

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, J.M.F., 2009. Dislipidemia. In: Sudoyo, A.W., Setiyohadi, B., Alwi, I., Simadibrata M., Setiasti S., editors. Buku Ilmu Penyakit Dalam Jilid 3. 5th ed. Jakarta: Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia pp 1984
- Agustini, T. W., Widayat, W., Suzery, M., Darmanto, Y. S., & Mubarak, I. (2020). Pengaruh jenis ikan terhadap rendemen pembuatan gelatin dari ikan dan karakteristik gelatinnya. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 46-52.
- Almatsier, S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama. 2009.
- Al-Rahmad, A. H., Annaria, A., & Fadri, T. K. (2016). Faktor Resiko Peningkatan Kolesterol pada Usia Diatas 30 Tahun di Kota Banda Aceh. *Jurnal Nutrisia*, 18(2), 109-114.
- 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.
- Amertaningtyas, D., Gusmaryani, S., Fasha, N. N., Evanuarini, H., & Apriliyani, M. W. (2021). Penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka pada nugget hati ayam dan nugget hati sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 143-151.
- Amira, K. 2022. Perbedaan TBM, SP, dan Ovalet Serta Cara Penggunaannya. Diakses pada tanggal 8 Juli 2023.
- Andarina, R., & Djauhari, T. (2017). Antioksidan dalam dermatologi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 4(1), 39-48.
- Angelia, I. O. (2016). Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19-23.
- Anggoro, R. (2018). *The Effect Of Mono-Diglyceride Emulsifier And Gelatin Stabilizer As Fat replacer To The Characteristic Of Low Fat Guava Soft Ice Cream* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Annishia, F. B., & Dhanarindra, S. (2018). Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim: Kuning Telur Dengan Gelatin. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 3(2).
- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 4(2), 8-13.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2020). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil.

- Bauman L, Allemann IB. Antioxidants. In: Weisberg, E. editor. *Cosmetic Dermatology Principles and Practice*. 2 nd ed. New York: Mc GrawHill; 2009. p. 292-311.
- Bennion, M and O. Hughes. 1975. *Introductory Foods*. Macmillan Publishing Co., Inc. New York.
- BPOM, 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengemulsi*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta
- Butar-Butar, M. E. T., Sianturi, S., & Fajar, F. G. (2022). Formulasi dan evaluasi blush on compact powder ekstrak daging buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai coloring agent. *Majalah Farmasetika*, 8(1), 27-43.
- Chen L. The role of antioxidant in photoprotector: a critical review. *J Am Acad Dermatol*. 2012; 67(5): 1013-24.
- Clarke, C. (2004). *The Science of Ice Cream*, TJ International Ltd, Padstow, Cornwall, England
- Damayanti, S. S., & Murtini, E. S. (2018). Inovasi sari almond dengan substitusi sari kecambah kedelai sebagai sumber protein nabati. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3).
- Departemen Kesehatan RI. Riset kesehatan dasar tahun 2007. Laporan Nasional. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2008.
- Destia, M. A., Rahmi, P., & Melwita, E. (2015). Reaksi gliserolisis palm fatty acid distillate (PFAD) menggunakan co-solvent etanol untuk pembuatan emulsifier. *Jurnal Teknik Kimia*, 21(2), 15-23.
- Dwisatyadini, M. (2017). Pemanfaatan tanaman obat untuk pencegahan dan pengobatan penyakit degeneratif. *Optimalisasi Peran Sains dan Teknologi untuk Mewujudkan Smart City*, 2, 237-270.
- Emelia, R. D., Subiyono, S., & Sari, D. R. P. (2019). *Potensi Minyak Atsiri Kayu Manis (Cinnamomum Burmanni) Sebagai Antifungi Terhadap Pertumbuhan Jamur Candida albicans* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Ermawati, W. O., Wahyuni, S., & Rejeki, S. (2016). Kajian pemanfaatan limbah kulit pisang raja (*Musa paradisiaca* var Raja) dalam pembuatan es krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), 67-72.
