

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, S., S., Raharjo, dan U. Santoso, 2012. Studi Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(2), 123–130.
- Agustina N, H.P. Widayat, R. Moulana. 2022. Karakteristik organoleptik es krim dengan penambahan pewarna alami bunga telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(2) : 366-371.
- Alfadila, R., R.B.K. Anandito, dan S. Siswanti. 2020. Pengaruh pemanis terhadap fisikokimia dan sensoris es krim sari kedelai jeruk manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1-11.
- Anasari, R., B.M. Nur., dan S. Noviasari. 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.
- Antara. 2016. Pengaruh laktosa terhadap cita rasa manis es krim. *Agitepa*, 3(1),
- Arbuckle, W. S. 1997. *Ice Cream*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc West Port.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. *Es Krim*. Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Barros, E. A. D. F. Broetto, D. F. Bressan, M. M. P. Sartori, and V. E. Costa. 2014. Chemical Composition And Lipoxygenase Activity In Soybeans Subtimmed Gamma Irradiation. *Radiation Physics And Chemistry*. Elsevier. 98: 29 – 32.
- Basri, F. 2021. *Studi Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*)*. Doctoral dissertation, Universitas Bosowa.
- Bororing, C. E., Y. Y. Oessoe, dan M. M. Ludong. 2024. Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Pada Pengolahan Es Krim Kelapa (*Cocos Nucifera L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14 (2), 136–141.
- Cardoso, L. C. 2020. Sensory profile and consumer acceptance of soy-based ice cream. *Journal of Food Science*, 85(2), 354–361.
- Chan. 2008. *Membuat Ice Cream*. Agomedia Pustaka. Jakarta.
- Civille, G. V. dan Carr, B. T. 2015. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.
- Clarke, C. 2021. *The Science of Ice Cream* (3rd ed.). Royal Society of Chemistry.
- Deeth, H. C. dan M. J. Lewis. 2017. *High Temperature Processing of Milk and Milk Products*. Chichester, United Kingdom.

- Dekker, P. J. T., D. Koenders, dan M. J. Bruins. 2019. Lactose-Free Dairy Products: Market Developments, Production, Nutrition and Health Benefits. *Nutrients*. 11(3): 551.
- Deliza, R., 2003. The effects of color on acceptance and expected flavor of food. *Food Quality and Preference*, 14(6), 371–377.
- Desyanti, D., dan Nindya, R. 2017. Perbandingan kadar protein dan lemak pada susu sapi formula dan susu kedelai formula. *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(2).
- Detiara, A., I. I. Arief, dan M. Arifin. 2023. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Bebas Laktosa dengan Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- de Wit, R. Dan H. Nieuwenhuijse. 2008. Kinetic modelling of the formation of sulphur-containing flavour components during heat-treatment of milk. *International Dairy Journal*, 18(5), 539-547.
- Dianah, M. S. 2020. Uji hedonik dan mutu hedonik es krim susu sapi dengan penambahan pasta ubi jalar ungu (*ipomoea batatas L.*). Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhartara Karya Aksara. Jakarta. 13.
- Faradila, C. J. L., H. Rizqiati, dan Nurwantoro. 2019. Pengaruh Substitusi Kefir Terhadap Sifat Kimia, Total Bakteri Asam Laktat, dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 186-191.
- Fox, P. F., dan P. L. H. McSweeney. 2003. *Dairy Chemistry and Biochemistry*. Springer.
- Ganzle, M. dan V. Ripari. 2016. Composition and function of sourdough microbiota: From ecological theory to bread quality. *International Journal of Food Microbiology*. 19(239): 19 – 25.
- Goff, H. D., dan R. W. Hartel. 2013. *Ice Cream: Science and Technology*. Springer.
- Giri, A., R. Banerjee., dan A. K. Singh. 2022. Development of low-fat ice cream: Physicochemical and sensory characteristics. *Journal of Food Science and Technology*, 59(5), 2001-2008.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.

