

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, H., Supriyanto, A., dan Haryani, K. 2013. Karakterisasi Tepung Konjak dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol. 2, No. 4, Halaman 41-47.
- Anwar M. K , Umbang A.R, Dan Agus B.R. 2016. Tingkat Penggunaan Santan Kelapa Dan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea Hispida Dennts*) Pada Pembuatan Es Krim. *Media Agrosains* Vol. 2 No. 01, September 2016 : 16 - 2. Jurusan Peternakan Faperta Universitas Negeri Gorontalo
- AOAC. 2010. *Official Method Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Of Chemistry*. Arlington, Virginia, USA. The Association Of Analytical Chemist, Inc.
- Arbuckle, W.S. 2010. *Ice Cream 4th Edition*. The AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut. p 54.
- Aryanti, N., dan Abidin K. Y. (2015). Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). *Metana*, Vol. 11 No. 01, Juli 2015, Hal. 21-30
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan (Teori Praktis dan Aplikasi) Cetakan Pertama*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Badan Standar Nasional. 1995. *Standart Nasional Indonesia (SNI) 01-3713-1995. Es Krim*. Jakarta : Dewan Standardisasi Nasional
- Baswarsiati dan Yuniarti. 2007. Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga Podang Urang (*Mangifera indica L.*). *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur* 13 (2): 105 - 106.
- Baswarsiati dan Yuniarti. 2007. Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga Podang Urang (*Mangifera indica L.*). *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur* 13 (2): 105 - 106.
- Campbell, J.R. and R.T. Marshall. 2000. *The Science of Providing Milk for Men*. New York: McGraw-Hill Book Company.
- Code of Federal Regulations. 2019. *Food And Drugs. Part Frozen Dessert. Title 21, Vol 2. Department Of Health And Human Service*.
- Chua, M.; Baldwin, T. C.; Hocking, T. J.; Chan, K. 2011. Traditional Uses and Potential Health Benefits of *Amorphophallus Konjac* K. Koch. *Ex N.E.Br. J.Ethnopharmacol.* 2010, 128 (2), 268–278.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. United Kingdom : The Royal Society of Chemistry

- Dermawan, R. 2005. Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan PerancanganStraregis. Bandung: CV. Alfabeta. Hal..1-10.
- Dewanto J, Purnomo BH. Pembuatan konyaku dari umbi iles-iles. Universitas Sebelas Maret. Universitas Sebelas Maret; 2009.
- Effendi, R. dan Hamzah, F.H. 2017. Variasi Rasio Bahan Penstabil Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (Parsea Americana Mill.). Jurnal Faperta, 4 (2): 1-15.
- Estiasih, T. dan Wahono, K. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- European Patent Office. 1992. European Patent Specification. Dietetic Frozen Desserts Containing Aspartame. EP 0 157 873 B1.
- Faridah, A. and Widjanarko, S. B., 2013. Optimization of multilevel ethanol leaching process of porang flour (*Amorphophallus muelleri*) using response surface methodology, *Int. J. on Adv. Sci. Eng. Inf. Technol.* 3(2), 74-80.
- Fennema, R.O. 2016. Food Chemistry fourth Edition. Revised and exapanded academi Pres New York. p 27.
- Filiyanti, I. (2013). Kajian Penggunaan Susu Tempe Dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Teknosains Pangan*, 2(2), 57–65.
- Fitrah dini. Januari 2010, Analisis Persepsi Terhadap Ekuitas Merek Produk Es Krim, *Jurnal Ilmu Kel. dan Kons.* Vol. 3, No. 1, p : 74-81.
- Fitriani, T.K. 2011. Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Es Krim. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Goff, H.D. and Hartel, R. W. 2013. Ice Cream. 7 th Edition. Springer Science Business Media. p 52.
- Handayani, A. E. 2019. daya terima es krim susu kedelai dengan penambahan selai buah mangga kweni. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Program Studi Pendidikan Tata Boga. Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung
- Hariato, Hasma. 2013. Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Pada Es Krim Yoghurt Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Total Bakteri Asam Laktat. Jurusan Teknologi Peternakan. Universitas Brawijaya : malang
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku dan Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.

