

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M., Rehman, S., Zubair, Saeed, M., Kousar, S., & Shahid, M. (2003). *Effect of skim milk in soymilk blend on the quality of ice cream. Pakistan Journal of Nutrition*, 2(5), 305-311.
- Aboufazli, F., Baba, A. S., & Misran, M. (2016). *Replacement of bovine milk with vegetable milk: Effects on the survival of probiotics and rheological and physicochemical properties of frozen fermented dessert. International Journal of Dairy Technology*, 69(1), 71-80.
- Achmad, F., Nurwantoro, N., & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, Dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces Cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 65-76.
- Achyadi, N. S. (2020). Perbandingan sari kacang kedelai dengan bubur umbi bit dan konsentrasi santan terhadap karakteristik es krim nabati. *Pasundan Food Technology Journal*, 7 (2), 57-64.
- Agustiansyah, Jamaludin, Yusnita, & Hapsoro, D. (2018). NAA Lebih Efektif Dibanding IBA untuk Pembentukan Akar pada Cangkok Jambu Bol (*Syzygium malaccense (L.) Merr & Perry*). *Jurnal Hortikultura Indonesia (JHI)*, 9(1), 1-9. <https://doi.org/10.29244/jhi.9.1>.
- Agustin, C. (2018). Formulasi es krim sari kurma. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 10(1), 25-32.
- Aime, D. B., Arntfield, S. D., Malcolmson, L. J., & Rayland, D. (2001). *Textural analysis of fat reduced vanilla ice cream products. Food Res. Int.* 34, 237–246.
- Alizadeh, M., Lalabadi, M. A., & Kheirouri, S. (2014). *Impact of Using Stevia on Physicochemical, Sensory, Rheology, and Glycemic Index of Soft Ice Cream. Journal Food and Nutrition Sciences* 5.
- Andrianto, S. (2008). Pembuatan es krim probiotik dengan substitusi susu fermentasi *Lactobacillus casei subsp. ramosus* dan *Lactobacillus F1* terhadap susu skim. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Anggraini, W. D. (2021). Pengaruh Konsentrasi *Virgin Coconut Oil* Dan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mellorine Biji Bunga Matahari Dengan Pewarna Alami Daun Suji (*Doctoral Dissertation*, UPN Veteran Jatim).
- Anjarsari, B. (2010). Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- AOAC. (1997). *Association of Official Analytical Chemists International Official Methods of Analysis*. 16th Edition, Arlington.
- Arbuckle, W. S. (1997). *Ice Cream*. Westport Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.
- Arbuckle, W. S. (2013). *Ice cream*. Springer Science & Business Media.

- Arcia, P. L., Costell, E., & Tárrega, A. (2011). *Inulin blend as prebiotic and fat replacer in dairy desserts: optimization by response surface methodology. Journal of dairy science*, 94(5), 2192-2200.
- Arifani, D., Zulaikhah, S. R., & Luthfi, S. A. (2023). Sifat Fisikokimia Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus L.*) dengan Penambahan Berbagai Level Susu Skim. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan*, 11(1), 1–5.
- Asih, T. F., & Mujdalipah, S. (2019). Studi Pemanfaatan Tepung Buah Pisang Dan Kulit Pisang Raja Terhadap Karakteristik Sensori Es Krim. *EDUFORTECH*, 4(1), 25-32.
- Astuti, I. M., & Rustanti, N. (2014). Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas Dan Nilai Ph Es Krim Yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College*, 3(3), 331-336.
- Atviolani, R. (2016). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik *Marmalade* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) (*Doctoral dissertation*, Fakultas Teknik Unpas).
- Aulia, G., Miksusanti, M., Dewi, B. S., Rahmayanti, M., Esadini, A. R., Safrina, U., . . . Angeline, E. (2024). *Nutraseutikal*. Sleman: AG Publishing.
- Aulia, N. (2020). Karakteristik Velva Alpukat (*Persea americana Mill.*) dengan Variasi Rasio Konsentrasi CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Karagenan (*Doctoral dissertation*, Fakultas Teknologi Pertanian).