- Fadila, I. 2022. 15 manfaat buah naga yang mungkin belum Anda ketahui. Diakses dari <https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi-/manfaat-buah-naga>.
- Fahmi, A. (2022). *Bahan Ajar Analisis Makanan Dan Minuman*.
- Fariqoh, O. I. (2022). *Pembuatan Es Krim Substitusi Kulit Buah Naga Merah Dan Buah Nanas Sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).

- Febriana, L. G., PH, N. A. S. S., Fitriani, A. N., & Putriana, N. A. (2021). Potensi Gelatin dari Tulang Ikan sebagai Alternatif Cangkang Kapsul Berbahan Halal: Karakteristik dan Pra Formulasi. *Majalah Farmasetika*, 6(3), 223-233.
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. New York
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis kadar air dan kadar abu pada teh hitam yang dijual di pasaran dengan menggunakan metode gravimetri. *Amina*, 3(2), 50-54.
- Fiska, F. (2021). *Pengaruh Penggunaan Agar-Agar Powder Terhadap Hasil Ketepatan Dimensi Pada Proses Duplikat Model (Penelitian)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis senyawa kimia pada karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45-52.
- Fitria, L. (2021). Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Farmasi Tinctura*, 3(1), 1-6.
- Flach, M. Dan F. Rumawas, Eds. 1996. Plant Resources Of South-East Asia (PROSEA) No.9: Plants Yielding Non-Seed Carbohydrates. Leyden. Blackhuys.
- Fridalni, N., Minropa, A., & Sapardi, V. S. (2019). Pengenalan dini penyakit degeneratif. *Jurnal Abdimas Saintika*, 1(1), 129-135.
- Fuller BB. Antioxidant and anti inflammatories. In: Draelos ZD editor. Cosmetic Dermatology Product and Prosedure. Oxford: Willey Blackwell; 2010. pp. 281-4.
- GMIA. Gelatin Handbook. USA: Gelatin manufacturers institute of america; 2012.
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). Ice cream structure. *Ice cream*, 313-352.
- H. D. Goff (2018). The structure and properties of ice cream and frozen desserts. Book Chapter in Referance Module in Food Science, 1-8. doi: 10.1016/b978-0-08-100596-5.00833-7
- Handajani, A., Roosihermatie, B., & Maryani, H. (2010). Faktor-faktor yang berhubungan dengan pola kematian pada penyakit degeneratif di Indonesia. *Buletin penelitian sistem kesehatan*, 13(1), 21301.
- Hartati, I., & Kurniasari, L. (2010). Kajian produksi kolagen dari limbah sisik ikan secara ekstraksi enzimatis. *Jurnal Ilmiah Momentum*, 6(1).
- Hartono, M. A. (2019). *The Effects Of Gelatin Concentration As Protein-Based Fat mimetics In Low Fat Soft Ice Cream Of Red Guava (Psidium Guajava L.)* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Harvard T.H. 2020. Chan School of Public Health. The Nutrition Source. Eggs.
- Haryanti, N., & Zueni, A. (2015). Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan variasi susu krim. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 2(1).

- 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.
- Hastuti, W., Setyowati, S., & Rini, W. A. 2018. Pengaruh Variasi Buah Salak pada Pembuatan Selai Pancake terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat. Thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Hidaya, I., & Wikandari, P. R. (2020). Pengembangan gelato sinbiotik berbahan dasar soygurt dan umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.). *Unesa Journal of Chemistry*, 9(1), 17-22.
- Hubeis M., 1995, Paket Industri Pangan Es Krim Ekonomi Skala IndustriKecil, Bulletin Fakultas Teknologi Industri Pangan, Institut Pertanian Bogor, Vol. VII (I), Hal 100-102. Kartika, B., Hastuti, P dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi-UGM, Yogyakarta.
