

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2019. *Infografik: Hari Diabetes Sedunia, Penderita Meningkat*. Diakses pada 3 Januari 2021 melalui <https://lokadata.id/artikel/infografik-hari-diabetes-sedunia-penderita-meningkat>.
- Afriyanto, Ali, A. N Rahmayuni. 2016. *Pengaruh penambahan karaginan terhadap mutu permen Jelly dari Buah Pedada (Sonneratia caseolaris)*. JOM Faperta Vol. 3 No. 2.
- Aina, M., dan Suprayogi, D. 2011. *Uji Kualitatif Vitamin C Pada Berbagai Makanan Dan Pengaruhnya Terhadap Pemanasan*. Jurnal Sains Dan Matematika, 3(1). <https://doi.org/10.1234/sainmatika.v3i1.1615>. P; 61-67.
- Aini, F.Y., Affandi, D.R., dan Basito. 2016. *Kajian penggunaan pemanis sorbitol sebagai pengganti sukrosa terhadap karakteristik fisik dan kima biskuit berbasis tepung jagung (Zea mays) dan tepung kacang merah*. Jurnal hasil teknologi pertanian Vol.IX, No.2.
- Alfaifi, M.S. Ddan Stathopoulos, C.E. 2010. *Effect of egg yolk substitution by sweet whey protein concentrate (WPC) on physical properties of gelato ice cream*. International food research journal 17: 787-793.
- Alika, V.A. dan Atma, Y. 2018. *Pengaruh penambahan gelatin sapi terhap sifat fisik, kimia dan organoleptik gelato*. Prosiding Seminar Nasional Ilmu Pangan IPB, 77-87.
- Amelia, O., Sussi A., dan Zulferiyenni. 2016. *Pengaruh Penambahan Pektin Dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.)*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri, 149–159.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anjasari, B. 2010. *Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: Benjamin Franklin Station.
- Apriliani, D. 2015. *Pengaruh penggunaan puree buah mangrove dan jumlah gula terhadap sifat organoleptik es krim*. E-Journal Boga, Volume 4, No.1 Edisi Yudisium Periode Maret 2015, Halaman 116-125.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, Y. dan Budianto, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: Pusat Antar Institut Pertanian Bogor, 11-18.
- Arbuckle, W.S., dan Marshall. 2000. *Ice Cream 4th edition*. New York: Van Nostrand Reinhold Company, 154-161.

- Arief. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fruit Leather Stroberi*. Infomatek. Volume 7 Nomor 1 Maret 2005. Universitas Pasundan.
- Arif, A. dan Hoerudin. 2013. *Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors*. Jurnal Litbang Pertanian 32 (3): 91–99.
- Aulia, H. R., Nurwantoro dan Legowo, A.M. 2017. *The effect of orange peel pectin addition on overrun, melting time, total solids, total dissolved solids of sherbet*. Journal of Applied Food Technology 4 (1), 8-11.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Susu Segar*. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-3141-1998. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-2891-1992. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. *Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan -Persyaratan Penggunaan Dalam Pangan*. SNI (Standar Nasional Indonesia) No.01-6993-2004. Jakarta: BSN.
- Badriyah, L., dan Manggara, A. B. 2015. *Penetapan Kadar Vitamin C Pada Cabai Merah (Capsicum annum L) Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis*. Jurnal Wiyata, 2(1), 25–28.
- Bahramparvar, M., S. M.A. Razavi, dan M. H.H. Khodaparast. 2010. *Rheological Characterization and Sensory Evaluation of a Typical Soft Ice Cream Made with Selected Food Hydrocolloids*. Food Science and Technology International 16 (1): 79–88.
- Bolliger, S., H. Wildmoser, H. D. Goff, dan B. W. Tharp. 2000. *Relationships between Ice Cream Mix Viscoelasticity and Ice Crystal Growth in Ice Cream*. International Dairy Journal 10 (11): 791–97.
- Brown, A.C. 2014. *Understanding Food Principle and Preparation*. United Stated: Cengage Learning
- Bulgaru, V., Popescu, L., dan Bulat, L. 2019. *Gelato quality characteristics manufactured from natural ingredients*. Journal of engineering science Vol.XXVI, No.4 (2019) pp 116-123.