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan (Teori Praktis dan Aplikasi) Cetakan Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azizah, W. A., Devi, M., & Issutarti, I. (2023). Pengaruh Rasio Jambu Merah Dan Santan Kelapa Terhadap Mutu Kimia Dan Mutu Fisik Mellorine Jambu Biji Merah. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(1), 14-18.
- Batista, Â. G. (2017). *Red-jambo (Syzygium malaccense): Bioactive compounds in fruits and leaves. Lwt*, 76, 284-291.
- Bikheet, M. M., Abdel-Aleem, W. M., & Khalil, O. S. (2018). *Supplemented Ice Milk with Natural Bioactive Components from Roselle Calyces and Cinnamon Extracts. Journal of Food and Dairy Sciences*, 9(7), 229-235.
- Biswal, D. R., & Singh, R. P. (2004). *Characterisation of carboxymethyl cellulose and polyacrylamide graft copolymer. Carbohydrate polymers*, 57(4), 379-387.
- Cahyaningtyas, F. D., & Wikandari, P. R. (2022). Review artikel: potensi fruktooligosakarida dan inulin bahan pangan lokal sebagai sumber prebiotik. *Unesa Journal of Chemistry*, 11(2), 97-107.
- Campbell, J. R., & Marshall, R. T. (2000). *The Science of Providing Milk for Men*. New York: McGraw Hill Book Company.
- Chandra, R., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan Susu Full Cream dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian*, 4(2) : Unigversitas Riau.

- Choo, S. Y., Leong, S. K., & Henna Lu, F. S. (2010). *Physicochemical and sensory properties of ice-cream formulated with virgin coconut oil*. *Food Science and Technology International*, 16(6), 531-541.
- Djajati, S., Sudaryati, & Palupi, T. (2018). Es Krim Susu Biji Kecipir (*Psophocarus Tertragonolobus L.*) Dengan Penambahan Tepung Glukomanan Dan Virgin Coconut Oil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11 (2), 23-30.
- Eckles, E., Combs, W., & Macy, H. (1984). *Milk and Milk Products*. Tata Mc.Graw-Hill Publishing Company Ltd. New Delhi.
- Effendi, R., & Hamzah, F. (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.
- Elisabeth, D., Widiyaningsih, M. A., & Kariada, I. K. (2007). Pemanfaatan Umbi Jalar sebagai Bahan Baku Es Krim. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bali. Bali.
- Erkaya, T., Elif, D., & Mustafa, S. (2012). *Influence of Cape Gooseberry (Physalis peruviana L.) Addition on the Chemical and Sensory Characteristics and Mineral Concentrations of Ice Cream*. *Food Research International*, 45(1), 331-335.
- European Patent Specification. (1992). *Dietetic frozen desserts containing aspartame (European Patent No. EP0157873B1)*. European Patent Office.
- Fahmi, M. F., & Swasono, M. A. (2024). Sifat Fisikokimia Kimia Es Krim Temu Mangga (*Curcuma Manggal Val*) dengan Penambahan CMC (*Carboxiaesil Methyl Cellulose*). *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 6(6), 2709-2719.
- Failisnur, F. (2013). Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1), 11-20.
- Firmasyah, A. (2001). Terapi Probiotik dan Prebiotik pada Penyakit Saluran Cerna Anak. *Sari Pediatri*, 2, 210-14.
- Fitriani, T. K. (2011). Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Es Krim. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Food and Drug Administration. (2011). *Section 7. Standards for Grade "A" Milk and Milk Products (27-30)*. Washington DC : United State.
- Franck, P., Moneret-Vautrin, D. A., Morisset, M., Kanny, G., Megret-Gabeaux, M. L., & Olivier, J. L. (2005). *Anaphylactic reaction to inulin: first identification of specific IgEs to an inulin protein compound*. *International archives of allergy and immunology*, 136(2), 155-158.
- Frank, A., De Leenher, L., & Belgium. (2005). *Inulin in Polysaccharides and Polyamides in the Food Industry*. Steinbuchel A, Rhee SK (ed). Wiley VCH.
