

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A., S. Kumaji., dan F. Duengo. 2018. Pengaruh penambahan susu sapi terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Jurnal Biologi Makassar. 3 (2): 1-9.
- Akalin, A. S., H. Kesenkas., N. Dinkci., G. Unal., E. Ozer., dan O. Kinik. 2018. Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: Structural characteristics and culture viability. Journal of Dairy Science 101(1): 37–46.
- Amanah, F., M. R. Andika., L. R. Hapsari., Pujianti., D. A. Wijayanti., dan T. Rahayu. 2023. Analysis of alcohol content in anaerobic fermentation of watermelon (*Citrullus lanatus*) and orange (*Citrus sinensis*) using Fermipan. *Urecol Journal. Part C: Health Sciences*. 3(1): 35–40.
- Amhary, R. F., Rahmayuni., dan Y. Zalfitri. 2020. Penggunaan *carboxymethyl cellulose* dan karagenan sebagai penstabil dalam membuat es krim wortel. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian, 7(1), 1–14.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Jakarta. Graha Ilmu.
- Arbuckle, W. S. 2000. Ice Cream Third Edition. Avi Publishing Company. Inc West Port, Conecticut.
- Arif, F. T. 2024. Analisis mutu es krim kacang hijau (*Vigna radiatus L.*) menggunakan *fat replacer* (Maltodekstrin) sebagai produk rendah lemak analysis of the quality of mung beans (*Vigna radiatus L.*) ice cream using fat replacer (Maltodextrin) as a low fat product. Skripsi
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Penerbit Swagati Press. Cirebon
- Arziyah, D., L. Yusmita., dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta, 1(2), 105-109.
- Association of Official Analytical Chemists. 2005. Official methods of analysis of the association of official analytical chemist. AOAC Inc., Washington.
- Aufa, M. R., W. S. Putranto., dan R. L. Balia. 2020. Pengaruh penambahan konsentrasi jus jambu biji merah (*Psidium guajava l.*) terhadap kadar asam laktat, vitamin c, dan akseptabilitas set yogurt. Jurnal teknologi hasil peternakan. 1(1), 8-16.
- Aulia, S., H. Rizqiati., dan Nurwanto. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat fisik, khamir dan hedonik es krim. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 192–198.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. SNI No.01-2346-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. Es krim. SNI 01-3713;1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. Susu segar. SNI 3114;2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2018. Es krim. SNI 3713;2018. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Budiarto, A. 2011. Ketertarikan lalat buah (*Bactrocera sp*) terhadap atraktan nabati dan non nabati [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Yogyakarta.
- Chen, H. C., M. J. Sheu., L. Y. Lin., dan C. M. Wu. 2007. volatile constituents of six cultivars of mature guava (*Psidium guajava* L.) fruit from taiwan. *Acta Horticulturae*. 765(34):273-278.
- Chen, X., Xu, Y., Wu, J., Yu, Y., Zou, B., dan Li, L. 2023. Effects of Pectinase Pre-Treatment on the Physicochemical Properties, Bioactive Compounds, and Volatile Components of Juices from Different Cultivars of Guava. *Foods*, 12(2), 330.
- Chiveu, J. C.,M, Naumann, K. Kehlenbeck, dan E. Pawelzik. 2019. Variation in fruit chemical and mineral composition of Kenyan guava (*Psidium guajava* L.): Inferences from climatic conditions, and fruit morphological traits. *Journal of Applied Botany and Food Quality*. 92, 151–159.
- Christi, R. F., D. S. Tasripin., D. Suharwanto., dan W. Eka. 2020. Perbandingan susu sapi perah pada pemerahan pagi dan sore terhadap total plate count dan coliform di KUD Gemah Ripah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7 (1): 65- 69.
- Christi, R. F., D. S. Tasripin., dan H. F. Elfakhriano. 2022. Evaluasi kandungan mutu fisik dan kimia susu sapi perah friesland holstein di BPPIB TSP Bunikasih. ZIRAA'AH .Majalah Ilmiah Pertanian. 47(2), 236-246.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex. STAN. 243. FAO/WHO.
- Daud, A., S. Suriati., dan N. Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2), 11-16.
- Elgarhy, M. R., M. M. Omar., I. A. A. Abou Ayana., dan S. A. Khalifa. 2018. Kefir production from cow's and buffalo's milk under egyptian conditions. *Zagazig Journal of Agricultural Research*. 45 (1), 227-238.