- Habiby, M. M., M. Sriduresta, dan S. Salundik. 2023. Nilai *Overrun* Es Krim dari Susu UHT Komersil dengan Kadar Lemak Berbeda. Bogor: IPB University.
- Hanum, Z., Yurliasni, dan Dzarnisa. 2021. Teknologi Pengolahan Susu. Syiah Kuala University.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*. 7(1).
- Hasrini, R. F. dan A. Khoiriyah. 2018. Analisis produk krimer kental manis dalam rangka pengembangan standar nasional indonesia baru. *Jurnal Standarisasi*. Balai Besar Industri Ago, Bogor.
- Hendrawati, T. Y. 2017. Membangun industri susu sterilisasi skala IKM. Samudra Biru.
- Hidayat, A. 2023. Sifat Fisik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Jus Buah Nanas. Skripsi. Repository UIN Suska Riau.
- Iteh, R. M. 2012. Penggunaan ester sukrosa atau mono/di-gliserida dibandingkan dengan kuning telur dalam memperbaiki beberapa karakteristik fisik es krim. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Jensen, S., T. Jansson, N. Eggers, M. R. Clausen, L. B. Larsen, H. B. Jensen, ... dan H. C. Bertram, 2015. Storage-induced changes in the sensory characteristics and volatiles of conventional and lactose-hydrolyzed UHT processed milk. *European Food Research and Technology*, 240, 1247-1257.
- Laboro, G. R., A. A. Sudirman, dan A. N. A. Sudirman. 2023. Pengaruh pemberian susu kedelai terhadap kadar gula darah pada penderita diabetes mellitus di wilayah kerja puskesmas telaga biru. *Journal of Educational Innovation and Public Health*. 1(2): 102 – 113
- Liana, L., D. F. Ayu, dan R. Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan susu kedelai dan ekstrak umbi bit dalam pembuatan es krim (Doctoral dissertation, Riau University).
- Liu, H., Y. Zhang, dan J. Wu. 2023. Sensory characteristics and consumer acceptance of dairy and plant-based ice cream: A comparative study. *Journal of Dairy Science*, 106(2), 845–857.
- Mahmudah, R. A., dan Pramudya, K. 2022. Analisis kadar protein dan nilai *Overrun* massa pada produk es krim yang disubstitusi dengan susu kacang almond (Skripsi). Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mardiyanto, B. B. 2022. Pengaruh variasi penambahan sari wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar vitamin A pada yoghurt susu sapi sebagai alternatif sumber vitamin A. Doctoral dissertation,

Poltekkes Kemenkes, Yogyakarta.

Marshall, R. T., Goff, H. D., dan R. W. Hartel. 2013. Ice Cream (7th ed.). Springer.

McCain, H. R., S. Kaliappan, dan M. A. Drake. 2018. Invited review: sugar reduction in dairy products. *Journal of Dairy Science*. 101(10): 8619 - 8640.

Meilgaard, M C., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. 5th ed. Boca Raton. CRC Press.

Meilani, M. N. 2018. Pengaruh Penggunaan Kurma Terhadap Daya Leleh, *Overrun* dan Organoleptik Es Krim. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin Makasar.

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.

Ozdemir, C., A. Arslaner, S. Ozdemir, dan G. Ugurlu. 2018. Ice-cream production from lactose-free UHT milk. *Journal of Food Science and Engineering*. 8: 210 - 214.

Padaga, M dan M. E Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agisarana. Surabaya.

Pamungkasari, D. 2008. Kajian penggunaan susu kedelai sebagai substitusi susu sapi terhadap sifat es krim ubi jalar (*Ipomoea batatas*).

Pramudya, B. A., E. Taufik, dan M. Arifin. 2024. Karakteristik Fisik dan Aktivitas Antibakteri Es Krim Bebas Laktosa dengan Fortifikasi Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*). IPB University Repository.

Putra, I. A. dan A. Jumiono. 2021. Proses pengolahan susu ultra high temperature (uht) beserta kemasan yang berpengaruh terhadap masa simpan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 3(1): 44 – 48.

Rahardjo, M., M. Sihombing, dan M.K. Anggaeni. 2021. Karakteristik fisik dan sensori es krim dengan penambahan karamel madu. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 6(2): 3785 – 3798.

