

7. DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, N. N., Mulyati, A. H., & Widiastuti, D. (2017). Substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kedelai pada produk cookies yang kaya akan serat pangan dan protein. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 17(1), 28-39.
- Alamsyah, A., Wardi, Z., Hermawati, H., & Ainy, N. (2020). PENGGUNAAN UBI JALAR MERAH (*I Pomoea Batatas Poir*) UNTUK MENURUNKAN BILANGAN PEROKSIDA PALM OLEIN. *Jurnal Saintis*, 1(1), 16-22.
- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2020). Pengaruh pemanis terhadap fisikokimia dan sensoris es krim sari kedelai jeruk manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1-11. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.40319>
- Andini, L. M., Alamsyah, A., & Handito, D. (2024). The effect of proportion of soy milk with sweet corn milk on physicochemical and organoleptic properties of vegetable ice cream. *Journal of Food and Agricultural Product*, 4(2), 65-79. <https://doi.org/10.32585/jfap.v4i2.5803>
- Anggela, A., Nabila, Y. S., Ananda, R., Nainggolan, E. P., Wahyu, W., & Asrul, A. (2024). Analisis Kandungan Serat Kasar Pada Tepung Porang. *Mikroba: Jurnal Ilmu Tanaman, Sains Dan Teknologi Pertanian*, 1(1), 14-22. <https://doi.org/10.62951/mikroba.v1i2.107>
- Anggi, A., Rahayu, W. M., & Rahmadhia, S. N. (2024). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Kecambah Kedelai Hitam (*Glycine max* Var. *Mallika*) dengan Variasi Pengemulsi (*Physicochemical and Organoleptic Properties of Black Soybean Sprouts Ice Cream (Glycine max* Var. *Mallika)* with *Emulsifier Variations*). *JURNAL PANGAN*, 33(2), 147-158. <https://doi.org/10.33964/jp.v33i2.792>
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursofia, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Ganec Swara*, 18(1), 172-176.
- Astuti, W. M., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2019). Pengaruh perbedaan jenis pelarut dan suhu pemanasan selama ekstraksi terhadap stabilitas mikrokapsul fikosianin dari *Spirulina platensis*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 7-14. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.5239>

- Azis, R., & Akolo, I. R. (2019). Karakteristik mutu kadar air, kadar abu dan organoleptik pada penyedap rasa instan. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 3(2), 60-77. <https://doi.org/10.30869/jasc.v3i2.396>
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 01-3713-2018. Syarat Mutu Es Krim. Nasional : Jakarta
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Deveoglu, O. (2020). A review on cochineal (*Dactylopius Coccus Costa*) dye. *Research Journal of Recent Sciences*, 2277, 2502.
- Diandini, A. K. (2017). Uji kesukaan es krim kefir labu kuning. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 9(1), 16-22. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v9i1.125>
- EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS). (2015). *Scientific Opinion on the re-evaluation of cochineal, carminic acid, carmines (E 120) as a food additive*. *EFSA Journal*, 13(11), 4288.
- Febrianti, E. P., & Wardani, R. K. (2022). Reduksi Kadar Oksalat Dalam Umbi Porang Menggunakan Variasi Konsentrasi, Suhu Dan Lama Perendaman Dalam Larutan Nacl Dan Akuades. *Rekayasa*, 15(3), 362-367. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v15i3.16804>
- Ferreira-Suarez, D., Paredes-Vargas, L., Jafari, S. M., García-Depraect, O., & Castro-Muñoz, R. (2024). Extraction pathways and purification strategies towards carminic acid as natural-based food colorant: A comprehensive review. *Advances in Colloid and Interface Science*, 323, 103052. <https://doi.org/10.1016/j.cis.2023.103052>
- Fikri, M., Hafizah, E., & Putri, R. F. (2022). Pengaruh Proporsi Berbagai Stabilizer Alami Terhadap Overrun, Daya Leleh Dan Organoleptik Es Krim Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*). *Juster: Jurnal Sains Dan Terapan*, 1(3), 78-89. <https://doi.org/10.57218/juster.v1i3.361>
- Gustiana, C., & Basriwijaya, K. Z. (2023). Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Pendapatan Usahatani Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Di Kecamatan Idi Tunong Kabupaten Aceh Timur. *Social, Educational, Learning And Language (Sell)*, 1(2), 93-112. <https://doi.org/10.61930/sell.v1i2.22>