- Hunaefi, D., & Ulfah, F. (2019). Pendugaan umur simpan produk pastry dengan quantitative descriptive analysis (QDA) dan metode arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 72-78.
- Jumiati, J., Johan, V. S., & Yusmarini, Y. (2015). *Studi pembuatan es krim berbasis santan kelapa dan bubur ubi jalar ungu* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Karami, A., Rahayuni, T., & Priyono, S. (2018). Pengaruh Formulasi Karagenan Dan Pati Sagu Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Es Krim Ubi Jalar Ungu. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 42-49.
- Kemenkes, RI., 2018. Gambaran Kesehatan Penyakit Tidak Menular di Indonesia. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. Sensory Evaluation: A Practical Handbook. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., & Sugianti, C. (2015). Mempelajari laju pengeringan dan sifat fisik mie kering berbahan campuran tepung terigu dan tepung tapioka. *Jurnal teknik pertanian Lampung*, 4(1), 1-8.
- Lubis, S. A. (2016). Aktivitas Antioksidan, Total Bakteri Asam Laktat, Sifat Fisik Dan Tingkat Penerimaan Yoghurt Almond (*Prunus dulcis*) Sebagai Produk Probiotik Alternatif Bagi Penderita Autis. *Journal Of Nutrition College*, 334-343.
- M. Anastasia Ari Martiyanti (2018) 'Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor'. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), pp. 9.

- Malaka, R. (2014). Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. *Brilian Internasional, Jakarta, Indonesia*.
- Maligan, Jaya. 2014. *Analisis Lemak dan Minyak*. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya: Malang
- Mandei, J. H. (2019). Formulasi Minuman Emulsi Vco Menggunakan Variasi *Emulsifier* (Gum Arabik, Tween 80) Dan Air. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan, 14*(1), 11-20.
- Mawarno, B. A. S., Noviani, C., & Moordiani, R. (2023). Inovasi Es Krim Berbasis Jamur Tiram Di Umkm “Haidar”(Kelompok Wanita Tani Jaya Makmur) Kabupaten Semarang. *Jurnal Abditani, 6*(1), 11-14.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). Sensory Evaluation Techniques. In CRC Press. <https://doi.org/10.1201/b19493-13>
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267*
- Mudzofar, A., & Bowo, P. A. 2020. Analisis Determinan Impor Gula Indonesia. *Efficient: Indonesian Journal of Development Economics, 3*(3), 880-893.
- Mukminah, C., & Wagustina, S. (2016). Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Tinggi Lemak Jenuh Dengan Kadar Kolesterol Total Penderita Penyakit Jantung Koroner Rawat Jalan Di BLUD RSUD Meuraxa Banda Aceh. *AcTion: Aceh Nutrition Journal, 1*(1), 1-5.
- Muse M.R. and Hartel, R.W., 2004, Ice Cream Structural Elements That Affect Melting Rate and Hardness American Dairy Science Association. *Jurnal of dairy science 87 : 1 – 10*.
- Muse, M. R. and R. W. Hartel. (2003). Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. Department of Food Science, University of Wisconsin: Madison.
- Mussayadah, N., Abdiani, I. M., Imra, I., Awaln, S. N., & Awaludin, A. (2020). Evaluasi sensori bakso ikan gulamah (*Johnius spp.*) dengan penambahan karaginan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 2*(2), 20-26.
- Nema RK, et al. Antioxidants: a review. *J Chem Pharm Res. 2009; 1*(1): 102-4.
- Nizajuha, H., Fenita, Y., & Badarina, I. (2018). Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum*) terhadap Kadar Kolesterol Telur Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 13*(1), 76-83.
- Noori S. An overview of oxidative stress and antioxidant defensive system. *Sci Rep. 2012; 1*(8): 1-9,
- Notoatmodjo, Soekidjo (2007). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Nusa, M. I., Masyhura, M. D., & Hakim, F. A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*)

- Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), 47-51.
