

DAFTAR PUSTAKA

- Kesumadewi,. 2017. Konsentrasi gelatin dan karagenan pada pembuatan permen jelly sari brokoli (*Brassica oleracea*). *J. Rekapangan*, 9 (2), 13-19.
- Elida 2019. Pengaruh Jenis Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Murni. 2018. Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Nanas Madu. *Artikel Penelitian*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Costa, Gustavo Franco Ferreira da. 2015. *Cymbopogon citratus* and its Polyphenols as Potential Phytotherapeutic Product: an In Vivo Approach. Doctoral Thesis in Pharmacy. University of Coimbra.
- Hikmawati, Nur. 2017. Pengaruh penambahan Sari Nenas (*Ananas sativus*) terhadap Nilai pH dan *overrun* Es Krim. *Skripsi*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Malo, Elsyana. 2017. Uji Potensi Antioksidan dan Kesukaan Panelis terhadap Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton dan Rose). *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Mehran. 2015. Petunjuk Teknis Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi. Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Pratiwi, Apriyani Dian. 2015. Pengaruh Penambahan Buah Duwet (*Syzygium cumini*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Es Krim. Tugas Akhir. Salatiga: Universitas Kristwn Satya Wacana).
- Saparingga, Latifah Eri. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Es Krim Tradisional Labu Kuning (*Cucurbita muschata*) dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah sebagai Pewarna Alami. Naskah Publikasi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah.
- Saragih, Fransisca Marthinova. 2016. Ekstrak Minyak Atsiri Serai (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf) sebagai Antibakteri dalam Hand Sanitizer. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Pertiwi, P. (2015). Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung (Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian).
- Pujawati, Ratih Sukma, et al. "UJI EFEKTIVITAS EKSTRAK SERAI DAPUR (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf) TERHADAP PERTUMBUHAN *Candida albicans* METODE MAKRODILUSI." *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung* 11.2 (2019): 267-273.

Senam, A.B., Bagus, I. & Swacita, N. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. 3(1), pp.1-8.

Rosidi, Ali. Et all. (2010) HUBUNGAN PENDIDIKAN DAN PENGETAHUAN GIZI IBU DENGAN TINGKAT KONSUMSI ENERGI DAN PROTEIN ANAK TK NURUL BAHRI DESA WUKIR SARI KECAMATAN BATANG KABUPATEN BATANG. Jawa Tengah. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Ruslay, S., Abas, F., Shaari, K., Zain al, Z., Maulidiani, Sirat, H., Israf, D, A., & Lajis, N, A., 2007, Characterization of the components present in active fractions of health gingers (*Curcuma xanthorrhiza* and *Zingiber zerumbet*) by HPLC-DAD-ESIMS, Food Chemistry , 104, 1183-1191

Supardi, 1993. Menyusun Karya Tulis Ilmiah. Yogyakarta: BPFE UII.

Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Medan : Universitas Sumatera Utara.

Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Administratif. Bandung: Alfabeta.

Rukmana, Rakhmat. 2004. Temu-temuan. Kansius. Yogyakarta.

Supardi, Suprapti. 2012. OPTIMASI FERMENTASI PADA PEMBUATAN EKSTRAK SEREH SEBAGAI BAHAN BAKU ES KRIM. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian, Volume 16, Nomor 2.

Shandika, Willy. 2020. Effect of Javanese Turmeric (*Curcuma xanthorrhiza*) Extract on Hepatitis Model of Alcohol-Induced Mice. Jurnal Kedokteran Brawijaya, Vol.31, No.1

Subagja Hamid P. (2014). Gejala Kanker Serviks dalam buku Waspada Kanker-Kanker Ganas Pembunuh Wanita. Yogyakarta : Flashbooks. Hal 68-70.

