

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2012. Official Methods of Analysis of AOAC International, 19th ed, USA
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 01-3713-1995 Es krim. Jakarta.
- [FAO] Food and Agriculture Organisation. 2004. Compendium of Food Additive Specification, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives Monographs 4. Rome (IT): Food And Agriculture Organization of The United Nation
- Aboulfazli, F., A. Bakr., & A. S. (2017). Effects of the replacement of cow milk with vegetable milk on probiotics and nutritional profile of fermented ice cream. *Food Science and Technology*, 70, 261–270.
- Agustin, C. (2018). Formulasi Es Krim Sari Kurma. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 10(1), 25–32. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v10i1.113>
- Akbari, M., Mohammad H. E., & Zahra, D. (2019) Application and functions of fat replacers in low-fat ice cream: A review. *Trends in Food Science & Technology*, (86): 34-40. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.02.036>
- Alfariqi, A., & Purdiyanto, J. (2023). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Nugget Ayam Yang Disimpan Pada Suhu Dingin Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Maduranch : Jurnal Ilmu Peternakan*, 8(1), 13. <https://doi.org/10.53712/maduranch.v8i1.1753>
- Amir, F., Noviani, E., & Sri Widari, N. (2017). Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa Dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula. *WAKTU: Jurnal Teknik UNIPA*, 15(1), 43–50. <https://doi.org/10.36456/waktu.v15i1.443>
- Anova, I. T., & Kamsina, K. (2013). Efek Perbedaan Jenis Alpukat dan Gula Terhadap Mutu Selai Buah. *Jurnal Litbang Industri*, 3(2), 91. <https://doi.org/10.24960/jli.v3i2.628.91-99>
- 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. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Assirey, E. A. R. (2015). Nutritional composition of fruit of 10 date palm (*Phoenix dactylifera* L.) cultivars grown in Saudi Arabia. *Journal of Taibah University for Science*, 9(1), 75–79. <https://doi.org/10.1016/j.jtusci.2014.07.002>
- Bakti, A. T., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2017). Pengaruh perbedaan persentase penambahan susu full cream terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim beras merah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Glzi*, 16(2), 52–57.
- Chandra, R., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan Susu Full Cream dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu. *Jom Fakultas Pertanian*, 4, 1–15.
- Choi, M. J., & Shin, K. S. (2014). Studies on physical and sensory properties of premium vanilla ice cream distributed in Korean market. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 34(6), 757–762. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2014.34.6.757>
- Colla, K., Costanzo, A., Gamlath, S., 2018a. Fat replacers in baked food products. *Foods*. <https://doi.org/10.3390/foods7120192>.
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Skripsi*, 16.
- Faradillah, N., Hintono, A., & Pramono, Y., & B. (2016). Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).
- Farhati, & Resmana, R. (2017). Buku Monograf Mengatasi Anemia Dengan Mixed Juice Kurma dan Terong Belanda. *Universitas Nusantara PGRI Kediri*, 01, 1–7.
- Fatoni, M., Basuki, E., & Prarudiyanto, A. (2016). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 158–164. <http://jurnal.unram.ac.id/index.php/profood/index>
- Febi R, Eliza E, Yuniarti H, Sriwiyanti S, & S. S. (2021). Daya terima bolu lapis kojo ubi jalar kuning sebagai snack rendah kalori dan penambah serat. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 1(2).
- Fuangpaiboon, N., & K. K. (2017). Sensorial and Physical Properties of Coconut-Milk Ice Cream Modified with Fat Replacers. *Maej133-147o International Journal of Science and Technology*, 11(02), 133–147.
- Genovese, A., Balivo, A., Salvati, A., & Sacchi, R. (2022). Functional ice cream health benefits and sensory implications. *Food Research International*, 157, 111–121.
- Guo, Y., X. Zhang., W. Hao., Y. Xie., L. Chen., Z. Li., & X. F. (2018). Nano-bacterial cellulose/soy protein isolate complex gel as fat substitutes in ice cream model. *Carbohydrate Polymers*, 198, 620–630.
- Habieb, S. F. N., Ilmi, I. M. B., Nasrulloh, N., & Marjan, A. Q. (2024) Analysis of Knowledge Level, Consumption Habits, Sugar and Calories Content in Ice Cream on the Nutritional Status of Depok. *Amerta Nutrition*, 8(1), 82–88.

- Haibati, S., & Intan, S. (2023). Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifer*) terhadap Mutu Minuman Jeli Karika Kurma. *Jurnal Ristera (Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi, Dan Terapan)*, 2(1), 2–7.
- Ismail, E. A., Darni, J., & Setyorini, I. Y. (2018). Marmalade jeruk pamelor (The effect of date juice substitution on the acceptance of pamelor orange marmalade). *Darussalam Nutrition Journal*, 2(1), 1–10.