- Fauziyyah, F. 2017. karakteristik fisik dan mutu gizi kefir susu kambing dengan fortifikasi vitamin D. Program Studi Ilmu Gizi. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Ferawati., S. Melia., dan D. Supadil. 2024. Physicochemical and microbiological characteristics of kefir ice cream with the addition of bengkuang (*Pachyrhizus erosus* (L.)) starch. *Emirates Journal of Food and Agriculture*. 36, 1-8.
- Fernanda, M. T., N. K. Katherine, A. Marsela, S. R. Jannah, R. R. Putri, dan N. E. P Manurung. 2026. Peningkatan stabilitas fisik dan penerimaan sensoris es krim fermentasi fungsional melalui fortifikasi mangga: Improvement of physical stability and sensory acceptance of fermented functional ice cream through mango fortification. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*. 4(2), 157-168.
- Filipovich, R. H., M. G. Ugarte., D. A. E. Cruz., dan S. Q. Díaz. 2015. Beneficios de la guayaba para la salud. *Revista de Investigación e Información en Salud*. 10 (25), 27-32.
- Food and Agriculture Organization. 2022. Standard for Fermented Milks. World Health Organization. Rome.
- Gao X., dan B. Li. 2016. Chemical and microbiological characteristics of kefir grains and their fermented dairy products: A review. *Cogent Food Agric*. 2:1272152.
- Ginting, R. B., R. Batubara., dan H. Ginting. 2015. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap teh daun gaharu (*Aquilaria mallacensis Lamk.*) dibandingkan teh lain yang beredar di pasaran. *Peronema Forestry Science Journal*. 4(3):214-217.
- Goff, H. D., dan R.W. Hartel. 2013. Ice Cream. Springer Science Business Media. New York.
- Hadi, A. S. 2023. Potensi buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) dalam meningkatkan kadar hemoglobin. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Environmental, and Learning*. 20, (1), 1-6.
- Hanif, A. A., A. I. Fauziyah, dan N. Nasrulloh 2021. Pengaruh penambahan jambu biji terhadap kadar vitamin C, aktivitas antioksidan dan organoleptik es krim tomat. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(2), 171-178.
- Hanifah, R., A. Hardiansyah., dan D. Sugiyanti. 2022. Analisis kadar protein, serat, dan daya terima es krim dengan penambahan tepung sorgum. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*. 3(2).1-11.
- Harris, A. 2011. Pengaruh substitusi ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) dengan susu skim terhadap pembuatan es krim. Skripsi. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hwang, S.-Y., Yu, J.-C., dan Shin, W.S. 2024. Physicochemical and sensory properties of vegan ice cream using upcycled Aquasoya powder. *International Journal of Food Science and Technology*. 59(9), 6431–6442.

- Jaya, F. 2019. Ilmu, Teknologi, dan Manfaat Kefir. Universitas Brawijaya Press. Karbohidrat. Jakarta: LIPI Press.
- Kareem, A. T., dan E. J. Kadhim. 2024. *Psidium guajava*: a review on its pharmacological and phytochemical constituents. *Biomed Pharmacol J*, 17(2), 1079-1090.
- Kartika, B., P. Hastuti., dan W. Suparto. 1998. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kinteki, G. A., H. Rizqiati., dan A. Hintono. 2019. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (BAL), total khamir dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 42-50.
- Kumar, M., M. Tomar., R. Amarowicz., V. Saurabh., M. S. Nair., C. Maheshwari., M. Sasi., U. Prajapati., M. Hasan., S. Singh., S. Changan., R. K. Prajapat., M. K. Berwal., dan V. Satankar. 2021. Guava (*Psidium guajava* L.) leaves: Nutritional composition, phytochemical profile, and health-promoting bioactivities. *Foods*. 10 (4), 752.
- Kumari, N., Gautam., dan C. Ashutosh. 2013. *Psidium guajava* A fruit or Medicine- An Overview. *The Pharma Innovation- Journal*. 2(8)63.
- Kusumastuti, S., dan M. Adriani. 2017. Pengaruh substitusi susu kedelai dan mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap daya terima, kandungan serat dan nilai ekonomi produk es krim naga merah. *Amerta Nutr*. 1(3), 252-260.
- Leite, A. M., M. A. L. Miguel., R. S. Peixoto., P. Ruas-Madiedo., V. M. F. Paschoalin., B. Mayo., dan S. Delgado. 2015. Probiotic potential of selected lactic acid bacteria strains isolated from Brazilian kefir grains. *Journal of dairy science*. 98(6), 3622-3632.
- Liani, R. T. 2023. Pengaruh penambahan pulp buah durian (*Durio zibethinus*) terhadap kadar air, kadar lemak, *overrun* dan melting time es krim sinbiotik kefir.[Skripsi] Universitas Andalas.