Tiara, Citra, Merkuria Karyantina, dan Nanik Suhartatik. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Es Krim Sereh

Putri, Bella Amalya Sudarsono. "Pengolahan Minuman Tradisional (Studi Deskriptif Respon Mahasiswa Perhotelan Tentang Hasil Pengolahan Minuman Tradisional Sereh Telang Menggunakan Metode Reverse Spherification)." PhD diss., UNIVERSITAS AIRLANGGA, 2020.

Chamchan, R., Sinchaipanit, P., Disnil, S., Jittinandana, S., Nitithamyong, A., & On-nom, N. (2017). Formulation of reduced sugar herbal ice cream using lemongrass or ginger

extract. *British Food Journal*.

Kumar, Raushan. "EVALUATING CURRY LEAF AND LEMONGRASS AS A NATURAL NOVEL FLAVOURING FOR ICE CREAM." PhD diss., DEPARTMENT OF DAIRY TECHNOLOGY SHETH MC COLLEGE OF DAIRY SCIENCE ANAND AGRICULTURAL UNIVERSITY.

Kumar, R., Atanu, J., Ankit, D., & Satish, P. (2018). Suitability of type of herb and its form as flavoring in herbal ice cream. *International Journal of Chemical Studies*, 6, 1562-1567.





UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

Kampus Pusat : Jl. Dukuh Menanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 8281181

Website : www.ft.unipasby.ac.id Email : ft@unipasby.ac.id

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Akbar Septiansyah

NIM : 175800008

Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Tanggal Ujian Skripsi : 11 februari 2021

Judul Skripsi : Daya terima konsumen terhadap es krim seroh dengan penambahan gula merah

Penguji I : Dr. Atiqoh M,Pd

Penguji II : Dr. Susilowati, M.Pd

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1	Sistematik penulisan	✓	✓
2	Bab III	✓	✓
3	Abstrak	✓	✓
4	Pembahasan	✓	✓
5	Kesimpulan	✓	✓

Batas waktu revisi proposal : 2 (dua) minggu terhitung dari waktu ujian skripsi

Dosen Penguji I,

(Dr. Atiqoh M, Pd)

Dosen Penguji II,

(Dr. Susilowati, M.Pd)



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA


FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Form Skripsi-03

Nama	: Akbar Septasyah	
NIM	: 1758090008	
Program Studi	: PVKK - Prosa 2017	
Pembimbing	: Dr. Diantha Branchi N.N, kes	
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 20... / 20....	
Judul Skripsi	: Daya terima konsumen terhadap es krim leleh dengan perubahan gula merah	

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
	00-10-2020	konsultasi judul acc judul		✓
	12-10-2020	konsultasi matrik		✓
	01-11-2020	konsultasi Bab I, II, III		✓
	17-11-2020	Revisi Bab I, II, III		✓
	07-12-2020	Acc bab I, II, III		✓
	04-01-2021	Konsultasi Bab IV dan V		✓
	10-01-2021	Revisi Bab. IV dan V		✓
	20-01-2021	Konsultasi abstrak		✓
	26-01-2021	konsultasi Bab I, II, III, IV, V		✓
	01-02-2021	Revisi Abstrak		✓
Dinyatakan selesai tanggal : 20....				

Mengetahui,
Ketua Program Studi,



[Signature]

Pembimbing,

[Signature]
Diantha Branchi

Surabaya,
Mahasiswa,

[Signature]
Akbar Septasyah



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Kamis 11 februari 2021

Jam : 08.00 – 12.00

Tempat :

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:


Nama Mahasiswa : Akbar Septiansyah

NIM : 175800008

Program Studi : PVKK BOGA - 2017

Judul : Daya Konsumen Terhadap Es Krim Sereh Dengan Penambahan
Gula Merah

Bidang Keahlian : Boga

Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

.....
.....
.....
.....

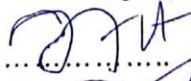
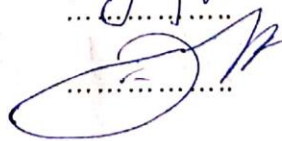
Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

1. Dr. Atiqoh, M.pd

2. Dr. Susilowati, M.pd


.....

.....

*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.
Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