- Cahyadi, W., Widianara, T. dan Rahmawati, P.S. 2017. *Penambahan konsentrasi bahan penstabil dan sukrosa terhadap karakteristik sorbet murbei hitam*. Pasundan Food Technology Journal, Vol.4 No.3.
- Caillet, A., Claudia C., Julien A., Pierre L., dan Alain R. 2003. *Characterization of Ice Cream Structure by Direct Optical Microscopy. Influence of Freezing Parameters*. LWT-Food Science and Technology 36 (8): 743–49.

- Chafied, M., Hermana dan R. Syarief. 1991. *Mempelajari proses pembuatan sirup gula invert dari nira (Arrenga pinata Merr)*. Institut Pertanian Bogor: Buletin Pusbangtepa, 9:17-28.
- Chaniago, A. 2017. *Teknik pengambilan keputusan*. Jakarta: Penerbit Lentera Ilmu Cendekia.
- Chen, L., Q. Zan., Li Mingguang., J. Shen and W. Liao. 2009. *Litter dynamics and forest structure of the introduced Sonneratia caseolaris mangrove forest in shenzen, China*. Journal Estuarina Coastal Shelf Science. Volume 85 (2) : 241-246.
- Clarke, C. 2015. *The Science Of Ice Cream 2nd Ed*. London: RSC Publisher
- Darma, G. S., Diana P., dan Endang N. 2013. *Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial*. REKA Agroindustri 1 (1): 1–8.
- Darmawan, E.W., Purwijantiningsih, L.M.E., dan Pranata, S. 2013. *Kualitas selai lembaran durian dengan kombinasi daging buah dan albedo durian*. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya.
- De Garmo, EPWGS. dan Canada, JR. 1984. *Engineering Economy The 7th Edition*. New York: MacMillan Publishing Comp.
- Deis, R. C. dan Kearsley, W. M. 2012. *Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology, Second Edition*. USA: John Wiley & Sons, Ltd.
- Deosarkar, S. S., C. D. Khedkar, S. D. Kalyankar, dan A. R. Sarode. 2016. *Ice Cream: Uses and Method of Manufacture*. Encyclopedia of Food and Health 1st ed Elsevier Ltd.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Destephano, J., Kamel C., Ann S., Kelly Davis-Kvam, dan Sumana C. 2002. *The Master Dictionary of Food and Wine*. United States Patent Rubash US 6,379,736 B1.
- Devlin TM. *Textbook of biochemistry with clinical correlations*. 3rd ed. New York: Wiley-Liss; 1993. p. 311, 941–2.
- Dewi, R. K. 2010. Stabilizer concentration and sucrose to the velva fruit quality. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol.4 (2): 330-334.
- Djajati, S., Nurismanto, R., dan Jariyah. 2016. *Analysis physicaal chemistry formulatin es puter from the fruit og mangrove*. Surabaya: Internasional Seminar for Resarch Month.
- Drewett, E. M., dan R. W. Hartel. 2007. *Ice Crystallization in a Scraped Surface Freezer*. Journal of Food Engineering 78 (3): 1060–66.

- Edahwati L., Susilowati, Siswanto M., dan Tutuk H. 2013. *Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Coklat dengan Pelarut Asam Sitrat Eksergi*. Yogyakarta: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta 11(1).
- Estiasih, T., dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., dan Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fatimah, F. 2005. *Efektivitas Antioksidan dalam Sistem Oil-in-Water*. Disertasi. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana IPB.
- Ferrari, L. 2011. *Gelato and Gourmet Frozen Desserts: a professional learning guide*. New York: Lulu.
- Firmansyah, Y., Efendi, R. dan Rahmayuni. 2016. *Pemanfaatan kitosan untuk memperpanjang umur simpan buah pepaya varietas California*. SAGU, September 2016 Vol.15 No.2: 11-20.
- Fitantri, A.L., Parnanto, N.H.R., dan Praseptiangga, D. 2014. *Karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nangka dengan penambahan karaginan*. Jurnal Teknologi Pangan Vol.3 No.1.
- Fitriani, V. 2003. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (Citrus medicavar Lemon)*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Frandsen, J.H. dan Arbuckle, W.S. 1961. *Ice Cream and Related Products*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut
- Fuangpaiboon, N. and Kijroongrojana, K. 2013. *Effect of low glycemic index sweeteners on coconut milk ice cream qualities*. In Dan, Y. (Ed). Proceedings of the International Proceedings of Chemical, Biological and Environmental Engineering, p. 29. Moscow: Nutrition and Food Sciences II Board.
