

DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, D. R., dan Waysima. 2020. Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I.

Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

Adha, S. A., N., Novidahlia., dan R. S., Nurlaela. 2024. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Flakes Tepung Biji Jali (*Coix Lacryma Jobi L.*) dengan Penambahan Susu Bubuk Skim. *Karimah Tauhid*, 3(10): 11235-11253.

Afriyani, Y., A. A., Bakar dan D., Dzarnisa. 2020. Pengaruh jenis pemanasan susu kambing terhadap sifat fisik dan kimia gelato kefir. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1): 272-280.

Bhramantya, R., D., Syauly., dan E., Setiawan. 2024. Sistem Deteksi Durasi Waktu Penyimpanan Susu Sapi Segar Berdasarkan Tingkat Keasaman dan Perubahan Warna dengan Menggunakan Metode K-Nearest Neighbors (K-NN) Berbasis Arduino. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*: 8(10).

Budiandari, R. U., K. M., Wulandari., R. Azara., dan I. A., Saidi. 2023. Formulasi Es Krim Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) Modifikasi Konsentrasi Karagenan (*Eucheuma spinosum*) dan Lama Pengadukan. *EDUFORTECH*, 9(1): 43-50.

Diana, T. R., dan Faza. 2024. Es Krim Oat Milk Tinggi Serat dengan Penambahan Buah Naga. *Garina*, 16(1): 134-149.

Ekoningtyas, E. A., T. Wiyatini., dan F. Nisa. 2016. Potensi kandungan kimiawi dari ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L*) sebagai bahan identifikasi keberadaan plak pada permukaan gigi. *Jurnal Kesehatan Gigi*, 3(1): 1-6.

Failisnur, F. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang dengan menggunakan beberapa jenis susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1): 11-20.

Fauziyah, R. N., dan R. D ., Abdillah. 2020. Es Krim Tape Cegah Konstipasi Anak Usia Prasekolah Ketan Hitam.

Fitriani, S., Y., Yusmarini., E., Riftyan., E., Saputra., dan Rohmah. 2023. Karakteristik dan profil pasta pati sagu modifikasi prigelatinisasi pada suhu yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2): 105-116.

Gaspersz, V. 1991. Teknik Analisis Dalam Penelitian Percobaan. Edisi 1. Bandung. Tarsito.

Goff, H. D., Hartel, R. W., Goff, H. D., dan Hartel, R. W. 2013. The ice cream industry. *Ice cream*: 1-17.

- Handayani, G. N., dan N. Ida. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 2(2): 56-61.
- Hariyadi, P. 2022. Tekstur Tantangan Reformulasi Pangan Olahan. *Food Review Indonesia*, 17(7): 22-29.
- Khairani, M., Raudah, M., Rizki, M., dan Nadia, R. L. 2024. Analisis Kandungan Zat Gizi dalam Pembuatan Olahan Snack Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Journal Innovation In Education*, 2(1): 47-55.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. E., Karisoh, L. C. M., dan Sondakh, E. H. B. 2017. Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.). *Zootec*, 37(2): 474-482.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1): 9-15.
- Liputo, S. A., F. Ingga., dan M. Lasindrang. 2019. Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan kefir berbahan dasar susu jagung manis (*Zea mays* L.). *Jambura Journal of Food Technology*, 1(1): 23-31.
- Maharani., S. B. Sudarwanto., S. Soviana., dan P. Herwin. 2020. Pemeriksaan Kualitas Susu asal Kedai Kwasan Permukiman Mahasiswa IPB Dramaga dan Cilibende Bogor.
- Mahmuddah, S. R., Widanti, dan M., Karyantina. 2024. Physicochemical and Organoleptic Characteristic of Velva with Variation Sweet Potatoes Types (*Ipomea batatas*) and Addition of Extract Kecombrang Flower (*Etlingera elatior*): Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Velva dengan Variasi Jenis Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dan Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*). *Agrobiotek*, 1(2): 140-148.
- Marshall. J.R. dan R.T. Arbuckel 2000. *The Science of Providing Milk for Men*. Mc Graw Hill Book Co. Inc. New York.
- Nusa, M. I., Masyhura, M. D., dan F. A., Hakim. 2019. Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2): 47-51.
- Parera, N. T., V. P. Bintoro., dan H. Rizqiati. 2018. Sifat fisik dan organoleptik gelato susu kambing dengan campuran kayu manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Parmi, P., M. Isnawati., dan Y. Setiadi. 2016. Perbedaan Nilai Indeks Glikemik Dan Beban Glikemik Nasi Pecel Beras Ciherang, Beras Merah Dan Beras Sintanur. *Jurnal Riset Gizi*, 4(1): 24-29.