- Gusnadi, dendi. (2020). ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA INOVASI PRODUK UNBAKED CHEESE CAKE BERBASIS TAHU SUTERA. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 9(1), 49-54. <https://doi.org/10.47492/jih.v9i1.24>
- Hidayat, M. T., Putri, R. F., & Irhasyuarna, Y. (2022). Pengaruh Penambahan Krim Nabati Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Es Krim Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(3), 90-101. <https://doi.org/10.57218/juster.v1i3.362>
- Ismiyati, A. M., & Purwanti, S. (2019). Pengembangan Formula Es Krim Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) Sebagai Sediaan Pangan Fungsional Melalui Substitusi Lemak Santan Kelapa. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 16(1), 1-10.
- Iznillillah, W. (2021). Perbandingan *Overrun*, Daya Leleh, dan Protein Berbagai Es Krim. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1).
- Jami'ah, S. R., Ifaya, M., Pusmarani, J., & Nurhikma, E. (2018). Uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol kulit pisang raja (*Musa paradisiaca sapientum*) dengan metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 4(1), 33-38. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v4i1.22>
- Julian, A., & Yulistiani, R. (2023). Pendampingan Pengolahan dan Pemasaran Produk Tahu Sutra di UMKM Kurnia Jaya, Malang. *DIANDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2). <https://doi.org/10.33005/diandra.v2i2.19>
- Krahl, T., Fuhrmann, H., & Dimassi, S. (2016). *Ice Cream*. In *Handbook On Natural Pigments In Food And Beverages* (Pp. 197-207). Woodhead Publishing.
- Koyo, A. M., Rokhayati, U. A., & Rachman, A. B. (2016). Tingkat penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida* Dennts) pada pembuatan es krim. *Media Agrosains*, 2(01), 16-24.
- Kumolontang, N. P. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas "Cookies Santang". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 70-80.
- Lembong, E., & Utama, G. L. (2021). Potensi Pewarna Dari Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) Sebagai Antioksidan. *Jurnal Agercolere*, 3(1), 7-13.

- Lestari, R. P., Haris, H., Fanani, M. Z., & Jumiono, A. (2021). Telur Omega-3: Proses Pembuatan, Pengamatan Kualitas, *Foodborne Disease* dan Manfaat Bagi Kesehatan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(2), 26-31. <https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9707>
- Minarno, V. A. (2022). Karakteristik Organoleptik Dan Daya Leleh Formulasi Es Krim Herbal Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos Caudatus*). *Journal Of Comprehensive Science (Jcs)*, 1(4), 740-747. <https://doi.org/10.59188/jcs.v1i4.105>
- Mita, N. W., & Herawati, M. M. (2024). Analisis Karakteristik Fisik dan Kimia Es Krim Beras Merah (*Oryza nivara*) dengan Substitusi Sari Kedelai (*Glycine max*). *Agroteknika*, 7(2), 98-110. <https://doi.org/10.55043/agroteknika.v7i2.260>
- Molo, N. J., Oematan, G., & Maranatha, G. (2023). Pengaruh Level dan Lama Waktu Fermentasi Tongkol Jagung Menggunakan EM4 terhadap Kandungan Protein Kasar, Lemak Kasar, Kadar Abu, dan Energi: Indonesia. *Animal Agricultura*, 1(2), 59-68. <https://doi.org/10.59891/animacultura.v1i2.11>
- Muchsin, R., Fatimah, F., & Rorong, J. A. (2016). Aktivitas Antioksidan Dari Santan Kelapa Di Sulawesi Utara. *Chemistry Progress*, 9(2). <https://doi.org/10.35799/cp.9.2.2016.27985>
- Müller-Maatsch, J., & Gras, C. (2016). The “carmine problem” and potential alternatives. In *Handbook on natural pigments in food and beverages* (pp. 385-428). Woodhead Publishing.
- Pal, M., Devrani, M., & Ayele, Y. (2019). Tofu: A Popular Food With High Nutritional And Health Benefits. *Food & Beverages Processing*, 5(4), 54-55.
- Palijama, S., Rumbia, P., & Augustyn, G. (2024). KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN PUREE NANGKA (*Arthocarpus heterophyllus*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(6). <https://doi.org/10.63071/jrvj2m04>
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29-35. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44745>