- Fuangpaiboon, N., & Kijroongrojana, K. (2017). *Sensorial and physical properties of coconut-milk ice cream modified with fat replacers*. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 11(2), 133.

- Ghanisetya, S., Syahri, R., Alvianda, E. N., Zahra, F. A., & Ayesha, I. (2023). Milkykrang: Cemilan Sehat Susu Murni Ice Cream Smoothies-Jus Buah Desa Cilengkrang. *Journal of Community Service*, 5(2), 51-59.
- Gibbert, L., Sereno, A., de Andrade, M., da Silva, M., Miguel, M., Montrucchio, D., . . . Kruger, C. (2021). *Nutritional composition, antioxidant activity and anticancer potential of Syzygium cumini (L.) and Syzygium malaccense (L.) fruits. Research, Society and Development*, 10(4), pp.e5210413743-e5210413743.
- Gibson, G. R. (2004). *Fibre and effects on probiotics (the prebiotic concept). Clinical Nutrition Supplements*, 1(2), 25-31.
- Goff, H. (2006). *Advanced Dairy Chemistry 2. Lipids 3rd Edition*. Edited by Patrick F. Fox and Paul L. H. McSweeney. New York: Springer Science Bussines Media.
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream 7th Edition*. New York: Springer.
- Goff, H. D., & Vega, C. (2007). *Structure-engineering of ice-cream and foam-based foods. Dalam D. Julian McClements (Ed.), Understanding and controlling the microstructure of complex foods* (hlm. 557–594). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1533/9781845693671.4.557>
- Granato, D. (2021). *Application of Polyphenols in Foods and Food Models*. Netherlands: Academic Press.
- Guntiyastutik, E. (2020). Pengaruh Pemberian Yogurt (Probiotik) dan Soygurt (Sinbiotik) Terhadap Bakteri Asam Laktat, Konsistensi Feses dan Kadar Ureum Darah pada Pasien Ginjal Kronis Dengan Hemodialisis (*Doctoral dissertation*, UNS (Sebelas Maret University)).
- Guo, Y., Zhang, X., Hao, W., Xie, Y., Chen, L., Li, Z., & Feng, X. (2018). *Nano-bacterial cellulose/soy protein isolate complex gel as fat substitutes in ice cream model. Carbohydrate Polymers*, 198, 620–630.
- Guyen, M., Karaca, O., & Kacar, A. (2003). *The effects of the combined use of stabilizers containing locust bean gum and of the storage time on Kahramanmaraş-type ice creams. International Journal of Dairy Technology*, 56, 223-228. <https://doi.org/10.1046/j.1471-0307.2003.00108.x>.
- Guyen, M., Yasar, K., Karaca, O. B., & Hayaloglu, A. A. (2005). *The effect of inulin as a fat replacer on the quality of set-type low-fat yogurt manufacture. International journal of dairy Technology*, 58(3), 180-184.
- Hadaegh, H., Fakhreddin Hosseini, S., Rostami, H., Taslimi, A., & Rouhi, M. (2017). *The effect of inulin as a fat substitute on the physicochemical and sensory properties of chicken sausages. Food Science & Nutrition*, 5(3), 742-749.
- Handayani, R., Kardono, L. B., & Wijayanti, I. (2007). Pengaruh Tingkat Substitusi Margarin dengan *Virgin Coconut Oil* dan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Es Krim Susu Lupin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5 (1), 115 – 135.

- Hanum, Z., Yurliasni, & Dzarnisa. (2022). *Teknologi Pengolahan Susu*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Hapsari, N., & Welasih, T. (2013). *Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Sentrifugasi*. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur: Surabaya.
- Hariawan, P., Kholil, M., & Gadissa, A. A. (2015). Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptic Tangan yang Terbaik dengan Metode *Analytical Hierarchy Process (AHP)*. *Jurnal PASTI*. 9 (2) , 203 – 219.
- Harper, W. J., & Hall, C. W. (1976). *Dairy Technology and Engineering*. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Harris, A. (2011). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. [Skripsi] Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin: Makasar.
