

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, N., & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, Dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces Cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 65-76. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/1006>
- Akalın, A. S., Karagözlü, C., & Ünal, G. (2008). Rheological properties of reduced-fat and low-fat ice cream containing whey protein isolate and inulin. *European Food Research and Technology*, 227(3), 889-895. Diakses dari <https://sci-hub.se/10.1007/s00217-007-0800-z>
- Amin, N. A. (2013). Pengaruh suhu fosforilasi terhadap sifat fisikokimia pati tapioka termodifikasi. *Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar*. Diakses dari <http://repository.unhas.ac.id/9080/1/nurazizaha-1503-1-13-nura-2%201-2.pdf>
- Anam, C., & Agustini, T. W. (2014). Pengaruh pelarut yang berbeda pada ekstraksi spirulina platensis serbuk sebagai antioksidan dengan metode soxhletasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 106-112. Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/124775/pengaruh-pelarut-yang-berbeda-pada-ekstraksi-spirulina-platensis-serbuk-sebagai>
- Annishia, F. B., & Dhanarindra, S. (2018). Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim: Kuning Telur Dengan Gelatin. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 3(2). Diakses dari <https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata/article/view/1336/1147>
- Apriyanti, D., & Fithriyah, N. H. (2013). Pengaruh suhu aplikasi terhadap viskositas lem rokok dari tepung kentang. *JURNAL KONVERSI*, 2(1). Diakses dari <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi/article/view/1112/1017>
- Arbuckle, W. S. (1996). *Ice Cream*. Germany: Springer US.
- Asmariansi, Amriani, & Haslianti, H. (2017). Verifikasi Metode Uji Lemak Pakan Buatan. *Jurnal Fishtech*, 6(1), 92-96. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/62807-ID-verifikasi-metode-uji-lemak-pakan-buatan.pdf>
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34-43. Diakses dari <https://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap/article/view/1755>
- Babu, A. S., 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. Diakses dari

[https://www.academia.edu/43422606/Effect\\_of\\_modified\\_starch\\_from\\_sweet\\_potato\\_as\\_a\\_fat\\_replacer\\_on\\_the\\_quality\\_of\\_reduced\\_fat\\_ice\\_creams](https://www.academia.edu/43422606/Effect_of_modified_starch_from_sweet_potato_as_a_fat_replacer_on_the_quality_of_reduced_fat_ice_creams)

- Chan, L. A. (2009). *Membuat Es Krim*. AgroMedia. Jakarta. Diakses dari [https://books.google.co.id/books?id=8VfhEZG8ipQC&printsec=frontcover&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=8VfhEZG8ipQC&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Chavan, R. S., Khedkar, C. D., dan Bhatt, S. (2016). *Fat Replacer*. Elsevier Ltd. India. Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/303674005\\_Fat\\_replacers](https://www.researchgate.net/publication/303674005_Fat_replacers)
- Damayanti, Y., Lesmono, A. D., & Prihandono, T. (2018). Kajian pengaruh suhu terhadap viskositas minyak goreng sebagai rancangan bahan ajar petunjuk praktikum fisika. *Jurnal Pembelajaran Fisika*, 7(3), 307-314. Diakses dari <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JPF/article/view/8606/5862>
- Dewi, R., Anwar, E., & KS, Y. (2014). Uji stabilitas fisik formula krim yang mengandung ekstrak kacang kedelai (*Glycine max*). *Pharmaceutical Sciences and Research*, 1(3), 5. Diakses dari <https://scholarhub.ui.ac.id/psr/vol1/iss3/5/>
- Dhani, A. U. (2017). Pengaruh Substitusi Lemak Susu Dengan Berbagai Minyak Nabati Terhadap Total Bahan Padat, Tekstur Dan Waktu Pelelehan. *Serat Acitya*, 6(2), 44. Diakses dari <http://jurnal.untagsmg.ac.id/index.php/sa/article/view/779/693>
- Diastari, I. G. A. F., & Agustina, K. K. (2013). Uji organoleptik dan tingkat keasaman susu sapi kemasan yang dijual di pasar tradisional kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(4), 453-460. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/imv/article/view/6538>
- Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, N., & Hintono, A. H. (2018). Karakteristik Fisik Dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1). Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/20680>
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan RI, Jakarta. 127 hal. Diakses dari <https://mplk.politanikoe.ac.id/index.php/program-studi/28-manajemen-pertanian-lahan-kering/informasi-materi-kuliah-praktek1/307-tata-cara-penulisan-daftar-pustaka-6>
- Ery, A. R., Sari, R., dan Wahdaningsih, S. (2013). Uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah lakum (*Cayratia trifolia*) dengan metode DPPH (2, 2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 1(1). Diakses dari <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfarmasi/article/view/4290/4328>
- Gelgel, K. D., Yusa, N. M., dan Permana, D. G. M. (2016). KAJIAN PENGARUH JENIS JAHE (*Zingiber officinale* Rosc.) DAN WAKTU PENGERINGAN DAUN