- Fuangpaiboon, N. dan K. Kijroongrojana. 2015. *Qualities and Sensory Characteristics of Coconut Milk Ice Cream Containing Different Low Glycemic Index (GI) Sweetener Blends*. International Food Research Journal 22 (3): 1138–47.
- Godswill, A. C. 2017. *Sugar Alcohols: Chemistry, Production, Health Concerns and Nutritional Importance of Mannitol, Sorbitol, Xylitol and Erythritol*. International Journal of Advanced Academic Research 3 (2): 31–66.
- Goff, H.D. dan Hartel R.W. 2013. *Ice Cream Seventh Edition*. New York Heidelberg Dordrecht London: Springer.
- Goff, H.D. 2018. *Ice Cream and Frozen Desserts: Product Types*. Department of Food Science, University of Guelph, Guelph, ON, Canada Elsevier.

- Habibati, F. N. 2017. *Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakteristik pektin yang diisolasi dari polong kedelai*. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Handayani, T, Sutarno, dan Ahmad D. S. 2004. *Analisis Komposisi Nutrisi Rumput Laut Sargassum crassifolium J. Agardh*. Jurnal Biofarmasi. ISSN: 1693-2242. 2:2 45-52.
- Handoko, I.C., Suprijono, M.M. dan Widyawati, P.S. 2017. *Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap sifat fisik dan organoleptik velva apel manalagi*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol. 16(1):42-46.
- Hanum, F., Martha, A. T., dan Irza, M. D. K. 2012. *Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca)*. Jurnal Teknik Kimia USU 1 (1): 49–53
- Hariawan, P., Kholil, M., dan Ade, A.N. 2012. *Analisa Pengambilan Keputusan*. Jurnal Pasti 9 (2):2013-219.
- Harris, P. 1990. *Food Gels*. New York: Elsevier Science, 401-427 pp.
- Herawati, H. 2018. *Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu*. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian 37 (1): 17.
- Hubeis, M. 2015. *Paket industri pangan es krim ekonomi skala industri kecil*. Bulletin Fakultas Teknologi Industri Pangan, IPB.6 (1):100-102.
- International Pectin Producers Association. 2003. *Pectin Commercial Production*. Diakses pada 18 Februari 2021 melalui <http://www.google.com/IPPA.info.html>.
- Irnowati, Purba, M., Mujadilah, R., dan Sarmayani. 2017. *Penetapan kadar vitamin C dan uji aktifitas antioksidan sari buah songi terhadap radikal DPPH*. Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT Vol.6 No.2.
- Jariyah, Rosida dan D. Wijayanti. 2007. *Pembuatan marmalade jeruk bali (Kajian proporsi daging buah : albedo dan penambahan sukrosa)*. Jurnal Teknologi Pangan 1(1):1-6.
- Javanmard, M dan J. Endan. 2010. *A survey on rheological properties of fruit jams*. Journal of Chemical Engineering and Applications 1(1):1-7.
- Jalias, R. 2018. *Pengaruh penambahan sorbitol dan pektin pada pembuatan selai lembaran buah bit*. Skripsi. Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Janah, S.I., Wonggo, D., Mongi, E.L., Dotulong, V., Pongoh, J., Makapedua, D.M. dan Sanger, G. 2020. *Kadar serat buah mangrove Sonneratia alba Asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara*. Media Teknologi Hasil Perikanan Mei 2020, 8 (2):50-57.

- Kalicka, D., Agata Z., Małgorzata P., Magdalena B., dan Katarzyna S. 2019. *Physical and Sensory Characteristics and Probiotic Survival in Ice Cream Sweetened with Various Polyols*. International Journal of Dairy Technology 72 (3): 456–65.
- Kanse, S.A., Rani, R., Shingh, S., dan Chopde, K.D. 2020. *Development of vitamin c and antioxidants enriched artisanal gelato ice cream by incorporating gulkand*. Multilogic in science Vol. X issue XXXV.
- Kartika.1998. *Petunjuk Evaluasi Produksi Industri Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Khairani. 2019. *Hari Diabetes Sedunia Tahun 2018*. Pusat Data Dan Informasi Kementerian Kesehatan RI, 1–8.