Rahmawati, R. D, Purwadi, dan D. Rosyidi. 2012. Tingkat penambahan bahan pengembang pada pembuatan es krim instan ditinjau dari mutu organoleptik dan tingkat kelarutan. *Atrikel ilmiah*. Universitas Brawijaya.

Sanggur, Y. F. 2017. Kualitas organoleptik, dan daya leleh es krim dengan penambahan persentase buah nenas (*Ananas sativus*) berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar, Makassar.

Saputra, M. K. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang kepok sebagai Stabilizer Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Es krim. Skripsi. Universitas Lampung, Bandar Lampung.

- Saputra, G. A. 2019. Intoleransi Laktosa: Variasi Pemeriksaan Penunjang Dan Tatalaksana. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 6.
- Setyawardani, T., Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2018. Karakteristik fisik dan organoleptik es krim dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 1-10.
- Shoubur, F., W. Hersoelistyorini, dan Y. K. Syadi. 2021. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 11(1): p. 37-41.
- Silanikove, N., U. Merin, dan G. Leitner. 2015. Letter to the editor: Do coagulase-negative staphylococci have no effect on the milk composition of infected mammary gland. *Journal Dairy Sci*. 98: 7421 – 7422.
- Simanjuntak, V., D. F. Ayu, dan E. Rossi. 2022. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kombinasi Susu Kedelai dan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 86-98.
- Soekarto, S. T. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Spence, C. 2015. Multisensory flavor perception. *Cell*, 161(1), 24-35.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. (1995). *Principles and procedures of statistics: A biometrical approach* (3rd ed.). McGraw-Hill.
- Sudajana, F. L., A. R. Utomo, dan N. Kusumawati. 2013. Pengaruh penambahan berbagai konsentrasi Na-CMC terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim sari biji nangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12(1): 47 - 54.
- Suhendra, D., W. T. Nugaha, Y. L. R. E. Nugaheni, dan L. Hartati. 2020. Korelasi Kadar Lemak Dan Laktosa Dengan Berat Jenis Susu Sapi Friesian Holstein Di Kecamatan Ngablak Kabupaten Magelang. *Aginimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*. 8(2): 88 – 91.
- Susilo, D. U. M., L. Mangunsong, dan V. Yudistina. 2020. Kajian sifat fisik dan organoleptik penggunaan tepung jagung pada pembuatan es krim kelapa. *Jurnal Pertanian dan Pangan*. 2(1): 30 - 34.
- Tania, M. dan A. J. N. Parhusip. 2022. Studi Literatur Perbandingan Mutu Mikrobiologis dan Fisikokimia Minuman Fermentasi Kefir dari Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan. The Journal of Food Technology and Health*. 4(1): 25-36.
- Tiara, C., M. Karyantina, dan N. Suhartatik. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Es Krim Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) dengan Variasi Penambahan Bubur Buah Nanas (*Ananas comosus*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(1).

- Ummah, L. A. K., dan K. Pramudya , S. T. P. 2022. Peningkatan Kadar Lemak Dan Daya Terima Es Krim Susu Jagung Dengan Penambahan Susu Uht Full Cream. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wardana, A. S. 2013. Keberadaan Laktosa Pada Susu Fermentasi.
- Wicaksono, Y., M. Z. Fanani, dan A. Jumiono. 2022. Potensi Pengembangan Produk Susu Bebas Laktosa Bagi Penderita Lactose Intolerance. Jurnal Ilmiah Pangan Halal. 4(1): 16 – 24.
- Widhianingum, N. 2015. 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). Thesis. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Widayanti, N., W. Suryani, dan F. Rahmawati. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak bahan alami terhadap karakteristik warna dan daya terima es krim. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 5(2), 123-130.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuniarti, T., D. Fristina, Asriani, A. Leilani, dan S. N. Amrizal. 2025. Karakteristik mutu es krim dengan penambahan hidrolisat protein ikan rucah. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 28(1), 51-66.
- Zahro, C. dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*vitis vinifera l.*) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4).
- Zhang, X., Y. Wang, S. Li, dan J. Wang. 2023. Effect of fat replacement on physicochemical properties and microstructure of ice cream. Foods, 12(2), 250.