TERHADAP KAPASITAS ANTIOKSIDAN SERTA SENSORIS WEDANG UWUH. *Itaepa Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5 (2), 11-19. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/27498>

Goff, H. D and Hartel R. W. (2013). *Ice Cream; Seventh Edition*. London: Springer.

Hasanuddin, H., Dewi, K. H., & Fitri, I. (2011). Pengaruh proses pembuatan es krim terhadap mutu es krim berbahan baku pisang. *Jurnal Agroindustri*, 1(1), 1-7. Diakses dari <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri/article/view/3928>

Hastuti, A. M., & Rustanti, N. (2014). Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 3(3), 362-369. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/6595>

Herawati, H. (2011). Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 31-39. Diakses dari <http://ejournal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/3444/0>

Hidayah, A. N. (2016). *Kecepatan meleleh dan organoleptik es krim dengan penambahan sari biji kluwih dan daun cincau* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta). Diakses dari <http://eprints.ums.ac.id/43201/1/Naskah%20Publikasi.pdf>

Juniawati, J., Usmiati, S., Damayanthi, E., & Meranti, F. E. M. I. J. (2015). Pengembangan keju lemak rendah sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 34(1), 31-40. Diakses dari <https://ejournal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/2418>

Kartini, A. Z., & Putri, W. D. R. (2018). PENGARUH KONSENTRASI TELUR DAN CARBOXYMETHYL CELLULOSE TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MI KERING TEPUNG JALI (Coix lacrymal jobi-L) TERFERMENTASI. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2). Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/338574754\\_PENGARUH\\_KONSENTRASI\\_TELUR\\_DAN\\_CARBOXYMETHYL\\_CELLULOSE\\_TERHADAP\\_KARAKTERISTIK\\_FISIK\\_KIMIA\\_DAN\\_ORGANOLEPTIK\\_MI\\_KERING\\_TEPUNG\\_JALI\\_Coix\\_lacrymal\\_jobi-L\\_TERFERMENTASI/fulltext/5e1db74692851c1dcd3884c7/PENGARUH-KONSENTRASI-TELUR-DAN-CARBOXYMETHYL-CELLULOSE-TERHADAP-KARAKTERISTIK-FISIK-KIMIA-DAN-ORGANOLEPTIK-MI-KERING-TEPUNG-JALI-Coix-lacrymal-jobi-L-TERFERMENTASI.pdf](https://www.researchgate.net/publication/338574754_PENGARUH_KONSENTRASI_TELUR_DAN_CARBOXYMETHYL_CELLULOSE_TERHADAP_KARAKTERISTIK_FISIK_KIMIA_DAN_ORGANOLEPTIK_MI_KERING_TEPUNG_JALI_Coix_lacrymal_jobi-L_TERFERMENTASI/fulltext/5e1db74692851c1dcd3884c7/PENGARUH-KONSENTRASI-TELUR-DAN-CARBOXYMETHYL-CELLULOSE-TERHADAP-KARAKTERISTIK-FISIK-KIMIA-DAN-ORGANOLEPTIK-MI-KERING-TEPUNG-JALI-Coix-lacrymal-jobi-L-TERFERMENTASI.pdf)

Khoirunnisa, D. A. A. N. (2012). Pengaruh substitusi susu jali (coix lacryma-jobi l.) terhadap kapasitas antioksidan dan karakteristik fisik sensoris es krim. Skripsi. Semarang: Universitas Sebelas Maret. Diakses dari <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/24629/NTI0NDk=/Pengaruh->

[substitusi-susu-jali-coix-lacryma-jobi-l-terhadap-kapasitas-antioksidan-dan-karakteristik-fisik-sensoris-es-krim-DETHA-AYU-ANGGRAENI-K.pdf](#)

