

DAFTAR PUSTAKA

- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2020). PENGARUH PEMANIS TERHADAP FISIKOKIMIA DAN SENSORIS ES KRIM SARI KEDELAI JERUK MANIS (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.40319>
- Anasari, R., Nur, B. M., & Noviasari, S. (2022). Karakteristik Sensori Es krim Nabati Berbahan Dasar Susu Kedelai dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 401–409. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i2.20143>
- Anggi, A., Rahayu, W. M., & Rahmadhia, S. N. (2024). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Kecambah Kedelai Hitam (*Glycine max* Var. Mallika) dengan Variasi Pengemulsi (Physicochemical and Organoleptic Properties of Black Soybean Sprouts Ice Cream (*Glicyne max* Var. Mallika) with Emulsifier Variatio. *Jurnal Pangan*, 33(2), 147–158.
- Annishia, F. B., & Dhanarindra, S. (2017). Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim: Kuning Telur Dengan Gelatin. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 3(2), 294–374. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, R. S., Giménez, A., Pineau, B., Hunter, D. C., Paisley, A. G., & Jaeger, S. R. (2014). Evaluation of a rating-based variant of check-all-that-apply questions: Rate-all-that-apply (RATA). *Food Quality and Preference*, 36, 87–95. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2014.03.006>
- 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>
- Asy'ariy. (2020). PENGGUNAAN FOCUS GROUP DISCUSSION DAN MULTILEVEL ASSISTANCE UNTUK MENGOPTIMALKAN PKG MADRASAH DI KKM MTsN 3 JOMBANG. *Al Ta'dib*, 10(2).
- Bahow, G., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Pontoh, W. J. H. (2016). KARAKTERISTIK ES KRIM MENGGUNAKAN STARTER BAKTERI PROBIOTIK *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Zootec*, 35(2), 69. <https://doi.org/10.35792/zot.36.1.2016.9481>
- Baihaqi, Hakim, S., Fridayati, D., & Madani, E. (2023). Sifat Organoleptik Teh Cascara (Limbah Kulit Buah Kopi) pada Pengeringan Berbeda. *Jurnal Agrosains*, 16(1), 56–63.
- Bektiarso, S., Mahardika, I. K., Ferli, D. E., Septiviana, F. I., Wahyudi, F. A., & Fadila, W. A. (2023). Analysis of Physics Concept in the Making of Rotary Ice Cream. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(2), 575–579.
- Chung, S. J., Heymann, H., & Grün, I. U. (2003). Temporal release of flavor

- compounds from low-fat and high-fat ice cream during eating. *Journal of Food Science*, 68(6), 2150–2156. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2003.tb07035.x>
- Darmawan, I. K. A. (2022). Kualitas Es Krim Berbahan Campuran Loloh Daun Jarak Pagar. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 01(09), 2357–2378.
- Dewi, N. M. I. K., Suparthana, I. P., & Pratiwi, I. D. P. K. (2021). Evaluasi Profil Sensori Abon Ikan Jenis Pelagis Besar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 324. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i03.p01>
- Drake, M. A., Watson, M. E., & Liu, Y. (2023). Sensory Analysis and Consumer Preference: Best Practices. *Annual Review of Food Science and Technology*, 14(March), 427–448. <https://doi.org/10.1146/annurev-food-060721-023619>
- Fadhillah, M. A., Marwati, M., Prabowo, S., Andriyani, Y., & Sholeh, A. (2024). Mutu Pasta Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) dengan CMC (Carboxymethyl Cellulose) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknotan*, 18(1), 65. <https://doi.org/10.24198/jt.vol18n1.8>
- Failisnur. (2013). Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1), 11–20.
- Fauziyah, N., & Abdillah, R. D. (2020). *Es Krim Tape Ketan Hitam Cegah Konstipasi Anak Usia Prasekolah*. [http://repo.poltekkesbandung.ac.id/1715/1/monograf 6.pdf](http://repo.poltekkesbandung.ac.id/1715/1/monograf%206.pdf)
- Fauziyah, N., & Putri, M. M. (2020). *Pie Tape Ketan Hitam Efektif Memperbaiki Frekuensi Buang Air Besar pada Remaja dengan Konstipasi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Fidyasari, A., Amalia, K. M., & Rochim, J. N. (2021). Karakteristik Hasil Fermentasi Buah *Annona montana* Menggunakan *Saccharomyces cereviceae*. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2), 99–111. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v4i2.7052>
- Fusvita, A., Idris, S. A., & Fitriani. (2024). IDENTIFIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) DAN KADAR ALKOHOL PADA AIR TAPE KETAN HITAM. *Journal of Nursing and Health*, 9(3), 385–389.
- Giacalone, D., & Hedelund, P. I. (2016). Rate-all-that-apply (RATA) with semi-trained assessors: An investigation of the method reproducibility at assessor-, attribute- and panel-level. *Food Quality and Preference*, 51, 65–71. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2016.02.017>
- Gres, M. R. (2023). Fermentasi Tapai Ketan Hitam (*Oryza sativa* Linn var glutinosa). *Jurnal Multidisipliner Bharasumba*, 2(03), 175–179. <https://doi.org/10.62668/bharasumba.v2i03.707>
- Guntara, F. A., Yulianto, W. A., Pujimulyani, D., Wulandari, W., & Kasuci, O.

