

DAFTAR PUSTAKA

- Ade saputra, H., Yesty, Y., Harnaldo Putra, B., Sativa Fitriani, O., Andika, M., Aulia Putra, F., Studi Farmasi, P., Fort De Kock Jln Soekarno Hatta, U., Manggis Ganting, K., Mandiingin Koto Selayan, K., kunci, K., Kesehatan, P., Sehat, H., & Herbal, T. (2023). Promosi Kesehatan Tentang Hidup Sehat dengan Tanaman Herbal Tahun 2023. *Empowering Society Journal*, 4(1), 48–53.
- Adriani, A., Pritasari, W., & Abstrak, I. A. (2024). Literature Review: Jenis dan Manfaat Jamu di Indonesia. In *Biology and Education Journal*(Vol. 4, Issue 1).
- Antioksidan Dengan Substitusi Beras Merah, S., Sereh, D., Suhartatik, N., & Kurniawati, L. (2018). Formulasi *Sirup Herbal Beras Kencur Sebagai Beras Kencur Herbal Syrup Formulation as Antioxidant Source with Red Rice, Ginger, and Lemon Grass Substitution*.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109.
- Hamidah, A. C., Herijanto, S., Margaluna, C., & Tjahyani, P. (n.d.). Pengaruh Perbedaan Penambahan Ovalet sebagai Bahan Baku Es Krim Terhadap Daya Leleh dan Overrun.
- Hidayah, N., Iii, P. D., Keperawatan, K. A., Ngawi, P., Kunci, K., Formulasi, A., & Fitokimia, K. (2018). Kajian Formulasi, Karakteristik Fitokimia dan Sensori Es Krim Jamu Tradisional Beras Kencur. In *Profesi (Profesional Islam) Media Publikasi Penelitian* (Vol. 15, Issue 2).
- Noor, M., al Hajar, F., & Rahayu, D. L. (n.d.). *Penggunaan Ester Sukrosa untuk Memperbaiki Karakteristik Fisik dan Organoleptik Es Krim Sawo Mentega Application of Sucrose Ester to Improve Physical and Organoleptic Characteristic of Canistel Ice Cream*.

- Octaliandra, S., & Holinesti, R. (2023). The Effect Of Using Chicken Egg Emulsifier And Duck Eggs On The Quality Of Ice Cream. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 120.
- Pratama, K. (2022). Penggunaan Jamu Sinom Sebagai Bahan Pembuatan Es Krim. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1(11), 3071-3098.
- Rozi, A. (2018). The Influence of Different Emulsifier Use And Speed of Stirring to productionice cream.
- Seminar, P., Penelitian, N., & Pengabdian, D. (2022) . *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian The Addition of Ryoto Ester SP (Sucrose Ester) and The Us Of Telang Flower Extract Ad A Natural Coloring Ageng in The Ice Cream Process (Vol.2)*
- Silalahi, M. (2019, 06 30). Kencur (Kaempferia Galanga) dan Bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Infomatika dan Sains*, 8.