- Kilara, A. & Chandan, R. (2007). *Ice Cream and Frozen Desserts*. Singapura: John Wiley & Sons.
- Kriswanto, M. A. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Lokal sebagai *Fat Mimetics* Berbasis Karbohidrat pada Es Krim *Soyaloe*. *Skripsi*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata. Diakses dari <http://repository.unika.ac.id/14670/>
- 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), 252-260. Diakses dari <https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/view/6252/3868>
- Langu. 2022. Pada KBBI Daring. Dikutip pada tanggal 29 Juli 2022, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/langu>.
- Lestari, L. A., Lestari, P.M., dan Utami, F. A. (2014). Kandungan zat gizi makanan khas Yogyakarta. Indonesia: Gajah Mada University Press. Diakses dari [https://books.google.co.id/books?id=9uoCswEACAAJ&printsec=frontcover&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=9uoCswEACAAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Majidah, A. (2015). Inovasi Es Krim Tape Sukun Dengan Penambahan Sari Koro Pedang dan Bit Sebagai Pewarna Alami. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah. Diakses dari <http://eprints.ums.ac.id/33461/21/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>
- Malo, Elsyana. (2017). Uji Potensi Antioksidan dan kesukaan Panelis terhadap Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton dan Rose). *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma. Diakses dari [https://repository.usd.ac.id/12736/2/131434012\\_full.pdf](https://repository.usd.ac.id/12736/2/131434012_full.pdf)
- Maulida, S., & Atma, Y. (2014). Nilai organoleptik dan aktivitas antioksidan es krim dengan penambahan kulit buah manggis (*Gracinia mangostana* L). *Nutririe Diaita*, 6(2), 168-178. Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/340915204\\_Nilai\\_organoleptik\\_dan\\_aktivitas\\_antioksidan\\_es\\_krim\\_dengan\\_penambahan\\_kulit\\_buah\\_manggis\\_Gracinia\\_mangostana\\_L](https://www.researchgate.net/publication/340915204_Nilai_organoleptik_dan_aktivitas_antioksidan_es_krim_dengan_penambahan_kulit_buah_manggis_Gracinia_mangostana_L)
- Murtiningsih & Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka. Diakses dari [https://www.google.co.id/books/edition/Membuat\\_Tepung\\_Umbi\\_dan\\_Variasi\\_Olahannya/Q\\_dzd\\_Mk\\_2sC?hl=en&gbpv=1&dq=Membuat+Tepung+Umbi+dan+Variasi+Olahannya&pg=PA6&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Membuat_Tepung_Umbi_dan_Variasi_Olahannya/Q_dzd_Mk_2sC?hl=en&gbpv=1&dq=Membuat+Tepung+Umbi+dan+Variasi+Olahannya&pg=PA6&printsec=frontcover)
- Muse, M. and Hartel, R.W. (2004). Ice Cream Structural Elements That Affect Melting Rate and Hardness. *Journal of Dairy Science*, 87, 1-10. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/sdfe/reader/pii/S0022030204731355/pdf>