- Lima, R. S., S. R. S. Ferreira., L. Vitali., dan J. M. Block. 2019. May the superfruit red guava and its processing waste be a potential ingredient in functional foods. *Food Research International*. 115, 451-459.
- Marantha, H. A., dan N. Rustanti. 2014. Kandungan zat gizi, sifat fisik, dan tingkat Penerimaan es krim kacang hijau dengan penambahan spirulina. Disertasi. Universitas Diponegoro.
- Markowska, J., Tyfa, A., Drabent, A., dan Stepniak, A. 2023. The Physicochemical Properties and Melting Behavior of Ice Cream Fortified with Multimineral Preparation from Red Algae. *Foods*, 12(24), 4481.

- McGhee, C. E., J. O. Jones., dan Y. W. Park. 2015. Evaluation of textural and sensory characteristics of three types of low-fat goat milk ice cream. *Small Ruminant Research*. 123(2-3).293-300.
- Meilgaard, M. C., B. T. Carr., dan G. V. Civille. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*, 3rd ed.; CRC Press: Boca Raton, FL, USA, .
- Mita, N. W., dan M. M. Herawati. 2024. Analisis karakteristik fisik dan kimia es krim beras merah (*Oryza nivara*) dengan substitusi sari kedelai (*Glycine max*). *Agroteknika*. 7(2), 98-110.
- Mulyani, D. R., E. N. Dewi., dan R. A. Kurniasih. 2018. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 6(3). 36-42
- Nababan, L. A., I. K. Suada., dan I. B. N. Swacita. 2014. Ketahanan susu segar pada penyimpanan suhu ruang ditinjau dari uji tingkat keasaman, didih, dan waktu reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(4), 274–282.
- Nofrida, R., Y. Sulastri., R. Widyasari., M. A. Zaini., dan A. Nasrullah. 2018. Pengaruh penambahan stabilizer alami berbasis umbi lokal untuk peningkatan sifat fisik dan kimia es krim buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus sp*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*. 3(1): 298-306.
- Nur'afani, F. 2016. Pengaruh perbandingan jambu biji (*Psidium Guajava L.*) dengan rosella (*Hibiscus Sabdariffa Linn*) dan jenis jambu biji terhadap karakteristik jus. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Nurwin, F.A., E. N. Dewi, dan Romadhon. 2019. Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1: 39-46.
- O'Brien, K. V., K. J. Aryana, W. Prinyawiwaikul, K. M. C. Ordonez, dan C. A.Boeneke. 2016. Short communication: The effects of frozen storage on the survival of probiotic microorganisms found in traditionally and commercially manufactured kefir. *J. Dairy. Sci.* 99: 7043-7048. *Nutrition*, 71, 1-12.
- Padaga, M dan M. E. Sawitri, .2005. *Es Krim yang Sehat*, Trubus Agrisarana, Surabaya
- Praptiningsih, Y., dan A. Rahma. 2013. Karakteristik es krim susu kacang tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dengan variasi jumlah karagenan dan whipping cream. *Jurnal Agroteknologi*. 7(02), 150-156.
- Putro, C. A., S. Sutarjo., S Erni. 2015. Pengaruh Konsentrasi Buah Jambu Biji Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Pulp Kulit Durian-Jambu Merah. *Journal of Food Technology and Nutrition*. Vol 14 (2): 61-66.

- Rahayu, W. E., S. H. Saâ., dan A. Romalasari. 2020. Pengaruh waktu aplikasi dan konsentrasi penambahan sari buah jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) terhadap kefir susu kambing: Effect of application time and concentration of addition of red guava juice (*Psidium guajava L.*) on goat milk kefir. Agromix. 11(1), 1-8.
- Ricki, H., dan T. A. Z. Rudiansyah. 2012. Aktivitas antioksidan senyawa golongan fenol dari beberapa jenis tumbuhan famili *Malcaceace*. Jurnal Kimia Khatulistiwa. 1(1):8-13.
- Rolon, M. L., A. J. Bakke., J. N. Coupland., J. E. Hayes., dan R. F. Roberts. 2017. Effect of fat content on the physical properties and consumer acceptability of vanilla ice cream. Journal of dairy science. 100(7), 5217-5227.
- Rumen, S. F. J., A. Yelnetty., M. Tamasoleng., dan N. Lontaan. 2018. Penggunaan level sukrosa terhadap sifat sensoris kefir susu sapi. Jurnal Zootek 1. (38): 123-130.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. Perpustakaan Nasional: Katalog dalam Terbitan (KDT). Bogor.