- (2022). Karakteristik dan Tingkat Kesukaan Es Krim Tape Ketan (*Oryza sativa*) dan Singkong (*Manihot esculenta*) Probiotik. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(2), 153–165. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i2.7686>
- Hartati, Y., & Meiliana, A. (2022). Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan. *Jurnal Pustaka Padi*, 1(1), 11–16.
- Hasna, L. Z. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN GULA PASIR SUKROSA PADA BUAH AREN (*Arenga pinnata*) TERHADAP KANDUNGAN GIZI MANISAN KOLANG-KALING. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1. <https://doi.org/10.26418/jft.v3i2.42701>
- Herlina, N., & Yulia, L. (2021). Pengolahan Es Krim Daun Kelor Sebagai Penguatan Ekonomi Masyarakat Saat Pandemi Covid-19 Di Desa Bojongmengger Kecamatan Cijeungjing Kabupaten Ciamis. *Abdimas Galuh*, 3(2), 239. <https://doi.org/10.25157/ag.v3i2.5266>
- Indahsari, I. (2016). *PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI TOMAT PADA PEMBUATAN ES KRIM TERHADAP NILAI OVERRUN DAN DAYA LELEH* (Vol. 4, Issue June). Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Iskandar, A. B., Ningtyias, F. W., & Rohmawati, N. (2019). ANALISIS KADAR PROTEIN, KALSIUM DAN DAYA TERIMA ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) [THE ANALYSIS OF PROTEIN AND CALCIUM LEVELS AS WELL AS THE ACCEPTABILITY OF ICE CREAM BY ADDING THE FLOUR OF MORINGA OLEIFERA LEAVES]. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 42(2), 65–72. <https://doi.org/10.22435/pgm.v42i2.3872>
- Islamiah, A. C., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). ANALISIS MUTU MINUMAN INSTAN BERBAHAN DASAR BUAH MENGKUDU (*Morinda citrifolia* L) DAN JAHE MERAH (*Zingiber officinale rosc*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(4).
- Izniilillah, W. (2021). Perbandingan Overrun, Daya Leleh, dan Protein Berbagai Es Krim. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1), 34–43.
- Izzati, F. D., Arief, I. I., Budiman, C., & Abidin, Z. (2024). Karakteristik Fisikokimia, Kadar Gizi, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan dalam Es Krim Yoghurt Rosela. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 29(4), 642–652. <https://doi.org/10.18343/jipi.29.4.642>
- Jaeger, S. R., Chheang, S. L., Yin, J., Bava, C. M., Gimenez, A., Vidal, L., & Ares, G. (2013). Check-all-that-apply (CATA) responses elicited by consumers: Within-assessor reproducibility and stability of sensory product characterizations. *Food Quality and Preference*, 30(1), 56–67. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2013.04.009>
- Kanino, D. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan.

Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks, 2(1), 64–71.
<https://journal.unhas.ac.id/index.php/jppa/issue/view/700>

- Khazalina, T. (2020). *Saccharomyces cerevisiae* in making halal products based on conventional biotechnology and genetic engineering. *Journal of Halal Product and Research*, 3(2), 88. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.3-issue.2.88-94>
- Kim, D., Kwak, H., & Lim, M. (2023). Comparison of Check-All-That-Apply (CATA), Rate-All-That-Apply (RATA), Flash Profile, Free Listing, and Conventional Descriptive Analysis for the Sensory Profiling of Sweet Pumpkin Porridge. *Food*, 12(19).
- Kusumaningrum, J., Jumiono, A., & Amalia, L. (2024). Formulasi Bumbu Kari Instan Khas Indonesia Berbentuk Blok dengan Perbedaan Komposisi Tepung Pati Termodifikasi dan Tepung Terigu Formulation of Indonesian Instant Curry Seasoning in Block Shape with Different Compositions of Modified Starch and Wheat Flou. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 10(3), 418–429.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. ., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* L.). *Zootec*, 37(2), 474. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16783>
- Mahdi, S. A., Astawan, M., Wulandari, N., & Muhandri, T. (2023). Sensory Profiling of Tempe Functional Drink Powder Using Rate-All-That-Apply Method. *Food Research* 7, 7, 19–26.
- Mailoa, M., Rodiyah, S., & Palijama, S. (2017). PENGARUH KONSENTRASI CARBOXYMETHYL CELULOSE TERHADAP KUALITAS ES KRIM UBI JALAR (*Ipomea batatas* L.). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 45–51. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.2.45>
- Malkan B. I., I., Ayu Arini, F., Quratul Marjan, A., & Firdausiyah Nur Habieb, S. (2023). Kandungan gula es krim yang disukai mahasiswa depok. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 46(2), 221–228. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v46i2.924>
- Marniza, Syafnil, & Fitria, S. (2020). Karakteristik Tapai Ketan Hitam dengan Variasi Metode Pemasakan. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(2), 112–120.
- Meyners, M., Jaeger, S. R., & Ares, G. (2016). On the analysis of Rate-All-That-Apply (RATA) data. *Food Quality and Preference*, 49, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2015.11.003>
- Mihafu, F. D., Issa, J. Y., & Kamiyango, M. W. (2020). Implication of sensory evaluation and quality assessment in food product development: A review. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 8(3), 690–702. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.3.03>
- Muflihah, & Maisyaroh, Y. (2018). Analisis kadar alkohol pada tape umbi talas

- (*Colocasia esculenta*) dengan variasi merek ragi yang dijual di sekitar kota Samarinda. *Bivalen: Chemical Studies Journal*, 1(2), 86–91. <https://doi.org/10.30872/bcsj.v1i2.288>
- Munarko, H., Jariyah, J., & Kurnianto, M. A. (2023). Profiling Atribut Sensori Kukis Nastar Menggunakan Metode Rate-All-That-Applly (RATA). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, October, 55. <https://doi.org/10.32662/gatj.v0i0.2711>
- Muzaifa, M., Abubakar, Y., Febriani, F., Abubakar, A., & Hasni, D. (2021). Mutu Sensori Kopi Luwak Asal Dataran Tinggi Gayo. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 817–824. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.9604>
- Nurjaman, A., & Abidin, Z. (2019). Analisis Mesin Pemutar Es Krim Dengan Sistem Control Timer. *Jurnal Media Teknologi*, 171–180. <https://jurnal.unigal.ac.id/mediateknologi/article/view/2656%0Ahttps://jurnal.unigal.ac.id/mediateknologi/article/download/2656/2224>
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., Apriyani, S. W., Riset, B., Standardisasi, D., & Manado, I. (2019). Pemanfaatan buah matoa sebagai cita rasa es krim yang baru utilization of matoa fruit (*Pometia pinnata* frost.) As a new taste of ice cream. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 55–62.
- Oktafiyani, A., & Susilo, D. U. M. (2019). Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Variasi Jumlah Siklus Pengocokan-Pembekuan. *Agrofood: Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 1(2), 20–26.
- Palijama, S., Rumbia, P., & Augustyn, G. (2024). KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN PUREE NANGKA (*Arthocarpus heterophyllus*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(6), 7903–7912.
- Permatasari, D. G., Muslihah, Z. V., Handriyanti, R. P., Saputri, D. K. D., & Trisiana, A. (2020). ANALISIS ES KRIM HERBAL MELALUI SIFAT KIMIA (KADAR AIR, KADAR PROTEIN TERLARUT dan KADAR GULA TOTAL) dan SIFAT FISIK (UJI ORGANOLEPTIK). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 11(1), 36–45. <https://doi.org/10.33666/jitk.v11i1.273>
- Putri, P. S. (2021). *Overrun, daya leleh, aktivitas antioksidan dan IC50 es krim susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus)*.
- Rahardjo, M., Sihombing, M., & Anggraeni, M. K. (2021). Karakteristik Fisik Dan Sensori Es Krim Dengan Penambahan Karamel Madu. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3785–3798. <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i2.16970>
- Rahayu, I. S., Andriani, E., & Elvandari, M. (2024). Analisis uji organoleptik dan fisikokimia pembuatan es krim berbahan susu kurma. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 4528–4546.

