1 Kulon Progo Yogyakarta. [skripsi]. Universitas Aisyah Yogyakarta.
- Hidayat, N., Vonny Setiaries Johan dan Shanti Fitriani. 2021. Pemanfaatan Buah Sirsak dan Wortel dalam Pembuatan Velva. *Jom Faperta*. 8, 1-15.
- Ihromi, Syirril, Asmawati, Earlyna Sithia Dewi dan Muliatiningsih. 2019. Teh Bubuk Herbal Daun Ashitaba dan Kulit Buah Naga. *Jurnal Agrotek Ummat*. 6 (2), 73-79.
- Jamilah, B. S., Kharidah, C. E., Dzulkify, M. M. A., dan Noranizan, A. 2011. Physico-chemical characteristic of red pitaya (*Hylocereus undatus*) peel. *International Food Research*. *International Food Research*, volume 2 (18): 279-286.
- Kamalasari, A. 2018. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Sari Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*). [skripsi]. Jurusan Pendidikan Biologi. Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Kesetyaningsih, T.W., Yoni dan Zulkah. 2020. Aktivitas Fisik Rutin untuk Mencegah Penyakit Degeneratif. *Jurnal Berdikari*, 8 (1), 48-58.

- Khaudinta, N. 2017. Formula dan Karakteristik Mutu Fisikokimia Snack Bar Berindeks Glikemik Rendah Berbasis Tepung Tempe dan Chip Apel Manalagi. [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Kurniati, Dian, Heni, Drupadi, Feni. 2019. Kajian Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3 (1), 20-25.
- Lamban LS, Jenny dan Gregoria. 2017. Pengaruh Proporsi Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Buah Sirsak (*Annona Muricata L*) Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis Pada Fruit Leather. *Jurnal Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado*.
- Lanusu, Apriliawati Daeng, Surtijono, Karisoh dan Sondakh. 2017. Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L*). *Jurnal Zootek*. 37 (2), 474 – 482.
- Lempoy, W. K., Lucia dan Jenny. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak Terhadap Sifat Sensoris Minuman Isotonik Air Kelapa (*Cocos nucifera L*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 1-11.
- Lianawati, H.T.W. dan Warsito. 2019. Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan dan Serat bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. Seminar Nasional INAHCO (Indonesian Anemia & Health Conference) 2019. Gizi Klinik. Politeknik Negeri Jember.
- Mardalena, Ida. 2021. *Dasar – Dasar Ilmu Gizi Konsep dan Penerapan pada Asuhan Keperawatan*. Pustaka Baru Press:Yogyakarta.
- Mardhiati, R. 2016. Delima, Apel, Tomat, dan Penyakit Jantung. *ARKAVI [Arsip Kardiovaskular Indonesia]*, 1(1),
- Marshall R.T dan Arbuckle W.S. Ice Cream. Chapman and Hall. New York : 2000.

- Nasir, A, Laila dan Fadlan. 2020. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Teh Celup Herbal dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum lumbini* L). *Jurnal Sains dan Aplikasi*, 8(1), 1.
- Natasya, Nadya. 2019. Kajian Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Es Krim Jalor (Jambu Biji Dan Sari Daun Kelor). *Jurnal Gizi Prima*. 4 (1), 47-53.
- Niah,R dan Helda. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan Dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*, 3 (2), 37.
- Nuryadi, A.M., 2019. Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Baru Es Krim. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2). 55-62.
- Okatfiyani, Astri dan Susilo. 2019. Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Jumlah Siklus Pengocokan–Pembekuan. *Jurnal Pertanian dan Pangan*. 1 (2), 20-26.
- Oksilia, Merynda I. S dan Eka L.2012.Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis Melo* L.) Dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 23-1.
- Pangga, N.R., Rossi dan Rahmayuni. 2014. Penggunaan Whippy Cream Dalam Pembuatan Es Krim Soyghurt. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 1(1).
- Pangga, Noven Rae, Evy Rossi, and Rahmayuni Rahmayuni. 2014. *Penggunaan whippy cream dalam pembuatan es krim soyghurt*. Diss. Riau University.
- Prasetyorini dkk. 2014. Potensi Antioksidan Berbagai Sediaan Buah Sirsak [*Annona Muricata* Linn] (Potential Test Of Antioxidant Various Preparation Of Soursop Fruit [*Annona Muricata* Linn]). *Panel Gizi Makan*, 37(2), 141-142.
- Prawitasari, D. S. 2019. Diabetes Melitus dan Antioksidan. *KELUWIH: Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(1), 48-52.

- Prihatin, Neneng, Faizah Hamzah dan Yusmarini. 2018. Pemanfaatan Susu Kedelai sebagai Bahan Pensubstitusi Susu Sapi dalam Pembuatan Es Krim Labu Kuning. *JOM UR*. 5 (2), 1-15
- Putra, M Alibi, Rona J Nainggolan dan Mimi Nurminah. 2015. Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah Sirsak Dengan Jahe Dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert*.3 (2),185-192.
- Putri, A. M. 2016. Kadar Vitamin C Dan Kualitas Es Krim Tradisional Dengan Penambahan Buah Sirsak Dan Kulit Buah Naga Merah. [skripsi]. Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahim, A., Syamsudin laude, Asrawaty dan Akbar. 2017. Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Labu Kuning Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Pengental. *Jurnal Agroland*. 24(2), 89-94.
- Rahmi, Hayatul. 2017. Review : Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*. 2 (1), 34 – 38.
- Risti, Andita Pranata dan Netti Herawati. 2017. Pembuatan Fruit Leather Dari Campuran Buah Sirsak (*Annoma Muricata L.*) Dan Buah Melon (*Cucumis Melo L.*). *JOM Fakultas Pertanian*. 4. (2), 3-15.
- Rochmawari,N. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Tepung untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 19-24.
- Rosiana, NM. Dll. 2021. Polyphenol content and antioxidant activity of beverage from dragron fruit peel powder and soy powder. ESC.
- Saati, E. A. 2019. *Pigmen Sebagai Zat Pewarna dan Antioksidan Alami Identifikasi Pigmen Bunga, Pembuatan Produknya serta Penggunaanya*. Malang: UMM Press.
<https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=NpzzDwAAQBAJ&oi=fn&d&pg=PA1&dq=saati+2019+Bunga,+umbi,+daun+dan+buah+terbukti+di+samping+dapat+menyumbangkan+pewarna+alami+juga+dapat+berfungsi>