- Khan, S., Shivani R., Saumya C., Anamika P., Mohd. Kamran K., Anu K., dan Avinash S. 2018. *Sucralose and Maltodextrin-An Altrernative to Low Fat Sugar Free Ice-Cream*. Bioscience Biotechnology Research Communications 11 (1): 136–43.
- Khurniyati, M.I. 2015. *Pengaruh konsentrasi natrium benzoat dan kondisi pasteurisasi (suhu dan waktu) terhadap karakteristik minuman sari apel berbagai varietas: kajian pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3:2, 523-529.
- Kurniasari, L., Riwayati, I. dan Suwardiyono, S. 2012. *Pektin Sebagai Alternatif Bahan Baku Biosorben Logam Berat*. Jurnal Momentum UNWAHAS Vol.8 No.1: 1-5.
- A. Latriyanto dan A. I. Aulia. 2021. *Analisa Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan dengan Vacuum Cooling*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 9 No.2, 110-114.
- Latifah, U. 2015. *Karakteristik Fisik Dan Sensori Gelato Dengan Penambahan Pemanis Yang Berbeda Umu Latifah*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Laksmi, R. 2012. *Daya Ikat Air, pH Dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi telur rebus*. Animal Agriculture Journal. Vol 1 No. 1 pp:453-460.
- Lehninger, A. L. 1982. *Dasar-dasar Biokimia*, Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Lestarini, A.H. 2018. *Tingkatkan UMKM dari Potensi Pasar Es Krim di Indonesia*. Diakses pada 11 Januari 2021 melalui <https://www.medcom.id/ekonomi/mikro/VNx3ynqK-tingkatkan-umkm-dari-potensi-pasar-es-krim-di-indonesia>.
- Lim, J., Sanghoon K., and Suyong L.. 2014. *Use of Yuja (Citrus Junos) Pectin as a Fat Replacer in Baked Foods*. Food Science and Biotechnology 23 (6): 1837–41.

- Lubis, M. A. 2003. *Pengaruh Jumlah Pengendapan dan Alat Pengering pada Proses Pembuatan Pektin Berbahan Baku Kulit Jeruk Manis*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Lubis, R.F., Putri, G.R. dan Siregar, R.S. 2020. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Pedada Beserta Turunannya. *Journal of Research on Chemistry and Engineering*, Vol.1 No.2, 36-41.
- Majeed, M., Mahmood, M.A., Khan, M.U., Fazel, M., Shariati, M.A. dan Pigorev, I. 2018. *Effect of sorbitol on dough rheology and quality of sugar replaced cookies*. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences* vol. 12, 2018, no. 1, p. 50-56 doi: <https://dx.doi.org/10.5219/709>.
- Manalu, R.D. E., Salamah, E., Retiaty, F. dan Kurniawati, N. 2013. Kandungan zat gizi makro dan vitamin produk buah pedada. *Penelitian Gizi dan Makanan*, Desember 2013 Vol. 36 (2):135-140.
- Manisha, G, C Soumya, dan D Indrani. 2012. *Food Hydrocolloids Studies on Interaction between Stevioside , Liquid Sorbitol , Hydrocolloids and Emulsi Fi Ers for Replacement of Sugar in Cakes*. *Food Hydrocolloids* 29 (2): 363–73.
- Mardianti, A., Praptiningsih, Y., dan Kuswardhani, N. 2016. *Karakteristik velva buah mangga endhog dengan penstabil cmc dan pektin*. *Prosiding Seminar Nasional APTA Vol.53 No.9*, 261-266.
- Mardini, N., Malahayati, N. dan Arafah, E. 2007. *Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Buah Nenas dengan Penambahan Kalsium Sitrat Malat (CCM) dan Pektin*. *Seminar Nasional Teknologi*, Yogyakarta 24.
- Marshall, R., H. D. Goff, and R. W. Hartel. 2003. *Ice Cream*. Kluwer Academic Press, New York, NY.
- Mas'ula, A. U. dan Palupi, H.T. 2018. *Pengaruh penambahan pektin kulit jeruk dan sukrosa terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai jahe (Zingiber Officinale)*. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* (2), 132-39. <https://doi.org/10.35891/tp.v9i2.1192>.
- Mcghee, C.E., Jones, J.O., Park, Y.W. 2015. *Evaluation of textural and sensory characteristics of three types of low-fat goat milk ice cream*. *Small Rumin. Res.* 2015, 123, 293–300.