- Sitompul, I. I. 2021. Pemanfaatan *Lactobacillus plantarum* 1 dalam Pembuatan Es Krim Sinbiotik dari Bengkuang dan Buah Naga Merah.(14):45-52.
- Sobhanardakani, S. 2018. Human health risk assessment of Cd, Cu, Pb and Zn through consumption of raw and pasteurized cow's milk. Iranian Journal of Public Health. 47(8), 1172.
- Steel, R. G. D., dan J. H Torrie. 2000. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Ed. Ke-10 Terjemahan dari Principles and Procedures of Statistics, Terjemah B. Sumantri. Pt. Gramedia. Jakarta
- Sudarwanto, M., dan E. Sudarnika. 2008. Hubungan antara pH susu dengan jumlah sel somatik sebagai parameter mastitis subklinik. Jurnal Media Peternakan. 30(2): 107-113.
- Suwita, I. K., dan J. Hadisuyitno. 2021. Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*). Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 12(1). 79-91.
- Szczesniak, A.S. 2007. Consumer awareness of texture and of other food attributes II. Journal of Texture Studies. 2 (2): 196 – 206.

- Tampubolon, T. R., dan Y. Yunianta, .2017. Pengaruh formulasi terhadap sifat Fisik, kimia, dan organoleptik effervescent jambu biji merah (*Psidium guajava* var. *Pomifera*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(3): 27-37.
- Tomar, O., G. Akarca., A. Çağlar., M. Beykaya., dan V. Gök. 2020. The effects of kefir grain and starter culture on kefir produced from cow and buffalo milk during storage periods. *Food Science and Technology*. 40 (1): 238-244.
- Van Wyk, J. 2019. Kefir: The Champagne of Fermented Beverages. Chapter Book. *Fermented Beverages. The Science of Beverages*. Pages 473-527.
- Warren, M. M., dan R. W. Hartel.2018. Effects of emulsifier, overrun and dasher speed on ice cream microstructure and melting properties. *Journal of Food Science*, 83(3), 639–647.
- Wicaksana, I. P. B. 2023. Pemanfaatan sari buah sirsak sebagai pengganti white vinegar dalam pembuatan hollandaise sauce. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. 2 (2): 337-353.
- Widyaningsih, M. M. K.,E. Purwijantiningsih, dan Y. R. Swasti. 2021.Kualitas es krim yoghurt sinbiotik dengan variasi tepung kolong-kaling (*Arenga pinnata Merr.*)". *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6(3), 3897-3908.
- Winarni, L. M., D. P. Lestari., dan A. Y. G. Wibisono. 2020. Pengaruh pemberian jus jambu biji merah dan jeruk terhadap peningkatan kadar hemoglobin pada ibu hamil anemia: A Literature Review. *Menara Medika*. 2(2): 119-127.
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Wiranti, N., V. Wanniatie., A. Husni., dan A. Qisthon. 2022. Kualitas susu segar pada pemerahan pagi dan sore. *Jurnal Riset Dan Inovasi*. 6 (2): 123-128.
- Wu, B., Sözeri Atik, D., Freire, D. O., dan Hartel, R. W. 2025. The science of ice cream meltdown and structural collapse: A comprehensive review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 24(4).
- Yuliani, Y., A. Adhyatma., dan S. Agustin. 2019. *Overrun*, kecepatan leleh, kadar vitamin C, dan karakteristik sensoris es krim rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan variasi jenis penstabil. *Journal of Tropical AgriFood*. 2(1), 26-33.
- Yusof, S. 2003. Guavas. In: *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. Vol (5). Elsevier Baltimore, MD, USA.
- Zahro, C., dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis viniferaL.*) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1481–1491.
- Zainuri, Y. Sulastri, dan I. K. Y. Gautama. 2020 'Karakteristik mutu es krim ubi jalar ungu dengan penstabil tepung porang' *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*. 1(4), 134–142.

- Zuhrina. 2011. Pengaruh penambahan tepung kulit pisang raja (*Musa paradisiaca*) terhadap daya terima kue donat. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Zulfa, F., dan S. Mudzakiroh. 2018. Karakteristik kimia dan organoleptik kerupuk jantung pisang kapok (*Musa paradisiaca balbisiana*) dengan substitusi tepung mocaf (modifikasi cassava). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 11(1), 33-38.
- Öztürk-Yalçın, F., Ürkek, B., dan Şengül, M. 2024. Evaluation of microbiological, antioxidant, thermal, rheological and sensory properties of ice cream fermented with kefir culture and flavored with mint (*Menthaspicata* L.). Food Science and Nutrition, 12, 7358–7369.

