

7. DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, M., & Ariyanti, P. R. (2016). Manfaat gambir (*Uncaria gambir* Roxb) sebagai antioksidan. *Jurnal Majority*, 5(3), 129-133. <https://joke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1049>
- Afifah, N., Sholichah, E., Indrianti, N., & Darmajana, D. A. (2018). Pengaruh Kombinasi Plasticizer Terhadap Karakteristik Edible Film Dari Karagenan Dan Lilin Lebah-(the Effect of Plasticizer Combination on Characteristics of Edible Film From Carrageenan and Beeswax). *Biopropal Industri*, 9(1), 49-60. <http://litbang.kemenperin.go.id/biopropal/article/view/3765>
- Al Hajar, M. N. F., & Rahayu, D. L. (2019). PENGGUNAAN ESTER SUKROSA UNTUK MEMPERBAIKI KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM SAWO MENTEGA. *EDUFORTECH*, 4(2). <https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/view/19425>
- Alfadila, R., & Anandito, K. (2020). Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia, serta Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk manis (*Citrus Sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1). <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/40319>
- Amaliah, N., Patra, D., Candra, K. P., & Rahmadi, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata* Merr.) Terhadap Daya Kembang, Sifat Kimia, Dan Sensoris Kerupuk Aci. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1), 10-17. <http://litbang.kemenperin.go.id/bbihp/article/view/6795/5404>
- Anova, I. T., & Kamsina, K. (2019). Pengaruh penambahan tepung agar terhadap komposisi kimia serbuk agar dari kolang-kaling. *Jurnal Litbang Industri*, 9(2), 119-126. <http://litbang.kemenperin.go.id/jli/article/view/5631>
- Apriyanti, D., & Fithriyah, N. H. (2013). Pengaruh suhu aplikasi terhadap viskositas lem rokok dari tepung kentang. *JURNAL KONVERSI*, 2(1). <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi/article/view/1112/1017>
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati., & Budiyanto, S. (1989). Analisa Pangan. *Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. IPB, Bogor.
- Argo, L. B., Tristiarti, T., & Mangisah, I. (2013). Kualitas fisik telur ayam arab petelur fase I dengan berbagai level *Azolla microphylla*. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 445-457. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/2461>
- Arifa, R. N., Syafutri, M. I., & Lidiasari, E. (2014). Perbedaan Umur Panen Buah Timun Suri (*Cucumis Melo* l.) Serta Formulasi Santan Kelapa dan Susu

- Terhadap Karakteristik Es Krim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
<http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/111>
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2020). Analisis produk santan untuk pengembangan standar nasional produk santan Indonesia. Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian, 231-238.
<https://ppis.bsn.go.id/index.php/download/2020/27>
- Asra, R., Yetti, R. D., Rusdi, R., Audina, S., & Nessa, N. (2019). Studi Fisikokimia Betasianin Dalam Kulit Buah Naga dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Merah Alami Sediaan Farmasi. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 5(2), 140-146.
<https://bestjournal.untad.ac.id/index.php/Galenika/article/view/13498/10619>
- Astuti, I. M., & Rustanti, N. (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>
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). SNI 01-2346-2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
<https://idoc.pub/download/sni-01-2346-2006-petunjuk-pengujian-organoleptik-dan-atau-sensori-vyly22500z4m>
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 01-3713-2018. *Es Krim*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. <https://www.scribd.com/document/430970165/SNI-SNI-2017-67-04-S1-12-20190919094411-publish-1>
- Baldevbhai, P. J., & Anand, R. S. (2012). Color image segmentation for medical images using $L^* a^* b^*$ color space. *IOSR Journal of Electronics and Communication Engineering*, 1(2), 24-45. <https://iosrjournals.org/iosr-jece/papers/vol1-issue2/M0122445.pdf>
- Berta, S., Koapaha, T., & Mandey, L. (2017). Pemanfaatan kolang-kaling buah aren dan nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dalam pembuatan sliced jam. In *Cocos* (Vol. 1, No. 8).
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/cocos/article/view/17829>
- Budirahayu, S., Legowo, A. M., & Susanti, S. (2020). Karakteristik Uji Kesukaan, Fisik, Dan Kimia Frozen Yoghurt Dengan Penambahan Milk Cascara. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 55-64.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/27022>
- Cahyani, K. W. D. (2020). Analisis Fisikokimiawi Dan Sensori Es Krim Kolang-Kaling Dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang (*Clitoria*