- Pramono, A. L., S. Tamtarini., dan Y. Praptiningsih. 2014. Pembuatan Es Krim Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) dengan Variasi Jumlah Penambahan Susu Full Cream dan Karagenan. *Berkala Ilmiah Pertanian*,1(1).
- Praptiningsih, Y., dan A. Rahma. 2013. Karakteristik Es Krim Susu Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dengan Variasi Jumlah Karagenan dan Whipping Cream. *Jurnal Agroteknologi*, 7(2): 150-156.
- Putri, S. N., dan A. F. Efrina. 2021. Penambahan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea Batatas L.(Lam)*) Terhadap Kualitas Gelato. *Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 6(2): 3843-3854.
- Razak, Q. A., Faridah, R., dan Syamsuryadi, B. 2021. Penambahan madu sebagai pemanis alami untuk meningkatkan nilai organoleptik, *overrun* dan daya leleh pada es krim. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 1(1): 8-14.
- Rijal, M., N. A. Natsir dan I. Sere. 2019. Analisis kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu. *Jurnal Biotek*, 7(1): 48-57.
- Rosanti, H., Harapin., dan Fitrianingsih. 2022. *Overrun*, Titik Beku dan Daya Leleh Es Krim Berbahan Baku Susu UHT dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 4(4): 324- 328.
- Samuel, H., Hill., A dan Maroney. 2019. Food Data Central: "Milk, nonfat, fluid, with added vitamin A and vitamin D. Agricultural Research Service.
- Santoso, W. E. A., dan Estiasih, T. 2014. Jurnal review: kopigmentasi ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* var. *ayamurasaki*) dengan kopigmen na-kaseinat dan protein whey serta stabilitasnya terhadap pemanasan [in press oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 121-126.
- Shingh, S., Rekha R., dan Sarang K. 2020. A Review on Gelato: An Italian Delicacy. *Emergent Life Sciences Research* 06 (02): 74–81.
- Siswati, O. D., Bintoro, V. P., dan Nurwantoro, N. 2019. Karakteristik es krim ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) dengan penambahan tepung umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 121-126.
- Ticoalu, G. D., Y. Yunianta., dan J. M. Maligan. 2016. Pemanfaatan ubi ungu (*ipomoea batatas*) sebagai minuman berantosianin dengan proses hidrolisis enzimatis [in press januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Widjaja, G. J., R. G. Maulidia., dan R. Taufiq. 2019. Penggunaan tepung sukun sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue red velvet 2019 (uji organoleptic, nilai kalori, karbohidrat, dan lemak). *e-Proceeding of Applied Science*, 5(2):1477-1483.

- Yuliani, Y., A, Adhdatma., dan S. Agustin. 2020. *Overrun*, Kecepatan Leleh, Kadar Vitamin C, dan Karakteristik Sensoris Es Krim Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) dengan Variasi Jenis Penstabil. *Journal of Nutrition Colage* 10(1): 10-17.
- Yuniar, A., dan Jariyah. 2022. Kajian penambahan susu kacang tunggak dan konsentrasi kuning telur terhadap fisikokimia dan sensoris gelato. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2):1920-1931.
- Zain, N. F., T., Pantjajani., dan T, D., Askitosari. 2021. Studi Literatur: Aplikasi dan Fungsi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dalam Frozen Yoghurt. *Keluwih: Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(2): 70-8