

DAFTAR PUSTAKA

- Akesowan, A. 2008. Effect of combined stabilizers containing Konjac flour and κ -carrageenan on ice cream. *au JT*, 12(2), 81-85.
- Almatsier S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, G. 2012. Penetapan kadar lemak pada susu kental manis metode sokletasi. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Andriani, R. 2022. Analisis Kandungan Zat Besi Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal TLM Blood Smear*, 3(1), 24-28.
- Angela, L. 2012. Aktivitas Antioksidan Dan Stabilitas Fisik Gel Anti-Aging Yang Mengandung Ekstrak Air Kentang Kuning (*Solanum tuberosum L.*) Universitas Indonesia. Depok
- Arbuckle, W.S. 1986. Ice Cream. 4th Edition. *Avi Publishing Company. Inc West Port. Connecticut*. 483 Pp
- Arbucle, W. S. Dan Mashall, R. T. 2000. *Ice Cream*. Chapman And Hall. New York.
- Astawan, M, T. Wresdiyati., I.I. Arief, Dan R. Septiawan. 2012, Production Of Symbiotic Yoghurt-Like Using Indigenous Lactic Acid Bacteria As Functional Food, *Med Pet* : 66 : 9-14.
- Barus, S. R. B. 2019. Kandungan Pati, Serat Pangan, Protein, Angka Lempeng Total (Alt) Dan Tingkat Kesukaan Pada Roti Tawar. *Skripsi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta*.
- Camire, M. E., Violette, D., Dougherty, M. P., & McLaughlin, M. A. 1997. Potato peel dietary fiber composition: effects of peeling and extrusion cooking processes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 45(4), 1404-1408.
- Clarke, C. 2012. The Science of Ice Cream. 2nd Edition. RSC Publishing. Cambridge. 201 Pp
- Darma, G. S, D. Puspitasari Dan E. Noerhartati. 2013. Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial, *REKA Agroindustri*. 1(1) 45-55.
- Dhingra, D., Michael, M., & Rajput, H. 2012. Physico-chemical characteristics of dietary fibre from potato peel and its effect on organoleptic characteristics of biscuits. *Journal of Agricultural Engineering*, 49(4), 25-32.
- Genalda, M. S. S., & Udjiana, S. S. 2021. Pembuatan Plastik Biodegradable Dari Pati Limbah Kulit Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Dengan Penambahan Filler Kalsium Silikat. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 7 (2), 320–327.
- Goff, H.D. and Hartel, R.W. 2013. *Ice Cream*. 7th Edition. Springer. New York. 462 Pp.
- Hani, M. Agus. 2012. “Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (*Solanum Tuberosum.L*) Varietas Granola”. *Skripsi*.
- Harneta, T. 2020. Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Es Krim Susu Kambing Dengan Penambahan Pati Umbi Talas (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Penstabil. Skripsi. Fakultas Pertanian Dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru

- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) Dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim.[Skripsi]. *Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar*.
- Hendriani, Y. 2005. Stabilitas Es Krim Yang Diberikan Khitosan Pada Bahan Penstabil Pada Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Huaman, Zosimo. 1986. *Systematic Botany And Morphology Of The Potato*. International Potato Center: Peru.
- Institute Of Medicine. 2001. Dietary Reference Intakes For Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, And Zinc. Washington, DC: *National Academy Press*. Pp. 442–455.
- Jabbar, UF 2017. Pengaruh Penambahan Kitosan terhadap Karakteristik Bioplastik Pati Kulit Kentang (*Solanum tuberosum*. L). *Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar*.
- Javed, A., Ahmad, A., Tahir, A., Shabbir, U., Nouman, M., Hameed, A. 2019. Potato peel waste-its nutraceutical, industrial and biotechnological applications. *AIMS Agriculture and Food*, 4(3), 807–823. <https://doi.org/10.3934/agrfood.2019.3.807>
- Karunia, E. N. F., & Fauziyyah, A. 2023. Pengaruh Substitusi Kulit Kentang (*Solanum Tuberosum* L.) Dalam Pembuatan Bakso Ayam Terhadap Mutu Kimia, Kandungan Zat Besi, Dan Mutu Organoleptik. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 951-963.
- Katili, A. S. 2009. Struktur dan fungsi protein kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*, 2(5).
- Khoiriah, A., & Latifah. 2020. Pemberian Tablet Zat Besi (Fe) Pada Ibu Hamil Di Posyandu Mawar Berduri Rt 05 Kelurahan Tuan Kentang Kecamatan Jakabaring Kota Palembang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kebidanan*, 2(1), 1–8. <http://103.97.100.145/Index.Php/JPMK/Article/View/5360/4698>
- Khomsan, Ali. 2009. *Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Koxholt M.M.R., Eisenmann, B., Dan Hinrichs, J. 2001. Effect Of The Fat Globule Sizes On The Meltdown Of Ice Cream. *Journal Of Dairy Science* 84(1): 31 - 37.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara.
- Malaka, R. 2010. *Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mandriwati. 2008. *Asuhan Kebidanan Ibu Hamil*. ECG. Jakarta
- Masykuri, M., Pramono, Y. B., & 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).
- Mohammad. 2015. “Analisis Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kentang Sebagai Antioksidan Terhadap Peroksidasi Lemak Pada Sediaan Krim Minyak Dalam Air”. *Prosiding Penelitian Farmasi Unisba*.
- Nurhasanah, I. 2023. Analisis Kadar Zat Besi (Fe) Pada Tepung Kulit Kentang. *Jurnal Ners*, 7(2), 1005-1008.