- Haron, H., & Raob, N. 2014. Nutrition and Food Changes in Macronutrient, Total Phenolic and Anti-Nutrient Contents during Preparation of Tempeh. *Journal of Nutrition & Food Sciences*: 4(2), 1-5.
- Ismail, A.H., Wongsakul, S., Ismail-Fitry, M.R, Rozzamri, A. and Mat Yusoff, M. 2020. Physical Properties and Sensory Acceptance of Red Palm Olein-Based Low-Fat Ice Cream Added with Guar Gum and Xanthan Gum as Stabilizers *Food Research* 4 (6) : 2073 - 2081. Department of Food Technology, Faculty of Food Science and Technology, Universiti Putra Malaysia, 43400 UPM Serdang, Selangor, Malaysia.
- Ira G.R, Marta T.H, Eka N.K. 2023. Uji Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Bubur Kacang Merah Dan Substitusi Santan Kelapa Sebagai Pengganti Lemak Hewani. *Jurnal Ilmiah Betahpa*, Volume 1, No. 02 Juni 2023 Issn 2986-3589. Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya Kampus Banyuasin.
- Ismiyati, Ana M, Sri Purwanti. 2019. Pengembangan Formula Es Krim Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) Sebagai Sediaan Pangan Fungsional Melalui Substitusi Lemak Santan Kelapa. *Media Farmasi* Vol. 16 No.1 Maret 2019: 1-10. Prodi D3 Farmasi Politeknik Kesehatan Bhakti Setya Indonesia Jl Janti No 336 Gedongkuning Yogyakarta.
- Ita F, Dian R.A, Dan Bambang S.A. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe Dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 2 April 2013 Issn: 2302-0733. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Javidi, F., Razavi, S.M., Behrouzian, F. and Alghooneh, A. 2016. The Influence of Basil Seed Gum, Guar Gum and Their Blend on the Rheological, Physical and Sensory Properties of Low Fat Ice Cream. *Food Hydrocolloids*, (52) : 625-633.
- Jumiati, Vonny S.J Dan Yusmarini. 2015. Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Santan Kelapa Dan Bubur Ubi Jalar Ungu. *Jom Faperta* Vol. 2 No. 2 Oktober 2015. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, 28293. Indonesia
- Karasu, S., Dog˘an, M., Toker, O. S., & Canyılmaz, E. 2014. Modeling of Rheological Properties of Mellorine Mix Including Different Oil and Gum Types by Combined Design, ANN and ANFIS models. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 38.
- Keeney, P.G. 2012. Ice Cream and Frozen Dessert Ullmann's of Encyclopedia of Industrial Chemistry (pp. 543-550) Weinheim : Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA543-550.

- Kilara and Chandan. 2007. Ice Cream dan frozen Dessert. Handbook of Food Products Manufacturing. Global Technologies, Inc. Minneapolis, MN 55448-4004, USA.
- Lydia F, Thresia D.K, Dan Magdalena. 2021. Kualitas Organoleptik Es Krim Santan. Jurnal Kesehatan Manarang Volume 7, Nomor 2, Desember 2021, Pp. 78 – 84 Issn 2528-5602 (Online), Issn 2443-3861 (Print). Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar.
- Lee, H. V., Hamid, S. B. A. and Zain, S. K., 2014. Review article conversion of lignocellulosic biomass to nanocellulose: structure and chemical process, Sci. World J. 2014, 1-20.
- M Andi C dan Sudarminto S.Y. 2015. Influence of Addition Coconut Milk and Heating Time on Chemical, Physical, and Sensory of Instant Gado-gado Sauce. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.1095-1106, Juli 2015. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang Jl. Veteran, Malang
- Nissa, M. 2013. Pengaruh Konsentrasi Sawi Hijau (*Brassica rapa* var. *Parachinensis* L) Serta Konsentrasi Agar Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati (Mellorine). Skripsi Tanpa Diterbitkan. Universitas Brawijaya : Malang.
- Nurjanah, Z., 2010, "Kajian Proses Pemurnian Tepung Glukomannan dari Umbi Iles-Iles Kuning (*Amorphophallus Oncophyllus*) dengan Menggunakan Enzim α -Amilase", Karya Tulis, Institut Pertanian Bogor.
- Nurul C, Nunung H, dan Retno M.2014. Pengaruh Waktu Panen Terhadap Kandungan Glukomannan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Muellieri* Blume) Periode Tumbuh Ketiga. Research Journal Of Life Science E-Issn : 2355-9926 37 Desember-2014 Volume 01 No. 01. Jurusan Biologi, Fakultas Mipa, Universitas Brawijaya
- Nururrahmah dan Widiarnu, W. 2013. Jurnal Dinamika. 04 (01): 21
- Oksilia, Syafutri, dan Eka Lidiasari. 2012. Karakteristik Es krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L) dan Sari Kedelai. Jurnal. Sumatera Selatan: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. Membuat Es Krim Yang Sehat. Surabaya :Trubus Agrisarana
- Palupi, T. 2017. Es Krim Susu Biji Kecap (*Psophocarpus tetragonolobus*L.) dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan Virgin Coconut Oil. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur : Surabaya