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemanip) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal GAMMA*. 7 (1) , 20–26.
- Haryanti, N., & Zueni, A. (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Dengan Variasi Susu Krim. *Jurnal Agritepa*, 2 (1), 143-156.
- Herawati, D. A., & Wibawa, D. A. (2011). Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. *Jurnal ilmiah teknik lingkungan*, 1(2), 48-58.
- Homayouni, A., Javadi, M., Ansari, F., & Barzegar, A. (2018). *Advanced methods in ice cream analysis: A review*. *Food Analytical Methods*, 1–11.
- Ide, P. (2013). *Health Secret of Mango*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Indonesia, K. K. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) - Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia (KZGMI-2001). Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ismawati, N., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2016). Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan Penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89-93.
- Ismunandar. (2004). *Dibalik Lembutnya Es Krim*. Yogyakarta: Kanisius.
- Istiqomah, K., Wiwik, S. W., & Yhulia, P. (2017). Karakterisasi Es Krim Edamame Dengan Variasi Jenis dan Jumlah Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*. 11(2), 139 –147.
- Izniillah, W. (2021). Perbandingan Overrun, Daya Leleh, Dan Protein Berbagai Es Krim. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1), 34-43.
- Jamaludin. (2016). Pengaruh Indole-3-Butyric Acid (Iba) Dan A-Naphthalene Acetic Acid (Naa) Terhadap Pengakaran Setek Dan Cangkok Jambu Jamaika (*Syzygium malaccense (L.) Merr. & Perry*). 8.

- Juwita, R. I., Syaury, A., Anjani, G., & Afifah, D. N. (2021). Analisis zat gizi es krim pisang batu (*Musa balbisiana colla*) sebagai pangan fungsional pencegah kanker kolorektal. *Journal of Nutrition College*, 10(1), 10-17.
- Karasu, S., Dog˘an, M., Toker, O., & Caniyılmaz, 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(5), 745-757.
- Karouw, S., Indrawanto, C., & Kapu'Allo, M. (2014). Karakteristik *virgin coconut oil* dengan metode sentrifugasi pada dua tipe kelapa. *Buletin Palma*, 15(2), 128–133.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Kementerian Kesehatan RI.
- Kohajdová, Z., Karovičová, J., & Schmidt, Š. (2009). *Significance of emulsifiers and hydrocolloids in bakery industry. Acta Chimica Slovaca*, 2(1), 46-61.
- Kusumayanti, H., Hanindito, S. B., & Mahendrajaya, R. T. (2016). Pangan fungsional dari tanaman lokal Indonesia. *Metana*, 12(1), 26-30.
- Liu, X., Wang, M., Xue, F., & Adhikari, B. (2018). *Interactions between whey protein and inulin in a model system. International Journal of Food Science & Technology*, 53(9), 2053-2061.
- Mahdiana, I., Purwadi, P., & Jaya, F. (2017). Pengaruh kombinasi penambahan sari wortel (*Daucus carota L.*) dan tepung hunkwee pada es krim kefir terhadap kualitas fisik dan kimia es krim kefir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10 (1), 1-8.
- Mahrta, S., Kusumadati, W., Faridawaty, E., & Tianto, T. (2023). Pengaruh Formulasi Santan dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Es Krim. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 3(8), 7387-7398.
- Mailoa, M., Rodiyah, S., & Palijama, S. (2017). Pengaruh konsentrasii carboxymethyl cellulose terhadap kualitas es krim ubi jalar (*Ipomea batatas I.*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 45-51.
- Marina, A., Man., Y. C., & Nazimah, S. (2009). *Chemical properties of virgin coconut oil. Journal of The American Oil Chemists' Society*, 86, 301–307.
- Marlina, M., Wijayanti, D., Yudiastari, I. P., & Safitri, L. (2017). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* dari kelapa hibrida menggunakan metode penggaraman dengan NaCl dan garam dapur. *Jurnal Chemurgy*, 1(2), 7-12.
- Marshal, R. T., Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2003). *Ice Cream 6th Edition*. New York : Springer Science.