[+sebagai+komponen+yang+dapat+menangkal+radikal+bebas+\(sebagai+antioksidan\)+&ots=bueOJrxeig&sig=-pVJ2UOr9BOINb43Pe5J7qbE4LM](#)

- Santosa, B., Tantalu dan Sugiarti. 2019. Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Pada Pengembangan Produk Nata De Coco Berantioksidan. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 1-8.
- Sarastani, D., Soekarto, Muchtadi, Fardiaz dan Apriyantono. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Dan Fraksi Ekstrak Biji Atung (*Parinarium glaberrimum* Hassk.). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 13(2), 149.
- Satriani, Muskainah dan Mustarin. 2018. Analisis Fisiko-Kimia Es Krim Dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea Mays* L. *Saccharata*) Dan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 105-124
- Sayuti, K dan Rina Y. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Padang: Andalas University Press.
- Selibata PP, Smith dan Sinay. 2017. Perbedaan kadar Vitamin C Dan Lama Fermentasi Terhadap Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona Muricata* L). *Biopendix*, 4(1), 45.
- Siagian, Priska. 2021. Keajaiban Antioksidan Menabung Antioksidan dengan Menikmati Buah dan Sayur Super Agar Sehat dan Awet Muda. Gramedia: Jakarta.
- Sinaga, A., Luliana, S., Fahrurroji, a. 2015. Losio Antioksidan Buah Naga Merah. *Pham Scri Res*. ISSN 2407-2354.
- Siwi, AN. 2018. Pengaruh Pewarna Kulit Buah Naga Merah Terhadap Potensi Antioksidan, Warna Dan Sensoris Permen Jelly Jagung (*Zea Mays*. L). [skripsi]. Sekolah Tinggi Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta.
- SNI. 01-3713-1995. 1995. Es Krim SNI 01-3713-1995. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Suirakoa, IP. 2012. *9 Penyakit Degeneratif dari Perspektif Preventif. Mengenal, Mencegah dan Mengurangi Faktor Resiko 9 Penyakit Degeneratif*. Yogyakarta: Nuha Medika.

- Sulistianingsih, Y, Vonny Setiaries Johan dn Netti Herawati. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Dalam Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada. *Jom Faperta*. 4(2),1-13
- Sunarjono, Hendra. 2005. *Sirsak & Srikaya*. Jakarta:Penebar Swadaya
- Suryadinata, R.V. 2018. Pengaruh Radikal Bebas Terhadap Proses Inflamasi pada Penyakit Paru Obstruktif Kronis (PPOK). *Amerta Nutrition*, 2(4), 317-324.
- Tarigan, Yolanda Maria selina, Ismed Suhaidi dan Era Yusraini. 2015. Pengaruh Perbandingan Buah Naga Merah Dengan Sirsak Dan Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Mutu Selai Lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert*. 3 (2), 205-211.
- Triastini, Maria Claret. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Sari Serai. [skripsi]. Program studi pendidikan biologi. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Kemenkes. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta:Kementrian Kesehatan RI.
- Wahyuni, R. 2010. Kajian Kualitas Umbi Ubi Jalar Sebagai Substitusi Susu Skim Dalam Pembuatan Es Krim. *Universitas Yudharta Pasuruan*, 3(1).
- Waladi, Vonny Setiaries Johan dan Faizah Hamzah. 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*.) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. *Jom. Faperta*. 2 (1)
- Widayati, E. 2012. Oksidasi Biologi, Radikal Bebas, dan Antioxidant. *Majalah Ilmiah Sultan Agung*, 50(128).
- Widiyatno, Y dan Muniroh. 2018. Dampak Pemberian Minyak Goreng Mengandung Residu Plastik Isopropyl Terhadap Blood Urea Nitrogencreatinine Tikus Putih Galur Wistar. *Jurnal AGROVETERINER*, 7 (1), 15-24.
- Winahyu, D.A., Robby dan Meia. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereuspolyrhizus*) dengan Metode Dpph. *Jurnal Analis Farmasi*, 4 (2), 117-121

- Wulandari, S. dan Ambar. 2017. Senyawa Metabolit Sekunder Dan Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Buah Sirsak Gunung (*Annona montana*). Diploma thesis, Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang.
- Yati, K., Vera Ladeska dan Adia Putra Wirman. 2017. Isolasi Pektin Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Pemanfaatannya Sebagai Pengikat Pada Sediaan Pasta Gigi *Media Farmasi*. 4(1), 1-16
- Yuslianti, ER. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Yogyakarta: Budi Utama.
[https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan/QRxmDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=inauthor:%22Euis+Reni+Yuslianti%22&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Radikal_Bebas_dan_Antioksidan/QRxmDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=inauthor:%22Euis+Reni+Yuslianti%22&printsec=frontcover)
- Zalukhu, M. L., Phyma dan Pinzon. 2016. Proses Menua, Stres Oksidatif, dan Peran Antioksidan. *Jurnal Cermin Dunia Kedokteran*, 43(10), 733-736.