- Purwitasari, I. 2010. Formulasi Dan Analisis Finansial Produk Mellorine Dengan Minyak Kelapa Murni (VCO). Tesis. Program Studi Magister Profesi Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Penfield, M.P. dan Campbell, A.M. 1990. Experimental Food Science (3rd Edition). Food Science and Technology. Academic Press.
- Pracaya. 2004. Bertanam Mangga. Jakarta : Penebar Swadaya
- Priastami, C.S. 2011. Karagenan sebagai Bahan Penstabil pada Proses Pembuatan Mellorine. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Prihatini, R.I. 2008. Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Santan. Skripsi. IPB, Bogor.
- Purwanto, A. (2014). Pembuatan Brem padat dari Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Prain*). Widya Warta, No. 01 Tahun 2014 : 16 - 28.
- Purwanto, R. 2000. Pengembangan mangga unggulan nasional. pusat kajian buah-buahan tropika. Institut Pertanian Bogor.
- Rucitra W, Yeni S, Rini N, Mohammad A.Z, Arif N, Dan Zainuri. 2018. Pemanfaatan Tepung Umbi Minor Sebagai Alternatif Stabilizer Alami Untuk Meningkatkan Mutu Fisik dan Inderawi Es Krim Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus Sp.*). Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan) Vol. 4 No. 1 Issn : 2443-1095. Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri, Universitas Mataram.
- Santi A, Reno F.H dan Ainun K. 2020. Analysis of Coconut Milk Products for Development of The National Standard of Indonesian Coconut Milk Products. Prosiding PPIS 2020 – Tangerang Selatan, 5 November 2020: Hal 231-238. Balai Besar Industri Agro (BBIA), Kementerian Perindustrian Jl. Ir. H. Juanda No. 11, Bogor.
- Selvie M, Wijantri K, Evi F, dan Tianto. 2023. Pengaruh Formulasi Santan Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Es Krim. Jurnal Inovasi Penelitian Vol.3 No.8 Januari 2023. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Palangka Raya, Kota Palangka Raya. Provinsi Kalimantan Tengah.
- Setiawati, E., Bahri, S., Razak, A.R. (2017). Ekstraksi Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus paeniifolius* (Dennst.) Nicolson), Kovalen: Jurnal Riset Kimia, 3(3):234-241.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E. 2007. Produk Olahan Susu. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Susilorini, T.E dan Sawitri M.E., 2006. Produk Olahan Susu., Jakarta : PenebarSwadaya.

- USDA. (2011). USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 24. USDA. Download 29 September 2011.
- US Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2016. Nutrient Data Laboratory. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 28 (Slightly revised). Version Current: May 2016. <http://www.ars.usda.gov/nea/bhnrc/mafcl>
- Wasono, H.T. 2011. Mangga Podang, Buah Ajaib dari Lereng Wilis. <http://www.tempointeraktif.com/hg/surabaya/2011/10/05/brk,20111005-359947,id.html>. Tanggal akses 29 November 2022
- Widiantoko, R. K. dan Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2(1): 54 – 66.
- Widiantoko, R.K. 2011. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). Skripsi Tanpa Diterbitkan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya : Malang.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Windhianingrum, Nur. 2014. Pengaruh Tingkat Penggunaan Pati Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata*) Terhadap Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Ditinjau Dari Viskositas, Overrun, Total Padatan dan Total Plate Count (TPC). Malang: Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Yustino A. W, Rodiyati A, Anna R. 2013. Analisis Kadar Glukomanan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Menggunakan Refluks Kondensor. *Jurnal Biotropika* Vol. 1 No. 5. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Brawijaya, Malang.