- ternatea*) (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
<http://repository.unika.ac.id/25109/>
- Chansathirapanich, W., Ngamchuachit, P., & Tansawat, R. (2016). Effect of fat content on characteristics of ice cream fortified with calcium and vitamin D3. *Thai Journal of Pharmaceutical Sciences*, 40(3).
<https://www.thaiscience.info/Journals/Article/TJPS/10984246.pdf>
- Chodijah, C., Herawati, N., & Ali, A. (2019). Pemanfaatan Wortel (*Daucus Carota L.*) Dalam Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Jeruk Kasturi (*Citrus Microcarpa B.*). *Sagu*, 18(1), 25-38.
<https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/7865/0>
- Dameswari, A. H., Darmawati, E., & Nugroho, L. P. E. (2017). Kombinasi teknologi kemasan dan bahan tambahan untuk mempertahankan mutu kolang kaling. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 5(3), 201-208.
<https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/20043/13795>
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16. https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP/article/view/79
- Dewi, S. R. (2019). Identifikasi Formalin Pada Makanan Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan*, 2(1), 45-51.
<https://journal.unhas.ac.id/index.php/jnik/article/view/6615>
- Elastri, A., Faridah, A., & Holinesti, R. (2015). Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Es Krim. *Journal of Home Economics and Tourism*, 8(1).
<http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/4446/3504>
- Elida, E. (2019). Analisis Perbedaan Kualitas Es Krim Yang Menggunakan Pengental Dari Maizena Dan Tepung Tapioka. *Jurnal Kapita Selekt Geografi*, 2(9), 51-65.
<https://ksgeo.pjj.unp.ac.id/index.php/ksgeo/article/download/317/207>
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., & Hasanah, F. (2021). Analisis tingkat kesukaan konsumen pada produk sirup kopi dengan penambahan susu full cream. In *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture* (pp. 197-206).
<https://proceedings.poliije.ac.id/index.php/agropross/article/view/v5-2021-v>
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream Seventh Edition*. Springer Science Business Media. New York.

http://ubblab.weebly.com/uploads/4/7/4/6/47469791/ice_cream_7th_ed.pdf

- Hanzen, W. E., Hastuti, U. S., & Lukiati, B. (2016). Kualitas yoghurt dari kulit buah naga berdasarkan variasi spesies dan macam gula ditinjau dari tekstur, aroma, rasa dan kadar asam laktat. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 13(1), 849-856. <https://jurnal.uns.ac.id/prosbi/article/view/5938>
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*, 7(1). <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/view/1415>
- 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). <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/103/95>
- Hasna, L. Z. (2020). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (*Arenga Pinnata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1-11. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jft/article/view/42701>
- Herawati, H. (2018). Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1672790>
- Hidayah, R., Asterina, A., & Afriwardi, A. (2017). Hubungan tingkat pendidikan dan pengetahuan penjual es campur tentang zat pewarna berbahaya dengan kandungan rhodamin b dalam buah kolang kaling di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(2), 283-288. <http://jurnal.fk.unand.ac.id/index.php/jka/article/view/692>
- Jamshidi, M., Hamdami, N., Dohkani, S., & Keramat, J. (2012). Single-and multi-objective optimization of low fat ice-cream formulation, based on genetic algorithms. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 14(6), 1285-1296. <https://jast.modares.ac.ir/article-23-3771-en.html>
- Jayachitra, A., & Padma, P. R. (2010). Radical Scavenging Activity of *Clitoria Ternatea* Leaf Extracts. *Biosciences Biotechnology Research Asia*, 7(1), 273-280. <https://www.biotech-asia.org/vol7no1/radical-scavenging-activity-of-clitoria-ternatea-leaf-extracts/>
- Kasifalham, F., Argo, B. D., & Lutfi, M. (2013). Uji Performansi Mesin Pamarut Kelapa dan Pemas Santan Kelapa. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1(3). <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/142>