- Marshall, R. T., & Arbuckle, W. S. (2000). *Ice Cream 5th Edition*. New York.
- Martha, E., Jariyah, J., & Rosida, R. (2022). *Effect Of The Addition Of Guar Gum And Red Palm Oil On The Physical And Chemical Of Mellorine Sari*

- Tempeh*. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 9(1), 53-68. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v9i1.190>.
- Mastuti, D. N., Fauza, A. S., Chaniago, R., Rosida, R., Sanjaya, Y. A., Yulistiani, R., . . . Swasono, M. A. (2023). PENGANTAR ILMU GIZI : Pemahaman tentang Nutrisi dan Kesehatan. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Masykuri, Y., Pramono, & Ardilia, D. (2012). Resistensi pelelehan, over-run, dan tingkat kesukaan es krim vanilla yang terbuat dari bahan utama kombinasi krim susu dan santan kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1 (3), 78-82.
- Mathur, M., Datta, R., & Dinakar, P. (1999). *Text Book of Dairy Chemistry*. New Delhi, India: ICAR.
- Mesu, R. R., Fadil, M., & Fangohoi, L. (2018). Pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) dengan menggunakan enzim papain di desa Gerbo kecamatan Purwodadi kabupaten Pasuruan provinsi Jawa Timur. *Jurnal Triton*, 9(1), 71-80.
- Meyer, D., & Stasse-Wolthuis, M. (2009). *The bifidogenic effect of inulin and oligofructose and its consequences for gut health*. *European journal of clinical nutrition*, 63(11), 1277-1289.
- Miksusanti, Solihah, I., & Wijaya, D. P. (2020). Pati Umbi-Umbian Dan Resistensi Starch Sebagai Prebiotik Untuk Kesehatan. Penerbit NEM.
- Minarno, A. V. (2022). Karakteristik Organoleptik Dan Daya Leleh Formulasi Es Krim Herbal Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos Caudatus*). *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 1(4), 740–747. <https://doi.org/10.59188/jcs.v1i4.105>.
- Moeenfarid, M., & Tehrani, M. M. (2008). *Effect of some stabilizers on the physicochemical and sensory properties of ice cream type frozen yogurt*. *American-Eurasian J Agric Environ Sci*, 4, 584-589.
- Muaris, H. (2006). *Es Krim Susu Kedelai: Tinggi Protein dan Rendah Kolesterol*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Muhlisa, I. (2016). Pengaruh Rasio Puree Krokot dan Sari Kedelai Terhadap Kandungan Omega-3, Sifat Fisik, Dan Organoleptik Mellorine. Skripsi. Malang: FT UM.
- Mukholad, M. W. (2014). Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kimia Melorin Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Musawwa, A. W. (2023). Karakterisasi Morfologi Genus *Syzygium* Di Kabupaten Nganjuk. In *Prosiding SEMDIKJAR (Seminar Nasional Pendidikan dan Pembelajaran)* (Vol. 6, pp. 522-528).
- Nadeem, M., Abdullah, M., & Ellahi, M. (2010). *Effect of Incorporating Rape Seed Oil on Quality of Ice Cream*. *Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism*, 3(2), 121 – 126.
- Nafisah, N. (2018). Uji Mutu Fisik (Overrun dan Daya Leleh) Serta Uji Kandungan Zat Besi dan Kalsium Es Krim Susu Kedelai (*Glycine max (L) Merrill*)

- Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Doctoral dissertation*, Universitas Brawijaya.
- Nagara, M. P. (2016). Penggunaan Tepung Glukomanan dan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Pada Pembuatan Es Krim. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember: Jember.
- Nasional, B. S. (1995). Standart Nasional Indonesia (SNI) 01-3713-1995. Es Krim. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Nilawati, C. (2014). Pemanfaatan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) Dalam Pembuatan Es Krim Sinbiotik. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur : Surabaya.
- Nissa, M. (2013). Pengaruh Konsentrasi Sawi Hijau (*Brassica rapa var. Parachinensis* L) Serta Konsentrasi Agar Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati (*Mellorine*). Skripsi. Universitas Brawijaya : Malang.