- Rahmatun, Pato, U., & Rossi, E. (2023). Pemanfaatahn Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dalam Pembuatan Es Krim dengan Variasi Konsentrasi Gum Xanthan. *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*, 22(2), 51–56. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/7970%0Ahttps://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/viewFile/7970/6831>
- Robiatul Adawiyah, D., Puspitasari, D., & Lince, L. (2020). Profil Sensori Deskriptif Produk Pemanis Tunggal Dan Campuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 9–20. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.1.9>
- Safitri, R. D., Purnama, S. W., Ramadhani, N., Saffana, N., & Hasibukan, U. H. (2023). PENGARUH PENGGUNAAN DAUN PANDAN DAN DAUN PISANG TERHADAP LAMA MASA SIMPAN TAPE KETAN (Effect of Using Pandan Leaves and Banana Leaves on the Shelf Life of Glutinous Rice Tape). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(2), 107–112.
- Sari, T., Abriliant, P. S., Wahyu, E., Prasasti, W., & Refri, H. (2024). Uji Organoleptik dan Hedonik Yoghurt dengan Penambahan Sari Nanas Kelud asal Kabupaten Kediri. *In Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains Dan Pembelajaran*, 4(1), 1123–1131.
- Sawitri, M. E., Manab, A., & Huda, M. (2010). Kajian Penggunaan Whey Bubuk Sebagai Pengganti Susu Skim Bubuk Dalam Pengolahan Soft Frozen Es Krim. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 20(1), 31–37.
- Setiawan, A., Nurlaela, S., & Puspitojati, E. (2022). Evaluasi Organoleptik Produk Kristal Jahe Emprit (*Zingiber Officinale*) di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 2(2), 189–198. <https://doi.org/10.33830/fsj.v2i2.3609.2022>
- Sevina, R., Anggraini, A., Anggraini, R., Fiardilla, F., Pasca, B. D., & Pratama, Y. Z. (2025). PENGARUH KONSENTRASI RAGI TERHADAP KUALITAS SENSORI PADA FERMENTASI TAPAI SINGKONG DAN TAPAI KETAN. *JURAGAN-Jurnal Agroteknologi*, 3(2), 38–42.
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharif, H. R., & Nasir, M. (2017). Sensory Evaluation and Consumer Research. *Food Science and Technology*, 10(October), 362–386. https://books.google.hr/books?hl=hr&lr=&id=eJRwAgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&ots=wtAij6g29J&sig=VYDNvkd7Qlsz2c-mLo-Jy-Zxrc&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Shenana, M. E. (2021). Improving the Quality of Low-Fat Ice Cream Using Some Fat Replacers. *Annals of Agricultural Science, Moshtohor*, 59(2), 463–472. <https://doi.org/10.21608/assjm.2021.195018>
- 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>
- Simatupang, M. A. B., Dewi, Y. S. K., & Lestari, O. A. (2024). KARAKTERISTIK ES KRIM SUSU KAMBING DENGAN PENAMBAHAN SARI JERUK SAMBAL (Citrus amblycarpa). *Jurnal Agritechno*, 17(01), 1–10. <https://doi.org/10.70124/at.v17i1.1286>
- Sipos, L., Nyitrai, Á., Hitka, G., Friedrich, L. F., & Kókai, Z. (2021). Sensory Panel Performance Evaluation — Comprehensive Review of Practical Approaches. *Applied Sciences*, 11(11977).
- Siswandari, G. M. (2017). *Kadar Antosianin dan Uji Organoleptik Pada Es Krim Dengan Penambahan Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica)*.
- Siswati, N. D., & Yuniwati, E. D. (2020). PENYULUHAN PEMBUATAN ES KRIM SAWI DI DESA PILANG KELURAHAN PILANG KECAMATAN WONOAYU KABUPATEN SIDOARJO. *Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 1(1), 6–11.
- Sukowati, L. E. B., Fauziyah, R. N., Moviana, Y., Hapsari, A. I., & Mulyo, G. P. E. (2023). Egg Roll Tape Ketan Hitam Buah Naga Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat Dan Antioksidan. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 2(1), 46–59. <https://doi.org/10.34011/jgd.v2i1.1295>
- Syafii, F., & Fajriana, H. (2024). UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, SIFAT FISIK, DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM TAPAI PISANG KEPOK. *Journal of Agritech Science*, 8(2).
- Tarigan, F. N., Nakoe, M. R., & Uno, W. Z. (2023). AICER Es Krim Daun Kelor sebagai Pencegah Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society*, 2, 56–63.
- Tarigan, K. E., & Simamora, R. M. (2024). Pengenalan Metode Wawancara Kelompok Focus Group Discussion (Fgd) Di Smp Anastasya: “Membangun Keterampilan Pemahaman Berdiskusi.” *Jurnal Pemberdayaan Sosial Dan Teknologi Masyarakat*, 4(1), 7. <https://doi.org/10.54314/jpstm.v4i1.1814>
- Tolve, R., Zaroni, M., Ferrentino, G., Gonzalez-Ortega, R., Sportiello, L., Scampicchio, M., & Favati, F. (2024). Dietary fibers effects on physical, thermal, and sensory properties of low-fat ice cream. *Lwt*, 199(March), 116094. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116094>
- Trinovani, E., Afifah, R. R., & Fauziyah, R. N. (2020). DETERMINATION OF ANTOSIANIN TOTAL LEVELS AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES IN BLACK GLUTINOUS RICE EXTRACT AND FERMENTED BLACK GLUTINOUS RICE EXTRACT. *International Medical Journal*, 25(5).
- Trivana, L., Suyatma, N. E., Hunaefi, D., Munarso, J., Pradhana, A. Y., & Barlina,