- Pangga, N. R. (2014). Penggunaan Whippy Cream dalam Pembuatan Es Krim Soyghurt. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian* Vol 1, No 1 (2014): Wisuda Februari Tahun 2014 page. 1-8 Publisher: Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian.
- Parera, N. T., Bintoro, V. P., & Rizqiati, H. (2018). Sifat fisik dan organoleptik gelato susu kambing dengan campuran kayu manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Wijayanti, D. R., & Haryati, E. B. K. S. Kajian Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia.
- Pranata, F. S. (2022). Q Quality Red Spinach Ice Cream With Albedo Peel Extract Paste Stabilizer. *Pro Food*, 8(2), 1-14.
- Pratiwi, T. A. (2019). *The Effect Of Mocaf Flour Addition To Activated Charcoal And Pandan (Pandanus Amaryllifolius (Roxb.)) Low Fat Soft Ice Cream On Its Physicochemical And Sensory Qualities* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Purwati, N. A. (2015). Es Krim Free Lactose Berbahan Dasar Sari Hanjeli Sebagai Alternatif Pengganti Es Krim Susu Bagi Penderita Lactose Intolerance. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 37-41.
- Puspitasari, A., Wahyuni, F., Suherman, S., Siradjuddin, N. N., & Syafruddin, S. (2021). Identifikasi Daya Leleh Dan *Overrun* Serta Analisis Kadar Zat Besi (Fe) Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 980-986.
- Putra, H. B. P., Susanti, S., & Legowo, A. M. (2017). *Nilai Overrun, Resistensi Pelelehan, Total Padatan, Viskositas, dan Sifat Sensoris Gelato Sari Kedelai* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan & Pertanian Undip).
- Putri, F. P., Joko, S., Noor, T., & Lastmi Wayansari, L. W. (2018). *Pengaruh Variasi Campuran Tepung Maizena Dan Tepung Beras Pada Pembuatan Biskuit Maizeras Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Gluten Dan Kadar Protein* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Putri, M. Y. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Gelato Kunyit Asam Dengan Penambahan Stevia Dan Cmc (*Carboxymethyl Cellulose*) *Physicochemical And Sensory Characteristics Of Kunyit Asam Gelato With Additional Stevia And Cmc (Carboxymethyl Cellulose)* (Doctoral dissertation, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang).
- Rahmawati, I. F., Kurnia, P., & TP, S. (2022). *Kadar Lemak Dan Daya Terima Es Krim Yang Terbuat Dari Perbandingan Sari almond Dan Susu Uht Full Cream* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

- Ramadhani, N. A. (2023). *Pengaruh Penambahan Susu Skim dan Konsentrasi High Fructose Corn Syrup Dalam Pembuatan Gelato Susu Tempe Dengan Pewarna Alami Bunga Telang* (Doctoral dissertation, UPN Veteran Jawa Timur).
- Riad HMA. The Role of antioxidants in dermatology. *Gulf J Dermatol.* 2001; 8(2): 1-14.
- Risnayanti, Sri Mulyani Sabang, dan Ratman 2015. Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dan Buah Naga Putih (*Hylocereus Undatus*) yang Tumbuh Di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Akademi Kimia.* 4(2):91-96. Mei 2015.
- Roland, A.M., L. G. Phillips dan K. J. Boor. 1999. Effect of fat content on the sensory properties, melting, colour and hardness of ice cream. *J. Dairy Sci.* 82: 32-38.
- Saleh, A. (2013). Efisiensi konsentrasi perekat tepung tapioka terhadap nilai kalor pembakaran pada biobriket batang jagung (*Zea mays L.*). *Teknosains: Media Informasi Sains dan Teknologi,* 7(1), 78-89.
- Salsabila, K., Ansori, M., & Paramita, O. (2019). Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga,* 7(1), 31-38.