- Novindah, L. (2018). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Pembuatan Es Krim. Skripsi. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep : Pangkep.
- Nugroho, Y. N., & Kusnadi, J. (2015). Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1263–1271.
- Nunes, P. C., De Souza Aquino, J., Rockenbach, I. I., & Stamford, T. L. (2016). *Physico-chemical characterization, bioactive compounds and antioxidant activity of Malay apple [Syzygium malaccense (L.) Merr. & L.M. Perry]*. *PLoS ONE*, 11(6), 1-11.
- Nusa, M. I., Masyhura, M. D., & Hakim, F. A. (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.
- Octaviany, D. (2010). Pembuatan Mellorine Dari Mengkudu Dan Rosella (Kajian Konsentrasi Na-CMC dan Susu Skim). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur : Surabaya.
- Oksila, M. I., & Lindasari, E. (n.d.). Karakteristik Es Krim Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Curcumis melo* L.) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1).
- Oktafiyani, A., & Susilo, D. U. (2019). Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Variasi Jumlah Siklus Pengocokan–Pembekuan. *Agrofood*, 1(2), 20-26.
- Ozturk, G., Dogan, M., & Toker, O. S. (2014). *Physicochemical, functional and sensory properties of mellorine enriched with different vegetable juices and TOPSIS approach to determine optimum juice concentration*. *Food Bioscience*, 7, 45-55.
- Padaga, M., & Sawitri, M. E. (2005). Membuat Es Krim yang Sehat. Surabaya: Trubus Agrisarana.

- 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). <https://jstpuho.id/index.php/jstp/article/view/38>.
- Palupi, T. (2017). Es Krim Susu Biji Kecipir (*Psophocarus tertragonolobus L.*) dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan *Virgin Coconut Oil*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur: Surabaya.
- Pamungkasari, D. (2008). Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*). Skripsi. Progam Studi Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Penfield, M. P., & Campbell, A. M. (1990). *Experimental Food Science. Food Science and Technology*. Academic Press.
- Permatasari, T., & Fauziyah, A. I. (2024). Literature review dari randomized controlled trials (RCTs): Pengaruh prebiotik terhadap sistem kekebalan usus penderita diabetes mellitus tipe 2. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(3B), 990-997.
- Potter, F. E. (1978). *Storage of ice cream flavoring ingredients. American Dairy Review*, 40 (5).
- Preedy, V. R., & Watson, R. R. (2010). *Bioactive foods in promoting health: probiotics and prebiotics*. Academic Press.
- Priastami. (2011). Karagenan Sebagai Bahan Penstabil pada Proses Pembuatan Melorin. Skripsi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pribadi, R. G. (2021). Analisis Kelayakan Usahatani Jambu Gondangmanis Di Desa Gondangmanis Kecamatan Bandarkedungmulyo Jombang. *Sigmagri*, 1(2), 80-92.
- 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.
- Putri, P. M., & Da Rato, Y. Y. (2022). Strategi Pemasaran Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) di UD. Cakrawala, Kelurahan Hewuli, Kecamatan Alok Barat, Kabupaten Sikka. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(1).
- Putri, W. D., Zubaidah, E., & Sholahudin, N. (2012). Ekstraksi Pewarna Alami Daun Suji Kajian Pengaruh Blanching dan Jenis Bahan Pengekstrak. *Jurnal Teknologi Petanian*. 4 (1) , 13–25.
- Qin, Y., Wang, L., Yang, X., Xu, Y., Fan, G., Fan, Y., . . . Li, X. (2023). *Inulin: Properties and health benefits. Food Funct*, 14, 2948–2968.
- Rahayuni, A., Hunandar, C., & Setiadi, Y. (2013). *Inulin Gembili Bulbs (Dioscorea esculenta) application At Sweet Bread Products to Increase Fiber, Physical Properties and level of acceptance. Jurnal Riset Kesehatan*, 3(1), 499-506.

- Rahayuni, A., Isnawati, M., & Yuniarti. (2022). *Monograf Formulasi Yoghurt Sinbiotik untuk Peningkatan Short Chain Fatty Acid (SCFA)*. Penerbit NEM.