- R. (2022). Profil Sensori Es krim dari Sunflower Oil-Virgin Coconut Oil Menggunakan Metode CATA (Check-All-That-Apply) dan PCA (Principal Component Analysis). *Buletin Palma*, 23(2), 79. <https://doi.org/10.21082/bp.v23n2.2022.79-92>
- Triwidyastuti, Y., Nizar, M., Harianto, H., & Jusak, J. (2019). Pengendali Suhu pada Proses Pasteurisasi Susu dengan Menggunakan Metode PID dan Metode Fuzzy Sugeno. *Jurnal Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 6(4), 355. <https://doi.org/10.25126/jtiik.2019641068>
- Tvorogova, A. A., Gurskiy, I. A., Shobanova, T. V., & Smykov, I. T. (2023). Effect of Protein Concentrates and Isolates on the Rheological, Structural, Thermal and Sensory Properties of Ice Cream. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 11(1), 294–306. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.11.1.22>
- Utama, N., Kurniawan, M. F., & Kusumaningrum, I. (2024). ANALISIS RATA (RATE-ALL-THAT-APPLY) MINUMAN TEMULAWAK DAN JAHE DENGAN PENAMBAHAN PEMANIS RENDAH KALORI. *Karimah Tauhid*, 3(5), 5270–5282.
- Warda, H., Nawansih, O., Yuliana, N., & Nurdin, S. U. (2023). Preferensi Konsumen terhadap Pengembangan Produk Camilan Kopi. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 64–74.
- Widiantoko, R. K., & Yuniarta. (2014). Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 54–66.
- Wijayanti, S. S., & Ismawati, R. (2016). PENGARUH JUMLAH SUSU SKIM DAN DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KECEPATAN MELELEH ES KRIM. *Jurnal Tata Boga*, 5(3), 101–109.
- Yasa, I. W. D. (2022). Kualitas es krim dengan kalaborasi kopi kintamani: Quality ice cream with kintamani coffee collaboration. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(8), 1979–1988. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i8.136>
- Yulianto, W. A., Pujimulyani, D., & Pratami, C. A. (2022). The Potential of Glutinous Rice Tape Added with *Lactobacillus plantarum* Dad-13 and *Saccharomyces boulardii* as a Probiotic Food. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 4(1), 57–66. <https://doi.org/10.33555/jffn.v4i1.96>
- Yuniarti, T., Fristina, D., Asriani, Leilani, A., & Amrizal, S. N. (2025). KARAKTERISTIK MUTU ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN HIDROLISAT PROTEIN IKAN RUCAH. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(1).