- Istiqomah, K., Praptiningsih, Y., & Windrati, W. S. (2018). Karakterisasi Es Krim Edamame Dengan Variasi Jenis Dan Jumlah Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 139. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6522>
- J Anggraini., & D Lo. (2023). Help impact of carrageenan and its application in food industry: a review. *IOP Conf. Ser.: Earth and Environ. Sci.* 1169 012098
- Jayus, Nafi, A., & Prawintarsi, M. N. (2022). Karakterisasi Ice Cream Sinbiotik Rendah Lemak Dengan Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Pisang Dan Edamame. *Comserva: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(9), 488-500.
- Khalish, L.H., N. Andarwulan., S. Koswara., & Z. A. T. (2020). Formulasi dan Tingkat Kesukaan terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak. *Jurnal Mutu Pangan*, 7(2), 90–97.
- Korompot, A. R. H., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. (2018). KANDUNGAN SERAT KASAR DARI BAKASANG IKAN TUNA (*Thunnus sp.*) PADA BERBAGAI KADAR GARAM, SUHU DAN WAKTU FERMENTASI. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31. <https://doi.org/10.35799/jis.18.1.2018.19455>
- Lamusu, D. (2018). Uji ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lucinda K. Lysen, D. A. I. (2013). Nutrition in weight management. *Krause's Food and Nutrition Care Process*, 462–488.
- Manickavasagan, A., Mathew, T. A., Al-Attabi, Z. H., & Al-Zakwani, I. M. (2013). Dates as a substitute for added sugar in traditional foods - A case study with idli. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 25(11), 899–906. <https://doi.org/10.9755/ejfa.v25i11.14920>
- Mooduto, Y., Lasindrang, M., & Antuli, Z. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Rumput Laut Jenis *Kappaphycus alvarezii* Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Produk Es Krim Mahasiswa Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Negeri Gorontalo 2). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5, 257–265.
- Novita, N., Nurhaeni, Prismawiranti, & Razak, A. R. (2020). Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 23–33.
- Nugroho, P., Hartayanie, L., & Dwiana, K. P. (2020). The Role of Mungbean (*Phaseolus radiatus*) as a Fat Replacer on the Physicochemical Properties of Ice Cream. *Indonesian Journal of Agricultural Research*, 2(3), 111–120. <https://doi.org/10.32734/injar.v2i3.2859>
- Nurhuda, M. F. (2015). Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik Es Krim Dengan Perbedaan Bahan Pengemulsi Dan Penstabil. In *UT - Animal Production Technology*. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/74681>
- Pandey P., Reddy N.V., Rao V., Saxoena A., & C. C. . (2015). Estimation of salivary flow rate, pH, buffer capacity, calcium, total protein content and total anti-oxidant capacity in relation to dental caries severity, age and gender. *Contemporary Clinical Dentistry*, 6(5), 65–71.
- Pangga, N. R., Rossi, E., & Rahmayuni, S. P. (2014). Penggunaan whippy cream dalam pembuatan es krim soyghurt used of whippy cream to making ice cream soyghurt udah. *Jom Faperta Unri*, 1(1), 1–8.
- 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), 40–45.
- Prasetyo, R. A., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Mulawarman, U., & Tanah, J. (2021). Respons sensoris dan waktu leleh es krim nabati berbahan sari kedelai dan pisang mauli (*Musa sp.*). *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 15–22. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5660.15-22>
- Pratiwi, U., Harun, N., & Rossi, E. (2016). Pemanfaatan karagenan dalam pembuatan selai lembaran labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 3(2), 1–8.
- Purwanto, T. (2018). Analisis Daya Terima Yogurt Sari Kedelai (Soygurt) dengan Penambahan Jus Kurma (*Phoenix dactylifera*). *Darussalam Nutrition Journal*, 2(1), 39. <https://doi.org/10.21111/dnj.v2i1.1982>
- Putri, M. A. (2019). Karakterisasi Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penstabil Bubuk Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Miers). *Skripsi*.
- R. T. Laksmi, A. M. L. dan K. (2012). Animal Agriculture Journal, Vol. 1. No. 1, 2012, p 453. *Journal, Animal Agriculture*, 1(1), 453–460.
- Rachmawati, D. A., & Handajani, S. (2011). Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) : Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2), 94–103.
- Rahim, A., Laude, A., Asrawaty., & A. (2017). Sifat fisiko kimia dan sensoris es krim labu kuning dengan

- penambahan tepung talas sebagai pengental. *Jurnal Agro-Land*, 24(2), 89-94.