- Rahmaniar, A. (2019). Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Puree Gandaria (*Boueamacrophylla* Griff). Skripsi. Universitas Pattimura.
- Regulations, C. o. (2019). Food And Drugs. Part Frozen Dessert. Title 21, Volume 2. Department Of Health And Human Service.
- Roberfroid, M. (2007). *Prebiotics: The concept revisited*¹. *Journal of nutrition*, 137(3), 830S-837S.
- Roberfroid, M. B. (2005). *Introducing inulin-type fructans*. *British Journal of Nutrition*, 93(S1), S13–S25.
- Sanggur, Y. F. (2017). Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim Dengan Penambahan Presentase Buah Nenas (*Ananas sativus*) Berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Santi, A., Syukroni, I., & Arsyad, M. A. (2022). *Comparative Study of Emulsifier in Mellorine*. *Asian J. Fish. Aqu. Res*, 20(4), 12-20.
- Sarofa, U., Rosida, D., & Khadik, M. (2014). Aktivitas Antioksidan EsKrim Buah Merah. *J. Teknologi Pangan*, 8 (1), 1-12.
- Sathe, S., Deshpande, S., & Salunkhe, D. (1982). *Functional Properties of Winged Bean (Phosphocarpus) tetragonolobus (LDC) Proteins*. *Journal of Food Science*, 47, 85-509.
- Satriani, S., Sukainah, A., & Mustarin, A. (2018). Analisis Fisiko-Kimia Es Krim Dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata*) Dan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1, 105.
- Satriani, Sukainah, A., & Mustarin, A. (2018). Analisis fisiko-kimia es krim dengan penambahan jagung manis (*Zea mays L. Saccharata*) dan rumput laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, S105-S124, <https://doi.org/10.26858/jptp.v1i0.6237>.
- Sauqani, A. (2015). Pembuatan Es Krim Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan.
- Setiarto, R. H. (2021). Bioteknologi Bakteri Asam Laktat Untuk Pengembangan Pangan Fungsional. Bogor: GUEPEDIA.
- Sia, R. (2014). Kualitas Es Krim Probiotik dengan Level Penambahan Susu yang di Fermentasi *Lactobacillus casei* Pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin .
- Sidik, S., Fatimah, F., & Sangi, M. (2013). *Effect of additional emulsifier and stabilizer on the quality of coconut milk*. *Mipa Journal*, 2(2), 79-83.
- Sinaga, E. H., Simbolon, A. F., & Setyaningrum, B. (2017). Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dari Kelapa Hibrida dengan Metode Enzimatis dan Aplikasinya Sabun Padat Transparan. *Jurnal Chemurgy*. 1 (1), 16 – 21.

- Sistanto, S., Sulistyowati, E., & Yuwana, Y. (2017). Pemanfaatan limbah biji durian (*Durio zibethinus* Murr) sebagai bahan penstabil es krim susu sapi perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(1), 9-23.
- Slavin, J. (2013). Fiber and prebiotics: *Mechanisms and health benefits*. *Nutrients*, 5(4), 1417–1435.
- Soeparno. (2016). *Properti dan Teknologi Produk Susu*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Stephen, A. M., & Phillips, G. O. (2016). *Food polysaccharides and their applications*. Boca Raton: CRC press.
- Sudajana, F. L., Utomo, A. R., & Kusumawati, N. (2013). Pengaruh penambahan berbagai konsentrasi Na-CMC terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim sari biji nangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 12(1), 47-54.
- Sulastri, Y., Widyasari, R., Nofrida, R., Zaini, M. A., & Nasrullah, A. (2018). Pemanfaatan Tepung Umbi Minor sebagai Alternatif Stabilizer Alami untuk Meningkatkan Mutu Fisik dan Inderawi Es Krim Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus* sp.). *Pro Food*, 4(1), 268-276.
- Susilawati, S., 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*]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(3), 243-256.