- Megawati, Johan, V.S. dan Yusmarini. 2017. *Pembuatan selai lembaran dari albedo semangka dan terong belanda*. *JOM Faperta Vol.4 No.2*.
- Miller, G. D., J. K. Jarvis and L. D. McBean. 2007. *Handbook of Dairy Foods and Nutrition*. 3rd Ed. CRC Press, Boca Ration.
- Minhas, K. S., J. S. Sidhu, G. S. Mudahar, dan A. K. Singh. 2002. *Flow Behavior Characteristics of Ice Cream Mix Made with Buffalo Milk and Various Stabilizers*. *Plant Foods for Human Nutrition* 57 (1): 25–40.

- Morano, M. 2015. *The Art of Making Gelato More than 50 Flavors to Make at Home*. New York: Race Point Publishing.
- Moriano, Maria E., dan Cristina A. 2016. *Honey, Trehalose and Erythritol as Sucrose-Alternative Sweeteners for Artisanal Ice Cream. A Pilot Study*. Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences (DeFENS), Università degli Studi di Milano, Milan, Italy.
- Mullan, M. A. 2018. *Controlling the Hardness of Ice Cream, Gelato and Similar Frozen Desserts*. Diakses pada 14 Januari 2021 melalui <https://www.dairyscience.info/index.php>.
- Muse, M. R., dan R. W. Hartel. 2004. *Ice Cream Structural Elements That Affect Melting Rate and Hardness*. *Journal of Dairy Science* 87 (1): 1–10.
- Mutia, A.K. dan Yunus, R. 2016. *Pengaruh penambahan sukrosa pada pembuatan selai langsung*. *Jtech* 2016, 4(2) 80-84.
- Nabors, L. O'Brien. 2001. *Alternative Sweeteners Third Edition. Revised and Expanded*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Natasha, E. 2013. *Pengaruh perbandingan sukrosa dengan sorbitol terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen lunak bit merah (Beta vulgaris L. var. rubra L.)*. Skripsi. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.
- Nicol, W. M. 1982. *Sucrose and Food technology*. Di dalam : Birch, G.G dan K. J. Parker (ed). *Nutritive Sweeteners*. Applied science publ. London.
- Ngginak, J., Rupidara, A.D.N. dan Daud, Y. 2019. *Kandungan Vitamin C dari Ekstrak Buah Ara (Ficus carica L.) dan Markisa Hutan (Passiflora foetida L.)*. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains* Vol.2, No.2, Agustus 2019: 54-59. <https://doi.org/10.24246/juses.v2i2p54-59>.
- Nugroho, E.S., Tamaroh, S. dan Setyowati, A. 2006. *Pengaruh konsentrasi gum arab dan dekstrin terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) madu instan*. *Jurnal Logika*, 3(2), pp. 78-86.
- Nugroho, S. 2008. *Rancangan Percobaan Dasar-Dasar*. Bengkulu: UNIB Press.
- Nurchahya, Eko D. dan Ibrahim, Ra. 2006. *Pengaruh Jenis Gula pada Proses Pengolahan Dendeng Ikan Nila Merah terhadap Mutu*. *Jurnal Sanitek Perikanan* Vol. 2, No. 1, 59-66. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Oksilia, Merynda I. S., dan Eka L. 2012. *Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (Cucumis Melo L.) dan Sari Kedelai*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 23 (1): 17–22.
- Oktajaya, K.L.A., T.I.P. Suseno dan I.R.A.P Jati. 2018. *Pengaruh konsentrasi hpmc (hidroxypropyl methyl cellulose) terhadap sifat fisik dan organoleptik velva jeruk manis*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 17(2): 93-97.

- Ozdemir, C., Elif D., Salih O., dan Osman S.. 2007. The Effects of Using Alternative Sweeteners to Sucrose On Ice Cream Quality. *Journal of Food Quality* 31: 415–28.
- Padaga M, Sawitri M.E. 2005. *Es krim yang sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pardede, A., Ratnawati, D. dan HP Martono, A. 2013. Ekstraksi dan karakteristik pektin dari kulit kemiri (*Alleurites mollucana Willd*). *Media Sains*, Vol. 5 No.1.