- Pasaribu, G., Hastuti, N., Efiyanti, L., Waluyo, T. K., & Pari, G. (2019). Optimasi Teknik Pemurnian Glukomanan Pada Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume)(*The Glucomannan Purification Tecniques Optimization of Porang (Amorphophallus muelleri) Flour*). *Penelitian Hasil Hutan*, 37(3), 201-208.
- Pratama, A. W. (2019). PERBEDAAN PENURUNAN NILAI a*, b* dan L* PADA DAGING AYAM BROILER (*Gallus domesticus*) AKIBAT OZONASI DAN PEREBUSAN: PERBEDAAN PENURUNAN NILAI a*, b* dan L* PADA DAGING AYAM BROILER (*Gallus domesticus*) AKIBAT OZONASI DAN PEREBUSAN. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 86-90. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i2.1327>
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2018). Perbandingan kadar protein telur pada telur ayam dengan metode spektrofotometri vis. *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53-56. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Sandra, S., Susilo, B., Alfian, R. N., & Choirunnisa, N. I. (2023). Pengaruh Suhu Penyimpanan Daging Buah Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Karakteristik Kimia Santan Kelapa. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 11(1), 125-134. [10.29303/jrpb.v11i1.475](https://doi.org/10.29303/jrpb.v11i1.475)
- Sembiring, C. I., Legowo, A. M., & Hintono, A. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 241-246. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23870>
- Setiawan, A. R., Setyawardani, T., & Widyaka, K. (2022). Kecepatan leleh, warna dan tekstur secara sensoris es krim dengan penambahan sari buah bit merah (*Beta vulgaris* L.). *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*, 4(1), 51-60. <https://doi.org/10.20884/1.angon.2022.4.1.p51-60>
- Sigwela, V. N., De Wit, M., Du Toit, A., & Hugo, A. (2022, September). *Application Of Betalain Extracts As Colouring Foods To Food Products*. In *X International Congress On Cactus Pear And Cochineal: Cactus-The New Green Revolution In Drylands* 1343 (Pp. 463-472).
- Siska, I. A., Faridah, A., & Syarif, W. (2021). Analisis Kualitas Es Krim Kolang-Kaling. *Journal Of Home Economics And Tourism*, 15(2).

- Sugiarto, B., Proklamagita, A. M. H., Hasibuan, J. H., & Sulistyowati, R. E. (2024). *The Optimization Of Drying In The Process Of Taking Glucomannan As Porang Flour (Amorphophallus Spp.)*. *Journal Techno*, 9(2). <https://doi.org/10.31315/journal%20techno.v9i2.11887>
- Suhendi, A., Rohman, A., & Cahyaningrum, S. (2023). Validasi Metode Analisis Penetapan Kadar Protein Ekstrak Ikan Gabus dengan Metode Lowry dan Bromocresol Green. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 50-58. <https://doi.org/10.22435/jki.v13i1.6219>
- Ningrum, R. A., & Marina, I. (2022). Porang alternatif petani di Majalengka sebagai tanaman palawija bernilai ekonomi tinggi. *Journal of Innovation and Research in Agriculture*, 1(1), 28-32. <https://doi.org/10.56916/jira.v1i1.101>
- Tobing, N. R. L., & Mariana, E. (2023). *Characteristics Of Ice Cream With The Addition Of Purple Sweet Potato And Porang Flour As A Stabilizer*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 18(3), 203-211. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2023.018.03.5>
- Widari, N. S., & Rasmito, A. (2018). Penurunan kadar kalsium oksalat pada umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan proses pemanasan di dalam larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimia*, 13(1), 1-4.
- Widiyanti, P., Sudarwanto, M. B., Latif, H., & Lukman, D. W. (2023). Analisis Kadar Nitrit pada Sarang Burung Walet Asal Pulau Sumatera Menggunakan Metode Kromameter. *Acta Veterinaria Indonesiana*, 11(2), 148-155. <https://doi.org/10.29244/avi.11.2.148-155>
- Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). PENGARUH LAMA PENGGILINGAN TEPUNG PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume) DENGAN METODE BALL MILL (CYCLONE SEPARATOR) TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG PORANG [IN PRESS JULI 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Wulandari, F. Y., Nurlaela, R. S., & Nurhalimah, S. (2024). Kajian Pustaka: Peran Glukomanan sebagai Bahan Tambahan Pangan (BTP) pada Berbagai Produk Pangan. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11167-11176. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i10.15473>
- Yuliani, Y., Adhyatma, A., & Agustin, S. (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. <http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.2.1.2020.4018.26-33>

Yuniwati, I., Pamuji, D. R., Trianasari, E., Rahayu, N. S., & Ulfiyati, Y. (2021). Pembuatan tepung porang sebagai upaya peningkatan penjualan umbi porang di masa pandemi covid19. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 4(2), 231-240. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v4i2.9368>

Zainuri, Z., Sulastri, Y., & Gautama, I. Y. (2020). Karakterisasi Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu Dengan Penstabil Tepung Porang. *Indonesian Journal Of Applied Science And Technology*, 1(4), 134-142.