- Susilorini, T. E., & Sawitri, M. E. (2006). *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susrini. (2003). *Pengantar Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Syarifah, A., Riadi, A. A., & Susanto, A. (2022). Klasifikasi Tingkat Kematangan Jambu Bol Berbasis Pengolahan Citra Digital Menggunakan Metode K-nearest Neighbor. *Jurnal Informatika Merdeka Pasuruan*, 7(1), 24 , doi:10.37438/jimp.v7i1.417.
- Syed, Q. A., Anwar, S., Shukat, R., & Zahoor, T. (2018). *Effects of different ingredients on texture of ice cream*. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*, 8(6), 422-435.
- Tala, S. (2009). *Unified view of science and technology for education: Technoscience and technoscience education*. *Science & Education*, 18, 275-298.
- Tamzil, A. (2017). Pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) dengan metode penggaraman. *Jurnal Teknik Kimia*, 2(23).
- Tantono, E., Effendi, R., & Hamzah, F. H. (2017). Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (*Parseaamericanamill.*). *JOMFAPERTA*, 4(2), 1-15.

- Thohari, I., Mustakim, Padaga, M. C., & Rahayu, P. P. (2017). *Teknologi Hasil Ternak*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Trisnaningtyas, R., Legowo, A., & Kusrahayu. (2013). Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan frozen yoghurt dengan bahan dasar whey terhadap total bahan padat, waktu pelelehan dan tekstur. *J. Animal Agriculture*. 2(1), 217 – 224.
- Tuhumury, H. C., Nendissa, S. J., & Rumra, M. (2016). Kajian sifat fisikokimia dan organoleptik es krim pisang tongka langit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 46-52.
- Tumber, L. A., Yelnetty, A., Hadju, R., & Rembet, G. D. (2021). Pengaruh persentase *carboxy methyl cellulose* (CMC) terhadap waktu leleh, pH, dan sifat sensoris es krim probiotik. *Zootec*, 41(2), 561–568.
- Tungland, B. C. (2000). *Inulin A Comprehensive Scientific Review*, Duncan Crow Wholistic Consultan, <http://members.shaw.ca/duncancrow/inulinreview.html>.
- Ulum, M., Hudi, L., & Azara, R. (2022). *Effect of Proportion of Aloe Vera Porridge with CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Concentration on Characteristics of Ice Cream*. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 3(01), 13-21.
- Violisa, A., Nyoto, A., & Nurjanah, N. (2012). Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, 35(1), 103-114. <http://dx.doi.org/10.17977/tk.v35i1.3711>.
- Vysakh, A., Ratheesh., M., Rajmohanam, T., C. P., Premlal., S., Girish., B., & Sibi, P. (2014). *Polyphenolics isolated from virgin coconut oil inhibits adjuvant induced arthritis in rats through antioxidant and anti-inflammatory action*. *International Immunopharmacology*, 20(1), 124–130.
- Widiantoko, R. K., & Yunianta. (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.
- Widodo, W. (2019). *Ilmu nutrisi ternak unggas*. UMM Press.
- Winarno, F. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka .
- Winarti, S., Dyah, N., & Sulistyowati, S. (2006). Pembuatan Es Krim Kacang Merah Dengan Penambahan *Virgin Coconut Oil* Dan Kuning Telur. *Buana Sains*, 6(1), 75-82.
- Winarti, S., Harmayani, E., & Nurismanto, R. (2011). Karakteristik Dan profil Inulin Beberapa Jenis Uwi. *Agritech*, 31(4), 378.
- Winarti, S., Harmayani, E., Marsono, Y., & Pranoto, Y. (2013). Pengaruh Foaming Pada Pengeringan Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) terhadap karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas prebiotik. *Agritech*, 33(4), 424-432.
- Windhianingrum, N. N. (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). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang .

- Wiradharma, P. B. (2021). Pemanfaatan buah sirsak (*Annona muricata*) untuk pembuatan puree menjadi produk siap pakai dan pemasarannya. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 7-14.
- Yadi, R., Kumar, R., Rahman, E., Monandes, V., & Permata, D. S. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Kelapa Menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 2(2), 32-36.