- Mutiaraningtyas, E. dan Kuswardinah, A. (2018). Pembuatan susu nabati berbahan dasar biji jali (*Coix Lacrhyrna-jobi L. Var. Ma-yuen*) dengan penambahan kacang kedelai (*Glycine Max L.*) sebagai alternatif sumber antioksidan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(2), 37-45. Diakses dari <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/2648863>
- Nasution, P. A., Batubara, R., & Surjanto, S. (2015). Tingkat Kekuatan Antioksidan Dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Teh Daun Gaharu (*Aquilaria Malaccensis Lamk*) Berdasarkan Pohon Induksi Dan Non-induksi. *Peronema Forestry Science Journal*, 4(1), 10-21. Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/158327/tingkat-kekuatan-antioksidan-dan-kesukaan-masyarakat-terhadap-teh-daun-gaharu-aq>
- Nisah, K. (2018). Study pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan plastizicer gliserol. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi dan Kependidikan*, 5(2), 106-113. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/228446071.pdf>
- Nomer, N. M. G. R., Duniaji, A. S., & Nocianitri, K. A. (2019). Kandungan senyawa flavonoid dan antosianin ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) serta aktivitas antibakteri terhadap *Vibrio cholerae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 216-225. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/50320>
- Nurmala, I. (2014). Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. *Students e-Journal*, 3(2). Diakses dari <https://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/3623/2420>
- Ognean, C. F., Darie, N., & Ognean, M. (2006). Fat replacers: review. *Journal of Agroalimentary processes and Technologies*, 12(2), 433-442. Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/282977975\\_Fat\\_replacers\\_-\\_Review](https://www.researchgate.net/publication/282977975_Fat_replacers_-_Review)
- Oksilia, Syafutri, M.I., dan Lidiasari, E. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo L.*) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 17-22. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/download/5288/4228>
- Pratiwi, A. R. (2020). Potensi Jali sebagai Pangan Fungsional Mengandung Asam Lemak Omega 6. Di dalam: Pratiwi, A. R., Al-Baarri, A. N., Hasdar, M., Nurrahman, Nurhidajah, Rohadi, dan Sumardi, editor. *Pangan untuk Sistem Imun*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata. Diakses dari <http://repository.unika.ac.id/28068/2/Potensi%20Jali%20sebagai%20Pangan%20Fungsional%20Mengandung%20Asam%20Lemak%20Omega%206.pdf>
- Puspitarini, R., & Rahayuni, A. (2012). *Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, Dan Tingkat Penerimaan Es Krim Dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras Dan Ketan* (Doctoral dissertation, Diponegoro University). Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/399>

- Qurnaini, N. R., & Nasrullah, N. (2021). Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) Terhadap Kandungan Lemak, Serat, Fenol, dan Sifat Organoleptik Tempe Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1), 30-41. Diakses dari <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/6992>
- Rahmawati, F. (2011). Kajian Potensi “Wedang Uwuh” sebagai Minuman Fungsional. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 6(1). Diakses dari <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/30906>
- Rohamniyah, M. (2015). Uji Antioksidan Ekstrak Etanol 80% dan Fraksi Aktif Rumput Bambu (*Lophathereum gracile* Brongn) Menggunakan Metode DPPH serta Identifikasi Senyawa Aktifnya. Skripsi. Malang: Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim. Diakses dari <http://etheses.uin-malang.ac.id/2874/1/11630030.pdf>
- Saefudin, S., Marusin, S., & Chairul, C. (2013). Aktivitas antioksidan pada enam jenis tumbuhan sterculiaceae. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 31(2), 103-109. Diakses dari <https://www.neliti.com/publications/131646/aktivitas-antioksidan-pada-enam-jenis-tumbuhan-sterculiaceae>
- Semwal, R.B., Semwal, D.K., Combrick, S., dan Viljoen, A.M. 2015. Gingerols and shogaol: Important nutraceutical principles from ginger. *Phytochemistry*. 117 (2015): 554-568. Diakses dari <https://sci-hub.se/10.1016/j.phytochem.2015.07.012>
- Setianawati, Hijrah.N., Budi S., dan Lilik N.Y. 2002. Penggunaan kombinasi bahan penstabil dalam pembuatan velva kweni (*Mangifera odorata* Griff.) dan Perubahan Mutu Selama Penyimpanan. *Media Gizi dan Keluarga*, Desember 2002, 26 (2) : 124-137. Diakses dari [https://123dok.com/document/lq50r5gz-penggunaan-kombinasi-penstabil-pembuatan-mangifera-odorata-perubahan-penyimpanan.html?utm\\_source=related\\_list#google\\_vignette](https://123dok.com/document/lq50r5gz-penggunaan-kombinasi-penstabil-pembuatan-mangifera-odorata-perubahan-penyimpanan.html?utm_source=related_list#google_vignette)
- SNI 2346-2011. (2011) : Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Bandung. Diakses dari <https://tuxdoc.com/download/sni-2346-2011-4.pdf>
- Soenardi, T. (2009). Hidangan nikmat bergizi dari bumi Indonesia: aneka sajian mi dan olahan lain. Indonesia: Gramedia Pustaka Utama. Diakses dari [https://books.google.co.id/books?id=WAHX9kDIQScC&printsec=frontcover&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=WAHX9kDIQScC&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Sonwane, R. S., & Hembade, A. S. (2014). Sensorial quality of dietetic soft serve ice cream prepared by using different proportions of maltodextrin. *Int J Curr Res Acad Rev*, 2(6), 51-55. Diakses dari <http://www.ijcrar.com/vol-2-6/Rajkumar%20S.%20Sonwane%20and%20Ashok%20S.%20Hembade.pdf>
- Sucita, R. E., Hamid, I. S., Fikri, F., & Purnama, M. T. E. (2019). Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Secara Topikal Efektif pada Kepadatan Kolagen