- Parwata, I.M.O.A. 2016. *Antioksidan*. Bukit Jimbaran: Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana.
- Park, S., Guen-Pyo H., Jee-Yeon K., Mi-Jung C., dan Sang-Gi M. 2006. *The Influence of Food Hydrocolloids on Changes in the Physical Properties of Ice Cream*. *Food Science and Biotechnology* Vol.15 No.5, 721-727.
- Patmore, J. V., H. D. Goff, dan S. Fernandes. 2003. *Cryo-Gelation of Galactomannans in Ice Cream Model Systems*. *Food Hydrocolloids* 17(2): 161–69.
- Pertiwi, M.F.D. dan Susanto, W.H. 2014. *Pengaruh proporsi (buah:sukrosa) dan lama osmosis terhadap kualitas sari buah stroberi (Fragaria vesca L.)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2 p. 82-90.
- Pratama, S. B., Wijana, S., & Febrianto, A. 2013. *Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah Dan Konsentrasi Gula)*. *Jurnal Industria*, 1(3).
- Purnomo, A. H., 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Puspitasari, D., Datti, N. dan Endahwati, L. 2008. *Ekstraksi Pektin dari Ampas Nanas*. Prosiding Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono. Teknik Kimia UPN Veteran Surabaya.
- Qonitah, S. H., Dian R. A., dan Basito. 2016. *Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (Hfs) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (Zea Mays) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9 (2).
- Rajis, Desmelati, Leksono, T. 2017. Pemanfaatan Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Pembuatan Sirup terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, Vol.22 No.1, 51-60.
- Ramadhan, W. dan Trilaksani, W. 2017. *Formulasi Hidrokoloid-Agar, Sukrosa dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran*. *JPHPI* 2017, Volume 20 Nomor 1.
- Rianto, Efendi, R., Zalfiatri, Y. 2017. *Pengaruh penambahan pektin terhadap mutu selai jagung manis*. *JOM Faperta UR*. Vol.4 No.1.

- Rice, T., Zannini, E., Arendt, E.K. dan Coffey, A. 2019. *A Review of polyols-biotechnological production, food applications, regulation, labeling ad health effects*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition.
- Rinaldi, M.C., Dall'Asta, M. Paciulli, S. Guizzetti, D. Barbanti and E. Chiavaro. 2014. *Innovation in the Italian ice cream production: effect of different phospholipid emulsifiers*. Dairy Sci. Technol., 94: 33-49.
- Rizka, S.R., Siti S., dan Nurwantoro. 2019. *Pengaruh Jenis Pemanis Yang Berbeda Terhadap Viskositas Dan Nilai PH Sirup Ekstrak Daun Jahe (Zingiber Officinale)*. J. Teknologi Pangan 3 (1): 152–54.
- Ruben. 2017. *Ice Cream Science*. Manchester: Rogue Artisan Ice Cream. Retrieved from icecreamscience.com
- Rusli, A., S. dan M. 2017. *Karakteristik permen jelly pektin dengan penambahan sorbitol*. JPHPI Vol.20 (2):219-229.
- Sainz, C.B., Sinrod, A.J.G., Chiou B.S. dan Mchugh, T. 2019. *Functionality of strawberry powder on frozen dairy desserts*. Journal of Texture Studies 2019:1-8. DOI: 10.1111/jtxs.12464.
- Sakri, F. M. 2012. *Madu dan Khasiatnya Suplemen sehat Tanpa Efek Samping*. Yogyakarta: Diandra Pustaka Indonesia. PP: 10-42.
- Sanggur, Y. F. 2017. *Kualitas Organoleptik Dan Daya Leleh Es Krim Dengan Penambahan Presentase Buah Nenas (Ananas Sativus) Berbeda*. Fakultas Peternakan. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Santoso, E. N. 2006. *Pengaruh Kombinasi Konsentrasi Pektin Dan CMC Sebagai Bahan Penstabil Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Sherbet Pepaya*. Skripsi. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.
- Sapriyanti, R., Edhi N., dan Dwi I. 2014. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (Lycopersicum esculentum Mill) Dengan Pemanis Madu*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. VII, No. 1.
- Sari, D. 2016. *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sorbitol Dengan Sari Ubi Jalar Ungu Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Setiawan, E., Efendi, R. dan Herawati, N. 2016. *Pemanfaatan Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) Dalam Pembuatan Selai*. JOM Faperta Vol.3 No.1.