- Rantesuba, N. A. (2017). Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh dan Overrun Es Krim Rasa Kopi. *Journal of Materials Processing Technology*, 1(1), 1–8. <http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001><http://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055><https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006><https://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.04.024><https://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.127252><http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001>
- Rizqiati, H., Arifan, F., Nurwantoro., Susanti, S., Widya P.R., & Sentosa, R. (2021). Effect of sugar substitution with dates puree (*Phoenix dactylifera* L.) on the chemical, microbiological and hedonic properties of kefir ice cream. *Jurnal Agripet*, 21(1), 26-34.
- Rozi, A. (2018). Pengaruh Penggunaan Emulsifier Dan Kecepatan Pengadukan Yang Berbeda Terhadap Pembuatan Es Krim (the Influence of Different Emulsifier Use and Speed of Stirring To Production ice Cream). *Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar Meulaboh*.
- Santoso, Agus, M. (2011). Serat pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. In *Magistra* (Issue 75).
- Santya, T., Suharyanto, C. E., Simanjuntak, P., & Alfandianto, A. (2019). Sistem Pakar Menentukan Maksimal Kalori Harian Berbasis Mobile. *Innovation in Research of Informatics (INNOVATICS)*, 1(2), 70–77. <https://doi.org/10.37058/innovatics.v1i2.920>
- Saputra, M. R., & Irsyad, H. (2022). Klasifikasi Tingkat Kemanisan Alpukat Berdasarkan Fitur Hue Saturation Value (HSV) dengan Menggunakan Support Vector Machine (SVM). *Jurnal Algoritme*, 2(2), 113–119. <https://doi.org/10.35957/algoritme.v2i2.2361>
- Selvie, M., Evi, F., & Christian, F. (2022). Pengaruh Formulasi Santan dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Es Krim. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 4(2017), 1–5.
- Shobur, F., Hersoelistyorini, W., & Kholifatuddin, Y. (2021). Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(01), 73–87.
- Shoheh, A., Sampurno, A., & Fitriana, I. (2019). VARIASI TARAF PENGGUNAAN WHIPPING CREAM PADA PEMBUATAN ES KRIM UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* L.) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK Variations in the Level of Use of Whipping Cream in Making Purple Sweet Potato Ice Cream (*Ipomea batatas* L.) On. *Universitas Semarang*, 50, 1–8. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.14.0010-20190305102329.pdf>
- Shukri, W. H. Z., Hamzah, E. N. H., Halim, N. R. A., Isa, M. I. N., & Sarbon, N. M. (2014). Effect of different types of hydrocolloids on the physical and sensory properties of ice cream with fermented glutinous rice (tapai pulut). *International Food Research Journal*, 21(5), 1777–1787.
- Siddeeg, A., Zeng, X. A., Ammar, A. F., & Han, Z. (2019). Sugar profile, volatile compounds, composition and antioxidant activity of Sukkari date palm fruit. *Journal of Food Science and Technology*, 56(2), 754–762. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3534-y>
- Simanungkalit, H., Indriyani, & Ulyarti. (2016). Kajian Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 18(1), 20–26.
- Susilawati, 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 Organoleptic Characteristic of Goat Milk Ice Cream of Etawa Generation]. *Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3), 1–14.
- Syafutri, M. I., & Lidiyari, E. (2012). KARAKTERISTIK ES KRIM HASIL MODIFIKASI DENGAN FORMULASI BUBUR TIMUN SURI (*Cucumis melo* L .) DAN SARI KEDELAI [Characteristics of Modified Ice Cream Formulated with Cucumis melo L . Puree and Soybean Milk] METODOLOGI Metode penelitian Parameter pengamat. *Teknologi Dan Industri Pangan*, XXIII(1), 17–22.
- Tiurma, D. R., & Rubiyanti, R. N. (2021). Pengaruh Produk, Harga, Promosi Dan Tempat Terhadap Proses Keputusan Pembelian Aice Es Krim Di Kota Bandung. *EProceedings of Management*, 8(1).
- Utama, R. S., Fajri, P. Y., Agustina, A., & Rahayu, C. (2021). Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Es Krim Santan Kelapa. *J. Sains Dan Teknahologi Pangan*, 6(2), 3831-3841.
- Uzogara, S. G. (2016). Obvious and Hidden Calories in Food and their Impact on Weight, Obesity and Wellness: A Review. *Advances in Obesity, Weight Management & Control*, 4(5). <https://doi.org/10.15406/aowmc.2016.04.00100>
- Violisa, A., A. Nyoto., & N. N. (2012). Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. *Jurnal Teknologi Dan Kejuruan*, 35(1), 103–114.
- Widiantoko, R. K. (2014). PEMBUATAN ES KRIM TEMPE - JAHE (KAJIAN PROPORSI BAHAN DAN PENSTABIL TERHADAP SIFAT FISIK , KIMIA DAN ORGANOLEPTIK) The Making of Ice Cream from Tempe and Ginger (Study of Raw Materials Proportion and Stabilizers Proportions on the Physical , Chemical a. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 54–66.