- Masa Penyembuhan Luka Insisi Tikus Putih. *Jurnal Medik Veteriner*, 2(2), 119-126. Diakses dari <https://e-journal.unair.ac.id/JMV/article/view/13102>
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media litbangkes*, 25(4), 235-242. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/20747-ID-pengaruh-proses-pemasakan-terhadap-komposisi-zat-gizi-bahan-pangan-sumber-protei.pdf>
- Suprpto, H., & Yuliani, N. A. (2012). PENGARUH SUBSTITUSI UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.) DAN MEDIA PENGGORENGAN TERHADAP MUTU DONAT UBI JALAR UNGU. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 68-73. Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/320188359\\_PENGARUH\\_SUBSTITUSI\\_UBI\\_JALAR\\_UNGU\\_Ipomoea\\_batatas\\_L\\_DAN\\_MEDIA\\_PENGGORENGAN\\_TERHADAP\\_MUTU\\_DONAT\\_UBI\\_JALAR\\_UNGU\\_Effect\\_of\\_Substitution\\_of\\_Purple\\_Sweet\\_Potatoes\\_Ipomoea\\_batatas\\_L\\_and\\_Frying\\_Medium\\_on\\_Do](https://www.researchgate.net/publication/320188359_PENGARUH_SUBSTITUSI_UBI_JALAR_UNGU_Ipomoea_batatas_L_DAN_MEDIA_PENGGORENGAN_TERHADAP_MUTU_DONAT_UBI_JALAR_UNGU_Effect_of_Substitution_of_Purple_Sweet_Potatoes_Ipomoea_batatas_L_and_Frying_Medium_on_Do)
- Suryaningsum, S. dan Hartati, A. S. (2010). *Wedang Uwuh*. Klaten: Penerbit Nugra Media. Diakses dari [https://books.google.co.id/books?id=cyd1DwAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gb\\_s\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=cyd1DwAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gb_s_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Utari, F. D., Sumirat, S., & Djaeni, M. (2017). Produksi antioksidan dari ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) menggunakan pengering berkelembaban rendah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3). Diakses dari <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/241>
- Warisno dan Kres Dahana. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta: PT. Argo Media Pustaka. Diakses dari [https://books.google.co.id/books?id=kchpKqEf71UC&printsec=frontcover&source=gb\\_s\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=kchpKqEf71UC&printsec=frontcover&source=gb_s_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Wibowo, R. A. (2016). *Koleksi Resep Cake Populer: Bolu, Kue Kering, & Roti*. Jakarta: Penerbit PT Kawan Pustaka. Diakses dari [https://www.google.co.id/books/edition/Koleksi\\_Resep\\_Cake\\_Populer/FUdODAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Koleksi_Resep_Cake_Populer/FUdODAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1)
- Wulan, S. N., Saparianti, E., Widjanaarko, S. B., dan Kurnaeni, N. (2006). MODIFIKASI PATI SEDERHANA DENGAN METODE FISIK, KIMIA, DAN KOMBINASI METODE FISIK- KIMIA UNTUK MENGHASILKAN TEPUNG PRA MENGHASILKAN TEPUNG PRA-MASAK TINGGI PATI RESISTEN YANG DIBUAT DARI JAGUNG, KENTANG, DAN UBI KAYU. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 1-9. Diakses dari <https://www.e-jurnal.com/2014/06/modifikasi-pati-sederhana-dengan-metode.html>
- Yuliantari, N. W. A., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2017). Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap kandungan flavonoid dan aktivitas antioksidan

daun sirsak (*Annona muricata* L.) menggunakan ultrasonik. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(1), 35-42. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/pangan/article/view/29815>

Yulianto, M. E., & Hartati, I. (2010). Kajian Model Matematis Kinetika Inaktivasi Enzim Lipoksigenase untuk Produksi Tepung Biji Kecapir sebagai Tepung Komposit. *Majalah Ilmiah MOMENTUM*, 6(1). Diakses dari <https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/MOMENTUM/article/view/127>