- Setiawan, I. 2021. *Gelato and ice cream*. Online workshop, 12 Juni 2021.
- Setyawati, T. 2014. *Peran Vitamin V Pada Kulit*. Jurnal Ilmiah Kedokteran, 1(2), 36–44.
- Shahidi, F dan Marian, N. 1995. *Food Phenols. Sources Chemistry. Effect Applications*. Technomic Publising Lancaster. 540 pp.

- Shin, J.E., L. Salim dan P. Cornillon. 2002. *The effect of centrifugation on agar/sucrose gels*. Journal of Food Hydrocolloids 16(2):89-94.
- Shingh, S., Rekha R., dan Sarang K. 2020. *A Review on Gelato: An Italian Delicacy*. Emergent Life Sciences Research 06 (02): 74–81.
- Siagian, P. 2011. *Penelitian Operasional*. Jakarta: Univeristas Indonesia Press.
- Sibuea, P., Rahardjo, S., Santoso, U. dan Noor, Z. 2016. *Oksidasi minyak dalam emulsi o/w: mekanisme dan pengendaliannya*. Agritech vol.24 No.4, 210-216.
- Simamora, D. dan Rossi, E. 2017. *Penambahan pektin dalam pembuatan selai lembaran buah pedada*. JOM FAPERTA Vol.4 No.2.
- Simanungkalit, H., Indriyani dan Ulyarti. 2016. *Kajian pembuatan es krim dengan penambahan kacang merah (Phaseolus vulgaris L)*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. 18(1):20-26.
- Soesilo, D., Rinna E. S., dan Indeswati D. 2005. *Peranan Sorbitol Dalam Mempertahankan Kestabilan PH Saliva Pada Proses Pencegahan Karies*. Maj. Ked. Gigi. (Dent. J.) 38 (1): 25–28.
- Soekarto, T.S. & Hubeis M. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sofjan, R. P., dan Hartel R.W. 2004. *Effects of Overrun on Structural and Physical Characteristics of Ice Cream*. International Dairy Journal 14: 255–262.
- Soni, A. 2009. *Pemanfaatan buah Carica menjadi Sirup*. Diakses pada 20 Juli 2021 melalui <http://sonipabdullah.blogspot.com>.
- Soukoulis, C., Iason C. dan Constantina T. 2008. *Study of the Functionality of Selected Hydrocolloids and Their Blends with κ -Carrageenan on Storage Quality of Vanilla Ice Cream*. LWT - Food Science and Technology 41 (10): 1816–27.
- Soukoulis, C., Evagellia R., dan Constantina T. 2010. *Contribution of Thermal , Rheological and Physical Measurements to the Determination of Sensorially Perceived Quality of Ice Cream Containing Bulk Sweeteners*. Journal of Food Engineering 100 (4): 634–41.
- Srihari, E., dkk. 2010. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Fakultas Teknik Universitas Surabaya.
- Subagio, A., dan Morita, N. 2001. *No Effect of Esterification with Their Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein*. Food Res. Int, No 34: Hal 315– 320.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur Cet.4*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sundari, D., Almasyhuri dan Lamid, A. 2015. *Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein*. Media Litbangkes, Vol.25 No.4, Desember 2015, 235-242.
- Sunendar, D. 2021. *Teknik-teknik pengambilan keputusan*. Diakses pada 16 Agustus 2021 melalui <http://file.upi.edu>.
- Susanto, T. dan Yuwono. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Surabaya: Unesa University Press.
- Suseno, T.I.P., N. Fibria dan Kusumawati, N. 2008. *Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 7 (1).
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E. dan Indawan, H. 2010. *Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (Cucumis melo L.) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (Curcuma domestika Val.)*. J. Gizi dan Pangan 5, 78 (2010).
- Syarief, R. dan Hariyadi, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Aneka.
- Syed, Q.A., Saba A., Rizwan S., dan Tahir Z. 2018. *Effects of Different Ingredients on Texture of Ice Cream*. Journal of Nutritional Health & Food Engineering 8 (6): 422–35.
- Syukri, D. 2021. *Bagan alir analisa proksimat bahan pangan (volumetri dan gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Tahir, M., Hikmah, N., dan Rahmawati, R. 2017. *Analisis Kandungan Vitamin C Dan β -Karoten Dalam Daun Kelor (Moringa oleifera Lam) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis*. Jurnal Fitofarmaka Indonesia, 3(1), 135–140. <https://doi.org/10.33096/jffi.v3i1.173>.