- Oksila, M.I.S., dan Lindasari, E., 2012. Karakteristik Es Krim Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Curcumis melo L.*) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1).
- Padaga, M Dan Sawitri, M. E. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pitojo, Setijo. 2004. “*Benih Kentang*”. Kansius: Yogyakarta.
- Prawirohardjo. 2009. *Ilmu Kebidanan*. Jakarta: Bina Pustaka Sarwono Prawirohadro
- Purba. 2016. “Pembuatan Bioetanol Dari Kupasan Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Dengan Proses Fermentasi”. *Jurnal Kimia*, 10 (1)
- Puspitarini, R. Dan A. Rahayu. 2012. Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, Dan Tingkat Penerimaan Es Krim Dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras Dan Bekatul Ketan. *Journal Of Nutrition Collage*, 1(1) : 303-311.
- Rahmani, N. M., Maulida, R., & Achmad, S. H. 2021. Pemanfaatan Kulit Kentang Sebagai Bahan Utama Pembuatan Dendeng. *eProceedings of Applied Science*, 7(6)
- Ramli. 2007. Analisis Kadar Kalsium (Ca) Dan Besi (Fe) Pada Bawang Merah Yang Beredar Di Pasaran Secara Spektroskopis Serapan Atom, Skripsi. Makasar: FMIPA UNM Makasar
- Ratnayani, R. 2021. Karakteristik tepung kulit kentang (*Solanum tuberosum*) sebagai bahan pangan alternatif sumber kalium bagi penderita hipertensi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (J-Kesmas)*, 7(1), 52-58.
- Rodríguez-Martínez, B., Gullón, B., Remedios Yáñez, R. 2021. Identification and recovery of valuable bioactive compounds from potato peels: A Comprehensive review. *Antioxidants*, 10, Article 1630. <https://doi.org/10.3390/antiox10101630>
- Rowayshed, G., Sharaf, A.M., El-Faham, S.Y., Ashour, M., Zaky, A.A. 2015. Utilization Of Potato Peels Extract As Source Of Phytochemicals In Biscuits. *Journal Of Basic And Applied Research International*, 8(3), 190–201
- Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. PT Kompas Medida Nusantara, Jakarta.
- Saputra, M.K. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) Sebagai Stabilizer Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Es Krim. (Skripsi). Fakultas Pertanian Unila. Bandar Lampung. 59 Hlm.
- Simamora, D. D. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Mutu Hedonik Dan Kandungan Zat Besi (FE) Pada Es Krim (*Doctoral Dissertation*, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).
- Soelarso, B. 2012. *Budi Daya Kentang Bebas Penyakit*. Yogyakarta : Kanisius
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2018. No.01-3713-2018. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.

- Stefani, D, R, Kartika, D. Paramita Dan Cahyono. 2008. Penambahan Bakteriosin Sebagai Penghambat Pertumbuhan Kapang Dan Khamir Dalam Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Kadar Lemak Rendah. *Makalah Teknologi Hasil Ternak*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S., & Haryono, B. 1984. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian.
- Sukaryani, S., Lestari, D., & Yakin, E. A. 2021. Perbandingan lama fermentasi menggunakan *Aspergillus niger* terhadap kadar nutrisi kulit kentang. *Jurnal Sains dan Teknologi Industri Peternakan*, 1(2), 6-10.Tala
- Suryana, D. 2013. Pengetahuan Tentang Strategi Pembelajaran, Sikap, Dan Motivasi Guru. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 19(2).
- Suryowibisono, M. A., & Sumarsih, U. 2020. Pemanfaatan Limbah Kulit Kentang Sebagai Bahan Tambahan Pembuatan Puding. *Eproceedings Of Applied Science*, 6(1).
- Susilorini, T. E. Dan M. E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syafutri, M.I. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri Dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 23(1):17–22
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisa Proksimat Bahan Pangan (Volumetric Dan Gravimetri)*. In Andalas Press (Pertama). Andalas University Press.
- Tlay, R. H., Abdul-Abbas, S. J., El-Maksoud, A. A. A., Altemimi, A. B., & Abdelmaksoud, T. G. 2023. Functional biscuits enriched with potato peel powder: Physical, chemical, rheological, and antioxidants properties. *Food systems*, 6(1), 53-63.
- Tlay, R. H., Abdul-Abbas, S. J., El-Maksoud, A. A. A., Altemimi, A. B., & Abdelmaksoud, T. G. 2023. Functional Biscuits Enriched With Potato Peel Powder: Physical, Chemical, Rheological, And Antioxidants Properties. *Food Systems*, 6(1), 53-63.
- Violisa, A., Nyoto, A., & Nurjanah, N. 2013. Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. *Teknologi dan kejuruan*, 35(1).
- Widiantoko, R. Dan K., Yuaninta, 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe: Kajian Proporsi Bahan Dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik. *J.Pangan Dan Agroindustri* 2, 54–66.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama.
- Wu, D. 2016. Recycle Technology For Potato Peel Waste Processing: A Review. *Procedia Environmental Sciences*, 31, 103-107.
- Yahdinata. 2019. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) Sebagai Penstabil Es Krim. [Skripsi]. Universitas Lampung. Lampung