

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, I., & Sopiany, H. M. (2017). Pengaruh Penggunaan Sari Jambu Biji Terhadap Kualitas Es Krim. *Artikel*, 87(1,2), 149–200.
- Alifhia, N. D. (2022). *Variasi Pencampuran Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) Terhadap Sifat Fisik, Sifat organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan Pada Es Krim*.
- Aprilia, S. (2016). *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Stabilizer terhadap Sifat Fisik dan Sensori Es Krim dengan Penambahan Ubi Jalar Kuning*. 1–23.
- Awali, A. (2013). Pembuatan Es Krim Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Bagus Sanubari. (2019). Pengaruh Konsentrasi Gel Porang dan Whipping Cream terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Organoleptik Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). In *Progress in Retinal and Eye Research* (Vol. 561, Issue 3).
- Dr. Vladimir, V. F. (1967). Pedoman Umum Pengendalian Obesitas. In *Gastronomía ecuatoriana y turismo local*. (Vol. 1, Issue 69).
- E, S., Kartiningsih, & Rahayu. (2001). Penggunaan Es krim Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Suragassum sp.. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*, 1(3), 23–27.
- Emma S, W., Indriani, H., P, S., & S, D. (2007). *202 Jus Buah & Sayuran*. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=336333>
- Hafid, R. (2017). Total Bakteri , Aktivitas Antioksidan Dan Fisikokimia Telur Konsumsi Dengan Suhu Dan. *Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar*.
- Harper, W. J. And Hall, C. W. (1976). *Dairy Technologi and Engineering. Co. Inc. Westport. Connecticut*.
- Haryanto, I. (2012). *Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Obesitas (Z-Score > 2 Imt Menurut Umur) Pada Anak Usia Sekolah Dasar (7 – 12Tahun) Di Jawa Tahun 2010*. 169.
- Kemenkes. (2020). Tabel Komposisi. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kemenkes. (2021). FactSheet_Obesitas_Kit_Informasi_Obesitas.pdf. In *Epidemi Obesitas* (pp. 1–8).
- Mayadewi, N. N. A., Sukewijaya, & I MADE. (2019). Perbaikan Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Kultivar Getas Merah melalui Aplikasi GA3, sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Buah Lokal. *Agrotrop : Journal on Agriculture Science*, 9(1), 23. <https://doi.org/10.24843/ajoas.2019.v09.i01.p03>

- Nafissa, 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)*. Universitas Brawijaya.
- Oktafiyani Asri, dan S. (2019). *Pembuatan es krim ubi jalar ungu dengan variasi jumlah siklus pengocokan–pembekuan*. 1(2), 20–26.
- Praptiningsih, Y., & Rahma, A. (2013). Karakteristik es krim susu kacang tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dengan variasi jumlah karagrenan dan whipping cream. *Jurnal Agroteknologi*, 7(02), 150–156.
- Ramadhan, W., Fitriani, M., & Ningsih, S. G. (2010). *PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN JAMBU BIJI (Psidium guajava L) MENJADI SELAI LEMBARAN DALAM UPAYA PEMANFAATAN BUAH LOKAL DAN PENINGKATAN GIZI MASYARAKAT BIDANG KEGIATAN :*
- Resnawati, H. (2020). Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*, 497–502.
- Santoso, A. (2011). *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Siswati, O. D., & Bintoro, V. P. (2019). *KARAKTERISTIK ES KRIM UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UMBI GEMBILI (Dioscorea esculenta L .) SEBAGAI BAHAN PENSTABIL*. 3(1), 121–126.
- Soekarto. (1990a). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara.
- Soekarto, S. T. (1990b). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara.
- Soewarno, & Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik : Untuk Industri Pangan dan hasil Pertanian*.
- Suprayitno, Kartikaningsih, & Rahayu. (2001). Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *Sargassum* sp. *Makanan Tradisional Indonesia*, 1(3), 23–27.
- Susilawati, Nurainy, F., & Wahyu, A. (2014). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3 (34)), 243–256.
- Susilo, J., Wijanarka, A., & Tifauzah, N. (2019). *Pedoman Praktikum Teknologi Pangan*.

- Susilorini, Eko, T., & Sawitri, M. E. (2006). *Produk Olahan Susu*. Penebaran Swadaya.
- Susrini. (2003). *Pengantar Teknologi Pengolahan Susu*. UB. Malang.
- Tensiska. (2008). Serat makanan. *Serat Makanan*, 1–10.
- Zahara, R., Jalaluddin, J., Kurniawan, E., Muhammad, M., & Masrullita, M. (2022). Ekstraksi Antioksidan Likopen Menggunakan Solven Campuran Ethanol dan N-heksan pada Buah Jambu Biji. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(3), 49. <https://doi.org/10.29103/cejs.v2i3.6618>
- Zahro, C., Nisa, F, C. (2015). *Pengaruh Penambahan Sari Anggur dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim*. 4(3), 1481–1491.