- Thaiudom, S., dan H. D. Goff. 2003. *Effect of κ -Carrageenan on Milk Protein Polysaccharide Mixtures*. International Dairy Journal 13 (9): 763–71.
- K. R. Thompson, D. H. Chambers dan E.C. Iv. 2009. *Sensory characteristics of ice cream produced in The U.S.A. and Italy*. J. Sens. Stud., 24: 396-414.
- Trivana, L., dan Jerry W. 2019. *Substitusi Lemak Susu Dengan Virgin Coconut Oil Terhadap Mutu Es Krim*. Buletin Palma 20 (2): 101.
- Tsimiklis, A. 2016. *Artisan gelato training, carpigiani gelato university, Bologna, Italy*. Melbourne: ISS Institute.
- Tuhuloula, A., Lestari B., dan Etha N. F. 2013. *Karakterisasi Pektin Dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi*. E-ISSN: 2541-3481 2 (1): 21–27.

- Varela, P., Aurora P., dan Susana F. 2014. *Food Hydrocolloids How Hydrocolloids Affect the Temporal Oral Perception of Ice Cream*. Food Hydrocolloids 36: 220–28.
- Wahyuningtias, D. 2010. *Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant*. Binus Business Review Vol.1 No.1 Mei 2010: 116-125.
- Whelan, A.P., Regand, A., Vega, C., Kerry, J.P., Goff, H.D. 2008. *Effect of trehalose on the glass transition and ice crystal growth in ice cream*. International Journal of Food Science and Technology 43, 510–516.
- Widyawati R., Olan R.P.A.M., M.Dzaki W.P, dan Roeswandono. 2020. *Perbandingan kadar lemak dan berat jenis susu sapi perah Friesian Holstein (FH) di Bendul Merisi, Surabaya (Dataran Rendah) dan Nongkojajar, Pasuruan (Dataran Tinggi)*. Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan Vol.10.
- Wilberta, N., Sonya, N.T., dan Lydia, S.H.R. 2021. *Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dan nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air*. Bioedukasi Vol.12 No.1.
- Winarno, F.G. 1996. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kasinus.
- Winda, R., Novianti, T., Puji, A. 2012. *Pengaruh Temperatur Terhadap Aktivitas Enzim Protease dari Daun Sanksang (Pycnarrhena Cauliflora Diels)*. Jurnal Kimia, Vol.1, No.1, hlm: 31-34.
- Wiratno, A.S., Johan, V.S. dan Hamzah, F. 2017. *Pemanfaatan buah pedada dalam pembuatan minuman instan*. JOM FAPERTA UR Vol.4 No.1.
- World Health Organization. 2016. *Diabetes fact sheet*. Diakses pada 14 Januari 2021 melalui www.euro.who.int/diabetes.
- Wulandari, B., Ishartani D., dan Afandi D.R. 2014. *Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Oranye*. Jurnal Teknosains Pangan 3 (3): 12–21.
- Wulandari, R., Afandi D.R, dan Ishartani D. 2014. *Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Teknosains Pangan 3 (3): 1–11.

- Yang, Chung S., Xin Wang, Gang Lu, dan Sonia C. Picinich. 2009. *Cancer Prevention by Tea: Animal Studies, Molecular Mechanisms and Human Relevance*. NIH Public Access 23 (1): 1–7.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yuliantoro, N. 2019. *Penelitian produk: inovasi pembuatan gelato secara homemade dengan bahan kombinasi bunga dan buah segar*. Jurnal ilmiah Skylandsea Vol.3 No.2.
- Yulman, T., Yanna, H.S. dan Hasnelly. 2017. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Sorbet Buah Naga (Hylocereus undatus)*. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.
- Zahro, C., dan Fithri, C.N. 2015. *Pengaruh Penambahan Sari Anggur (Vitis Vinera L.) dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3 (4):1481-1491.
- Zhang, Hua, Jianle Chen, Junhui Li, Chaoyang Wei, Xingqian Ye, John Shi, dan Shiguo Chen. 2018. *Pectin from Citrus Canning Wastewater as Potential Fat Replacer in Ice Cream*. Molecules 23 (4): 1–11.