- Santy, C. R. (2019). *Effect Of Addition Of Tapioca Flour On Soft Ice Of Pandan-Active Low Fat Cream (Pandanus Amaryllifolius (Roxb.))* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Sathe, S.K., Desphande. S.S., Dan Salunkhe, D.K., 1982, Functional Protein of Winged Bean Protein. *J.Food Sci.* 46:77
- Schirle-Keller, J. P., G. A. Reineccius, dan L. C. Hatchwell. 1994. Flavor Interaction with *Fat replacer*: Effect of Oil Level. *J. Food Sci* 59 (4): 813-815.
- Sediaoetama AD. 1985. Ilmu Gizi Jilid I. Jakarta: Dian Rakyat.
- Shingh, S., Rani, R., & Kanse, S. (2020). A review on Gelato: An Italian delicacy. *Emergent Life Sciences Research,* 6, 74-81.
- Sukardji K. Penatalaksanaan gizi mutakhir: diabetes mellitus. Prosiding Temu Ilmiah Kongres XIII PERSAGI dan Festival Gizi; 2005 Nov 20-24; Bali. Jakarta: PERSAGI; 2005.
- Sulastri, Delmi, Rahayuningsih S, Purwastyastuti. Pola Asupan Lemak, Antioksidan, serta Hubungannya dengan profil Lipid pada Laki-laki Etnik Minangkabau. *Majalah Kedokteran Indonesia.* 2005; 55.
- Susanto, M. D. (2018). *Application Of Sweet Potato ((Ipomoea Batatas (L). Lam Cv. Cilembu) As Fat replacer And Beta Carotene Source In Reduced Fat Ice Cream* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).

- Susilawati, S., Nurainy, F., & Nugraha, A. W. (2014). Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa [The Influence of Purple Sweet Potato Increment og Organoleptik Characteristic of Goat Milk Ice Cream of Etawa Generation]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(3), 243-256.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri 2006. Produk Olahan Susu. Penebaran Swadaya. Depok. Jawa Barat. Indonesia.
- Sutrisna, E.M. (2013). Penyakit Degeneratif.Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tensiska, dkk., Ekstraksi Pewarna Dari Buah Arben dan Aplikasinya dalam Sistem Pangan, *Jurnal Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, UNPAD*, Vol 6, 2006.
- Thiele JJ. Oxidative targets in the stratum corneum: A new basis for antioxidative strategies. *Skin Pharmacol Appl Skin Physiol*. 2001; 14(1): 87-91.
- Wasitaningrum, I. D. A. (2009). *Uji resistensi bakteri Staphylococcus aureus dan Escherichia coli dari isolat susu sapi segar terhadap beberapa antibiotik* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- WHO. (2020). The Top 10 Causes of Death. [The top 10 causes of death \(who.int\)](https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/the-top-10-causes-of-death). Diakses pada tanggal 23 Maret 2023.
- Wijaya, C. H., Kusumaningrum, H., Kusbiantoro, B., & Handoko, D. D. (2011). Karakteristik Sensori Nasi Dari Beberapa Varietas Padi Aromatik Lokal Indonesia. *Pangan*, 20(1), 63-80. (Ada Konsentrasi Seleksi)
- Winahyu, D. A., Purnama, R. C., & Setiawati, M. Y. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Metode Dpph. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 117-121.
- Wirasandjaja, V. M. S. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Gelato Santan Kelapa Kunyit Asam Dengan Penambahan *Emulsifier Physicochemical And Sensory Characteristics Of Turmeric Tamarind Coconut Milk Gelato With Emulsifier Addition* (Doctoral dissertation, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang).
- Yang, S. C., & Chen, K. H. (2001). The oxidation of cholesterol in the yolk of selective traditional Chinese egg products. *Poultry science*, 80(3), 370-375.
- Yuslianti, E. R. (2018). *Pengantar radikal bebas dan antioksidan*. Deepublis
- Zahro, C., & Nisa, F. C. (2015). Pengaruh penambahan sari anggur (*vitis vinifera* l.) Dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim [in press september 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.