- Kavaz, A., Yüksel, M., & Dağdemir, E. (2016). Determination of certain quality characteristics, thermal and sensory properties of ice creams produced with dried Besni grape (*Vitis vinifera* L.). *International Journal of Dairy Technology*, 69(3), 418-424. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1471-0307.12277>
- Kumolontang, N. P. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 70-80. <http://202.47.80.55/jpti/article/view/4803>
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. E., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.). *Zootec*, 37(2), 474-482. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/view/16783>
- Lima, J. G. D., Brito-Oliveira, T. C., & Pinho, S. C. D. (2016). Characterization and evaluation of sensory acceptability of ice creams incorporated with beta-carotene encapsulated in solid lipid microparticles. *Food Science and Technology*, 36, 664-671. <https://www.scielo.br/j/cta/a/ctL7nWPFCHCXbyMbfwcvSkw/abstract/?lang=en>
- Luthfiyana, N., Nurjanah, N. M., Anwar, E., & Hidayat, T. (2016). Rasio bubuk rumput laut *Eucheuma cottonii* dan *Sargassum* sp. sebagai formula krim tabir surya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 183-195. <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/15126/11112>
- 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). <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/74>
- Mukarromah, I., Agnesia, D., & Rahma, A. (2021). Pengaruh Substitusi Daun Kelor Dan Tulang Ikan Bandeng Terhadap Evaluasi Sensori Dan Kandungan Gizi Mie Instan. *Ghidza Media Jurnal*, 3(1), 215-225. <http://journal.umg.ac.id/index.php/ghidzamediajurnal/article/view/3085>
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2017). Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 36-42. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/20295>
- Mulyani, N. S. (2016). Pengaruh penambahan tepung maizena terhadap daya terima velva jambu biji. *Jurnal Pendidikan Kimia*, 8(1), 37-44. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpk/article/view/4423>

- Nielsen, S. S. (2017). *Food Analysis Laboratory Manual Third Edition*. Springer. New York.
https://www.academia.edu/41762796/Food_Science_Text_Series_Food_Analysis_Laboratory_Manual
- Novitasari, A. K., & Murtini, E. S. (2018). Pengaruh Penambahan Santan Kelapa Terhadap Kualitas Donat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/604/446>
- Nugroho, L. B., Pranata, F. S., & Purwijantiningsih, L. E. (2022). Biopreservasi Santan Kelapa (*Cocus nucifera* L.) dengan Serbuk Bakteriosin dari *Lactobacillus plantarum*. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 160-171.
<https://ojs.uajy.ac.id/index.php/biota/article/view/2944/2647>
- Oksilia., Syafutri, M. I., & 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.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/5288>
- Oktaviola, N. S. (2020). *Nilai Gizi Dan Tingkat Penerimaan Es Krim Kolangkaling Dengan Penambahan Pewarna Alami Ekstrak Umbi Bit (*Beta Vulgaris* L.)* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
<http://repository.unika.ac.id/25064/>
- O'sullivan, M. (2017). *A handbook for sensory and consumer-driven new product development: innovative technologies for the food and beverage industry*. Woodhead Publishing.
- Papetti, P., & Carelli, A. (2013). Composition and sensory analysis for quality evaluation of a typical Italian cheese: Influence of ripening period. *Czech Journal of Food Sciences*, 31(5), 438-444. https://www.old-aj.cz/web/cjfs.htm?type=article&id=447_2012-CJFS
- Permatasari, A. A., Sumardianto, S., & Rianingsih, L. (2018). Perbedaan Konsentrasi Pewarna Alami Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes* Sp.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 39-52.
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/29094>
- Pratiwi, K. I., Zaini, M. A., & Nazaruddin, N. (2016). Pengaruh konsentrasi gel buah okra (*Abelmoschus esculentus* L.) terhadap mutu es krim campuran susu sapi dan susu kedelai. *Pro Food*, 2(2), 131-139.
<https://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/28/24>
- Pribadi, Y. S., Sukatiningsih., & Sari, P. (2014). Formulasi tablet effervescent berbahan baku kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan buah

