

8. DAFTAR PUSTAKA

- Akbari, M., Eskandari, M. H., & Davoudi, Z. (2019). Application and functions of fat replacers in low-fat ice cream: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 86(February), 34–40. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.02.036>
- Alfadila, R., & Anandito, R. B. K. (2020). Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Sensori Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XIII(1), 1–11. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/40319/27379>
- Angira, B., Zhang, Y., Scheuring, C. F., Zhang, Y., Masor, L., Coleman, J. R., Liu, Y. H., Singh, B. B., Zhang, H. Bin, Hays, D. B., & Zhang, M. (2020). Quantitative trait loci influencing days to flowering and plant height in cowpea, *Vigna unguiculata* (L.) Walp. *Molecular Genetics and Genomics*, 295(5), 1187–1195. <https://doi.org/10.1007/s00438-020-01680-y>
- Azari-Anpar, M., Khomeiri, M., Ghafouri-Oskuei, H., & Aghajani, N. (2017). Response surface optimization of low-fat ice cream production by using resistant starch and maltodextrin as a fat replacing agent. *Journal of Food Science and Technology*, 54(5), 1175–1183. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2492-0>
- Aziz, N. S., Sofian-Seng, N.-S., Yusop, S. M., Kasim, K. F., & Mohd Razali, N. S. (2018). Functionality of Okra Gum as a Novel Carbohydrate-based Fat Replacer in Ice Cream. *Food Science and Technology Research*, 24(3), 519–530. <https://doi.org/10.3136/fstr.24.519>
- Crizel, T. de M., de Araujo, R. R., Rios, A. de O., Rech, R., & Flôres, S. H. (2014). Orange fiber as a novel fat replacer in lemon ice cream. *Food Science and Technology*, 34(2), 332–340. <https://doi.org/10.1590/fst.2014.0057>
- Darma, G. S., Puspitasari, D., & Noerhartati, E. (2013). Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial. *REKA Agroindustri*, 1(1), 1–8. <https://ejournal.uwks.ac.id/myfiles/201310540413349173/6.pdf>
- de Moraes Crizel, T., Jablonski, A., de Oliveira Rios, A., Rech, R., & Flôres, S. H. (2013). Dietary fiber from orange byproducts as a potential fat replacer. *LWT - Food Science and Technology*, 53(1), 9–14. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.02.002>
- Dewanti, F. K., & Rahayuni, A. (2013). Substitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) Pada Produk Es Krim Sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi Serat dan Rendah Lemak. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 474–482. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3729>
- Djajati, S., S., & Palupi, T. (2017). ES KRIM SUSU BIJI KECIPIR (*Psophocarus*

- tertragonolobus L.) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG GLUKOMANAN DAN VIRGIN COCONUT OIL. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2). <https://doi.org/10.33005/jtp.v11i2.893>
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Pangan*, 23(2), 134–145. <https://doi.org/https://doi.org/10.33964/jp.v23i2.57>
- Faridah, U., & Indraswari, V. (2017). Pemberian Kacang Hijau Sebagai Upaya Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri. *The 5th Urecol Proceeding*, 9(February), 215–222. <http://lpp.uad.ac.id/wp-content/uploads/2017/05/28.-umi-faridah215-222.pdf>
- Filiyanti, I. (2013). Kajian Penggunaan Susu Tempe Dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Teknosains Pangan*, 2(2), 57–65. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4378/3734>
- Fitriah, S. Y. I. (2020). Pengaruh Substitusi Sari Kedelai dan Penambahan Karaginan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *E-Jurnal Tata Boga*, 9(1). <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tataboga/article/view/33229/29795>
- Gondwe, T. M., Alamu, E. O., Mdziniso, P., & Maziya-Dixon, B. (2019). Cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) for food security: an evaluation of end-user traits of improved varieties in Swaziland. *Scientific Reports*, 9(1), 1–6. <https://doi.org/10.1038/s41598-019-52360-w>
- Hakim, L., Purwadi, & Padaga, M. C. . (2018). Penambahan Gum Guar Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Viskositas, Overryn, Dan Kecepatan Meleleh. *Prosiding SEMNASDAL*, 54–62. <https://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2013/04/Penambahan-Gum-Guar-Pada-Pembuatan-Es-Krim-Instan-Ditinjau-Dari-Viskositas-Overrun-Dan-Kecepatan-Meleleh.pdf>
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*, 7(1), 20–26. <http://202.52.52.22/index.php/gamma/article/view/1415/2813>
- Haryanti, N., & Zueni, A. (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan Variasi Susu Krim. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 2(1), 143–156. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v2i1.103>
- Hasanuddin, Dewi, K. H., & Fitri, I. (2011). Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 10–14. <https://doi.org/10.16194/j.cnki.31-1059/g4.2011.07.016>
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. (2018). Daya Terima Dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif

Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 133.
<https://doi.org/10.20473/mgi.v13i2.133-140>

- Hidayah, U. N., Affandi, D. R., & Sari, A. M. (2017). Kajian Mikrostruktur, Karakteristik Fisik dan Sensori Es Krim Dengan Penggunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus* sp.) Sebagai Stabilizer. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(2), 89–98.
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/29070/19746>
- Homayouni, A., Javadi, M., Ansari, F., Pourjafar, H., Jafarzadeh, M., & Barzegar, A. (2018). Advanced Methods in Ice Cream Analysis: a Review. *Food Analytical Methods*, 11(11), 3224–3234. <https://doi.org/10.1007/s12161-018-1292-0>
- Indah Dwi Putri, Surjono Hadi Sutjahjo, dan E. J. (2014). Evaluasi Karakter Agronomi dan Analisis Kekerabatan 10 Genotipe Lokal Kacang Hijau (*Vigna radiata* L. Wilczek). *Bul. Agrohorti*, 19(4), 357–363. <https://doi.org/10.29244/agrob.2.1.11-21>
- Indah Mega Astuti, N. R. (2014). Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas, dan nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College*, 3(3), 331–336.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/6584/6354>
- Kanetro Bayu. (2017). Summary for Policymakers. In Intergovernmental Panel on Climate Change (Ed.), *Climate Change 2013 - The Physical Science Basis* (pp. 1–30). Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Karimi, R., Azizi, M. H., Ghasemlou, M., & Vaziri, M. (2015). Application of inulin in cheese as prebiotic, fat replacer and texturizer: A review. *Carbohydrate Polymers*, 119, 85–100.
<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.11.029>
- Kristianto, H., Prasetyo, S., & Sugih, A. K. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Protein dari Kacang-kacangan sebagai Koagulan Alami: Review. *Jurnal Rekayasa Proses*, 13(2), 65–80.
<https://doi.org/10.22146/jrekpros.46292>
- Kusumastuti, S., & Adriani, M. (2017). Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Amerta Nutrition*, 1(3), 252. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i3.6252>
- Makeri, M. U., Abdulmannan, F., Ilowefah, M. A., Chiemela, C., Bala, S. M., & Muhammad, K. (2017). Comparative physico-chemical, functional and structural characteristics of winged bean [*Psophocarpus tetragonolobus* DC] and Soybean [*Glycine max.*] Protein isolates. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 11(2), 835–846.
<https://doi.org/10.1007/s11694-016-9455-4>
- Marantha, H. A., & Rustanti, N. (2014). Kandungan Gizi, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim Kacang Hijau Dengan Penambahan Spirulina. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 755–761. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i4.6877>

- Mardiyarningsih, A., & Purwanti, S. (2019). Pengembangan Formula Es Krim Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Sebagai Sediaan Pangan Fungsional Melalui Substitusi Lemak Santan Kelapa. *Media Farmasi*, 16(1), 1–10. http://journal.uad.ac.id/index.php/Media-Farmasi/article/view/13265/pdf_13
- Mostafavi, F. S. (2019). Evaluating the effect of fat content on the properties of vanilla ice cream using principal component analysis. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13(3), 2417–2425. <https://doi.org/10.1007/s11694-019-00162-z>
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2017). Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *Jurnal Peng & Biotek*, 3(1), 1–14. http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1431386&val=4712&title=KARAKTERISTIK_ES_KRIM_DENGAN_PENAMBAHAN_ALGINAT_SEBAGAI_PENSTABIL
- Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2018). Nilai Sensoris dan Viskositas Skin Cream menggunakan Gelatin Tulang Tuna sebagai Pengemulsi dan Humektan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 199. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.22838>
- Novieta, I. D. (2020). Evaluasi Nilai Daya Leleh dan Nilai Organoleptik Es Krim Berbahan Dasar Susu Sapi Kombinasi Dengan Kacang Merah Pada Level Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 2(2), 125–133. <http://riset.unisma.ac.id/index.php/REKAPET/article/view/9237/8175>
- Nugroho, P., Hartayanie, L., & Dwiana, K. P. (2020). The Role of Mungbean (*Phaseolus radiatus*) as a Fat Replacer on the Physicochemical Properties of Ice Cream. *Indonesian Journal of Agricultural Research*, 2(3), 111–120. <https://doi.org/10.32734/injar.v2i3.2859>
- Nuryati, C., Legowo, A. M., & Nurwantoro, N. (2020). Karakteristik Fisik dan Sensori Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Penambahan Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Penstabil. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 14(02), 199. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.17615>
- Nusa, M. I., MD, M., & Hakim, F. A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 47–51. <https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i2.3433>
- Patel, I. J., Dharaiya, C. N., & Pinto, S. V. (2015). Development of technology for manufacture of ragi ice cream. *Journal of Food Science and Technology*, 52(7), 4015–4028. <https://doi.org/10.1007/s13197-014-1518-0>
- Praptiningsih, Y., & Rahma, A. (2013). Karakteristik Es Krim Susu Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) Dengan Variasi Jumlah Karagenan dan Whipping Cream. *Jurnal Agroteknologi*, 7(02), 150–156.