- salam (*Syzygium polyanthum* [Wight.] Walp). *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(4), 86-89. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/BIP/article/view/640/455>
- Rochmawati, N. (2019). Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai tepung untuk pembuatan cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 19-24. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/642/480>
- Santoso, A. F., & Fibrianto, K. (2017). Pengaruh ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kualitas sosis ayam: tinjauan pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(4). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/568/415>
- Sanubari, M. B. (2019). Pengaruh Konsentrasi Gel Porang Dan Whipping Cream Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/181654/>
- Sari, R., Johan, V. S., & Harun, N. (2020). Karakteristik Selai Lembaran Kolang-Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 057-065. <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/057-065>
- Sarmi, S., Ratnani, R. D., & Hartati, I. (2016). Isolasi Senyawa Galaktomannan Buah Aren (*Arenga Pinnata*) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. *Majalah Ilmiah MOMENTUM*, 12(1). <https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/MOMENTUM/article/view/1453>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Siska, I. A. (2017). Analisis Kualitas Es Krim Kolang-kaling. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2). <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/10536>
- Suryadi, E., Ruswandi, D., Marta, H., & Musfiroh, I. (2017). Proximate, Crude Fiber and Starch Content of Maize Hybrids Developed in Indonesia in Natural Climatic Condition. *KnE Life Sciences*, 421-429. <https://knepublishing.com/index.php/KnE-Life/article/view/1061>
- Susilo, D. U. M., Mangunsong, L., & Yudistina, V. (2020). Kajian Sifat Fisik Dan Organoleptik Penggunaan Tepung Jagung Pada Pembuatan Es Krim Kelapa. *Agrofood*, 2(1), 30-34. <http://jurnal.polteq.ac.id/index.php/agrofood/article/view/50/30>
- Suwita, I. K., & Hadisuyitno, J. (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.
<https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/2226>
- Tiara, C., Karyantina, M., & Suhartatik, N. (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).
<https://ejournal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1533>
- Tusiyem, T., Suroso, A., Retnowaty, S. F., & Wirman, S. P. (2015). UJI FISIS DAN pH MANISAN AIR BUAH KOLANG–KALING. *Photon: Jurnal Sain dan Kesehatan*, 5(2), 53-62.
<https://ejournal.umri.ac.id/index.php/photon/article/view/586/291>
- USDA (2019). *Nuts, coconut milk, raw (liquid expressed from grated meat and water)*. United States: Departement of Agriculture.
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170172/nutrients>
- USDA. (2019). *Milk, fluid, 1% fat, without added vitamin A and vitamin D*. United States: Departement of Agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173441/nutrients>
- Usmadi, U. (2020). Pengujian persyaratan analisis (Uji homogenitas dan uji normalitas). *Inovasi Pendidikan*, 7(1).
<https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/inovasi pendidikan/article/view/2281>
- Utami, A. P., Wahyuni, S., & Muzuni. (2016). Analisis Penelitian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formulasi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), 79-85.
<http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/1043>
- Utami, W., Mardawati, E., & Putri, S. H. (2020). Pengujian aktivitas antioksidan kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai masker gel peel off. *Jurnal Industri Pertanian*, 2(1).
<https://jurnal.unpad.ac.id/justin/article/view/26181>
- Widedianto, I. N., Antara, N. S., & Wijaya, I. M. M. (2017). Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* pada media yang disuplementasi tepung kolang-kaling. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 1-9. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/29891>
- Widiantoko, R. K., & Yuniarta, Y. (2014). Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan Dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan

Organoleptik)[In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 54-66. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/22>

Wijayanti, I. A., Purwadi, P., & Thohari, I. (2015). Pengaruh penambahan tepung sagu pada yoghurt terhadap viskositas, overrun, kecepatan meleleh dan total padatan es krim yoghurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(2), 28-35. <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/245>

Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama, 31.

Zingare, M. L., Zingare, P. L., Dubey, A. K., & Ansari, M. A. (2013). Clitoria ternatea (Aparajita): a review of the antioxidant, antidiabetic and hepatoprotective potentials. *Int J Pharm Biol Sci*, 3(1), 203-213. [https://www.semanticscholar.org/paper/Clitoria-ternatea-\(-APARAJITA\)-%3A-A-REVIEW-OF-THE-%2C-Zingare-Zingare/bd5499007caa11b37b3ab81b0a7d48d77c606154](https://www.semanticscholar.org/paper/Clitoria-ternatea-(-APARAJITA)-%3A-A-REVIEW-OF-THE-%2C-Zingare-Zingare/bd5499007caa11b37b3ab81b0a7d48d77c606154)