<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/2270>

- Prasetyani, W., Fadhilla, R., Angkasa, D., Ronitawati, P., & Melani, V. (2020). Analisis Nilai Gizi dan Daya Terima Es Krim Sari Kedelai dan Tepung Ampas Kelapa dengan Pewarna Alami Bunga Telang Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(2), 12–32. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Putri, D., Wulandari, Y. W., & Suhartatik, N. (2014). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Variasi Penambahan Bubuk Kelopak Bunga Rosella. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 1(1), 47–53. <http://ejournal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1516>
- Radiati, A., & Sumarto. (2016). Analisis Sifat Fisik , Sifat Organoleptik , dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 16–22. <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/32/11>
- Rizka Erwinda Sari, N. M., Wisaniyasa, N. W., & Sri Wiadnyani, A. A. I. (2020). Studi Kadar Gizi, Serat, dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 282. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i03.p04>
- Santana, I. A., Ribeiro, E. P., & Iguti, A. M. (2011). Evaluation of green coconut (*Cocos nucifera* L.) pulp for use as milk, fat and emulsifier replacer in ice cream. *Procedia Food Science*, 1(Icef 11), 1447–1453. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.214>
- Seno, B. A., & Lewerissa, K. B. (2020). Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik Gelato Tempe Dengan Penggunaan Beberapa Jenis Starch-Based Fat Replacer. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 26–34. <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i2.2448>
- Setyanugraha, M. A., Prabowo, S., & Rahmadi, A. (2019). Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim Rasa Mandai Cempedak dengan Penambahan Beberapa Zat Penstabil. In *Seminar Nasional Pertanian*. <http://repository.unmul.ac.id/handle/123456789/4684>
- Sudajana, F. L., Utomo, A. R., & Kusumawati, N. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Na-CMC Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Biji Nangka. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 12(1), 47–54. <https://doi.org/https://doi.org/10.33508/jtpg.v12i1.1480>
- Surendra Babu, A., Parimalavalli, R., & Jagan Mohan, R. (2018). Effect of modified starch from sweet potato as a fat replacer on the quality of reduced fat ice creams. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(4), 2426–2434. <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9859-4>
- Sutedja, A. M., Trisnawati, C. Y., Candra, A. L., & Giantiva, M. A. (2015). Karakterisasi Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi dengan Metode Pengeringan Oven Dan Sangrai Serta Efeknya Pada Tekstur Cake Non Gluten. *Jurnal Agroteknologi*, 09(01).

<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/3068/2473>

- Tiwari, A., Sharma, H. K., Kumar, N., & Kaur, M. (2015). The effect of inulin as a fat replacer on the quality of low-fat ice cream. *International Journal of Dairy Technology*, 68(3), 374–380. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12176>
- Umela, S. (2016). Analisis Mutu Es Krim kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) Dan Susu Sapi Segar. *Jtech Journal*, 4(2), 131–137. <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jtech/article/view/68/40>
- USDA PLANTS. (n.d.). Classification for Kingdom Plantae Down to Species *Glycine max* (L.) Merr. Retrieved December 5, 2020, from <https://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?>
- USDA PLANTS. (n.d.). Classification for Kingdom Plantae Down to Species *Vigna angularis*. Retrieved December 5, 2020, from <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=VIAN7>
- USDA PLANTS. (n.d.). Classification for Kingdom Plantae Down to Species *Vigna radiate* (L.) R. Wilczek. Retrieved December 5, 2020, from <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=VIRA4>
- USDA PLANTS. (n.d.). Classification for Kingdom Plantae Down to Species *Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC. Retrieved December 5, 2020, from <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=PSTE10>
- USDA PLANTS. (n.d.). Classification for Kingdom Plantae Down to Species *Vigna unguiculata* (L.) Walp. Ssp. *Unguiculata*. Retrieved December 5, 2020, from <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=VIUNU>
- Usmiati, S., & Evy Damayanthi, D. (2015). Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional. *J. Litbang Pert*, 32(2). <https://media.neliti.com/media/publications/30944-ID-pengembangan-keju-lemak-rendah-sebagai-pangan-fungsional.pdf>
- Utpott, M., Ramos de Araujo, R., Galarza Vargas, C., Nunes Paiva, A. R., Tischer, B., de Oliveira Rios, A., & Hickmann Flôres, S. (2020). Characterization and application of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel powder as a fat replacer in ice cream. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(5), 1–10. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14420>
- Valentia, C. N., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2011). Pengaruh Proporsi Gula Pasir dan High Fructose Syrup (HFS) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Susu Beras Merah. *I*, 1–10. [https://www.academia.edu/14383572/The Effect of Sugar and High Fructose Syrup HFS Proportion to Physicochemical and Organoleptic Properties of Red Rice Based Ice Cream](https://www.academia.edu/14383572/The_Effect_of_Sugar_and_High_Fructose_Syrup_HFS_Proportion_to_Physicochemical_and_Organoleptic_Properties_of_Red_Rice_Based_Ice_Cream)
- Violisa, A., Nyoto, A., & Nurjanah, N. (2012). Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es

- Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi Dan Kejuruan*, 35(1), 103–114. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17977/tk.v35i1.3711>
- Wea, A. S. Y., Widodo, R., & Pratomo, Y. A. (2014). Evaluasi kualitas produk susu kecambah kacang hijau, kajian dari umur kecambah dan konsentrasi Konsentrasi Na-CMC. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 11(1), 61–79. <http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/HEURISTIC/article/download/613/557>
- Widiantara, T., Achyadi, N. S., & Hamidah, A. (2017). *Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas) Dengan Jagung Manis (Zea mays Saccharata) dan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati*. 1–10. <https://docplayer.info/53046760-Pengaruh-perbandingan-ubi-jalar-ungu.html>
- Wijaya, C., Sugeng Kardono, L. B., & Manuel Halim, J. (2015). Peningkatan Akseptabilitas Susu Kecapir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.) dengan Adisi Bahan Penstabil dan Jus Jahe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4), 112–123. <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i4.1>
- Wike Adhi Anggono, R. W. (2017). Studi Pengaruh Penambahan Susu Kedelai (*Glycine max* L.) dan Susu Jagung Manis (*Zea mays* L *Saccharata*) Terhadap Mutu dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 1–8. [http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=826989&val=13426&title=SUDI PENGARUH PENAMBAHAN SUSU KEDELAI Glycine max L DAN SUSU JAGUNG MANIS Zea mays L Saccharata TERHADAP MUTU DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM](http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=826989&val=13426&title=SUDI%20PENGARUH%20PENAMBAHAN%20SUSU%20KEDELAI%20Glycine%20max%20L%20DAN%20SUSU%20JAGUNG%20MANIS%20Zea%20mays%20L%20Saccharata%20TERHADAP%20MUTU%20DAN%20ORGANOLEPTIK%20ES%20KRIM)
- Wulandari, B., Ishartani, D., & Afandi, D. R. (2014). Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velve Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknosains*, 3(3), 12–21. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4656>
- Yang, S., Grall, A., & Chapman, M. A. (2018). Origin and diversification of winged bean (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.), a multipurpose underutilized legume. *American Journal of Botany*, 105(5), 888–897. <https://doi.org/10.1002/ajb2.1093>
- Yohmi, E., Boediarso, A. D., Hegar, B., Dwipurwantoro, P. G., & Firmansyah, A. (2016). Intoleransi Laktosa pada Anak dengan Nyeri Perut Berulang. *Sari Pediatri*, 2(4), 198. <https://doi.org/10.14238/sp2.4.2001.198-204>
- Yuli, W., Ansharullah, & Faradilla, R. F. (2018). Pengembangan Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) Yang Diformulasi Kacang Kedelai (*Glycine max* L. Merill) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1435–1447. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/4443/3434>
- Yustina Wuri Wulandari, Roni Sanjaya, N. S. &. (2019). Es Krim Kedelai Hitam (*Glycine soja* l) Dengan Penambahan Lidah Buaya (*Aloe vera*). *Jurnal JITIPARI*, 4(2), 74–81. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v4i2.3149>

Zhang, H., Chen, J., Li, J., Wei, C., Ye, X., Shi, J., & Chen, S. (2018). Pectin from citrus canning wastewater as potential fat replacer in ice cream. *Molecules*, 23(4), 1–11. <https://doi.org/10.3390/molecules23040925>

