

7. DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, H., Darmanto, Y. S., & Romadhon, R. (2016). Fortifikasi berbagai jenis tepung cangkang kerang pada proses pembuatan roti tawar. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 28-34. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/16007>
- Arbuckle, W. S. (2013). Ice cream. *Springer Science & Business Media*. (Buku)
- Ardiansyah, G., Hintono, A., & Pratama, Y. (2019). Karakteristik fisik selai wortel (*Daucus carota* L.) dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai bahan pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 175-180. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23520>
- Astuti, E. S., Suryati, S., Bahri, S., Masrullita, M., & Meriatna, M. (2022). Pengaruh Waktu dan Suhu Perebusan pada Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Menggunakan Larutan NaHCO_3 terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 11(1), 1-10. <https://ojs.unimal.ac.id/jtk/article/view/7243>
- Azizi, I., & Kurniawan, F. (2021). Pengaruh Bibit Asal, Umur, dan Ukuran terhadap Kadar Glukomanan dan Kadar Oksalat dalam Umbi Porang. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 9(2), C19-C24. http://ejurnal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/58571
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 01-3713-2018. Syarat Mutu Es Krim. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI Yogurt (SNI 2981-2009). Dewan Standar Indonesia : Jakarta
- Briliansyah, R., & Winarti, S. (2024). Study of Proportions of Porang Slurry and Coconut Milk and the Addition of Podang Mango Fruit on the Physicochemical And Organoleptic Characteristics of Plant Based Ice Cream. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 66-71. <https://ajarcde-safe-network.org/index.php/index.php/ajarcde/article/view/454>

- Cato, L., D. Rosyidi dan I. Thohari. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada Tepung Tapioka terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa dan Tekstur Nugget Ayam. *Jurnal Ternak Tropika* 16(1): 15–23. <https://ternaktropika.ub.ac.id/index.php/tropika/article/view/217>
- Choiriyah, N. A. (2020). Kandungan antioksidan pada berbagai bunga edible di Indonesia. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 136-143. <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/agrisaintifika/article/view/892>
- Cornelia, M., Kresandra, A., & Eveline, E. (2021). Pemanfaatan Jamu Kunyit Asam Pada Pembuatan Es Krim Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(2), 77-86. https://jurnal.usahid.ac.id/index.php/teknologi_pangan/article/view/560
- Djali, M., Huda, S., & Andriani, L. (2018). Karakteristik fisikokimia yogurt tanpa lemak dengan penambahan whey protein concentrate dan gum xanthan. *Agritech*, 38(2), 178-186. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/22451>
- Febrinasari, S., Saati, E. A., & Manshur, H. A. (2023). Kajian Mutu Fisikokimia dan Sensoris Dodol Apel Rome Beauty dengan Penambahan Ekstrak Rosella dan Mawar Merah sebagai Pewarna Alami. *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), 105-116. <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/fths/article/view/28376>
- 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://jurnal.jomparnd.com/index.php/js/article/view/361>
- Gheisari, H. R., Heydari, S., & Basiri, S. (2020). The effect of date versus sugar on sensory, physicochemical, and antioxidant properties of ice cream. *Iranian journal of veterinary research*, 21(1), <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7183376/>
- Hidjrawan, Y. (2020). Identifikasi senyawa tanin pada daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Optimalisasi*, 4(2), 78-82. <http://jurnal.utu.ac.id/joptimalisasi/article/view/1475>.

Haifa, H., & Utama, Q. D. (2024). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG GLUKOMANAN PORANG SEBAGAI PENSTABIL TERHADAP SIFAT KIMIA, FISIK DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM KELOR. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(4), 50-59. <https://journal.unram.ac.id/index.php/edufood/article/view/5247>

Hanum, Z. (2022). *Teknologi Pengolahan Susu*. Syiah Kuala University Press.

Hartono, M. S. T., & Hamad, A. (2023). Aplikasi Penggunaan Tepung Porang (*Konjac Glucomannan*) Sebagai Stabilizer Yogurt yang Ditambahkan Sari Buah Nanas. *Sainteks*, 20(2), 205-218. <https://jurnalnasional.ump.ac.id/index.php/SAINTEKS/article/view/19463>

Helingo, Z. (2021). Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kualitas roti dengan bahan dasar tepung sukun. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 1-12. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/7515>

Hidayat, M. T., Putri, R. F., & Irhasyurna, 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://jurnal.jomparnd.com/index.php/js/article/view/362>

Imran, A. (2023). *Literature Review: Potensi Tanaman Mawar Merah (*Rosa damascena*) Beserta Kandungan Senyawa di Dalamnya*. *Biocaster: Jurnal Kajian Biologi*, 3(3), 122-132. <https://e-journal.lp3kamandanu.com/index.php/biocaster/article/view/193>

Iznillillah, W. (2021). Perbandingan Overrun, Daya Leleh, dan Protein Berbagai Es Krim. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1). <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/8728>

Jubaidah, S., H. Nurhasnawati, H. Wijaya, dan A. F. Samarinda. 2016. Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea mays* L) dengan Kombinasi Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill). *Jurnal Ilmiah Manuntung* 2(1):111–119. <https://doi.org/https://doi.org/10.51352/jim.v2i1.55>

- Junita, N. N. R., Dzahab, A. Q., & Izzaty, Y. N. (2023). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Lemak, Abu, Protein, Air, Dan Tingkat Keasaman Yoghurt Susu Sapi. *Sainteks: Jurnal Sain dan Teknik*, 5(2), 93-101.
<https://journals.penerbitjurnal.com/index.php/teknik/article/view/10>
- Juwita, R. I. A. Syauqy, G. Anjani, dan D. N. Afifah. 2021. Analisis Zat Gizi Es Krim Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) sebagai Pangan Fungsional Pencegah Kanker Kolorektal. *Journal of Nutrition College*, 10(1): 10–17. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i1.27973>
- Komala, O., Utami, N.F., & Rosdiana, S.M. (2020). Efek Aromaterapi Minyak Atsiri Mawar (*RosadamascenaMILL.*) dan Kulit Jeruk Limau(*Citrus amblycarpa*) terhadap JumLah Mikroba Udara Ruangan Berpendingin. *Berita Biologi: Jurnal Ilmu-ilmu Hayati*, 19(2), 215-222 .
<https://doi.org/10.14203/beritabiologi.v19i2.3697>.
- Liu, X., Sala, G., & Scholten, E. (2022). Effect of fat aggregate size and percentage on the melting properties of ice cream. *Food Research International*, 160, 111709.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996922007670>
- Mandiri, R. T., Purnamayati, L., & Fahmi, A. S. (2022). Karakteristik Cone Es Krim Berbasis Tepung Cangkang Udang dengan Konsentrasi Karagenan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 202-213. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/40364>
- Marda, N., Asmi, N. F., & Amir, S. (2024). Peningkatan Kualitas Yogurt Dengan Penambahan Ekstrak Gandaria (*Bouea Macrophylla Griffith*). *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 5(2),
<https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/JGKP/article/view/28305>
- Maryoto, Agus. 2019. Manfaat Serat bagi Tubuh. Alprin: Semarang
- Mawardati, M., Rosnina, R., Nurdin, M. Y., Rahman, A., Martina, M., & Riani, R. (2023). Optimalisasi pemanfaatan lahan sub-optimal Desa Cot Keumuneng dengan sistem *alley-cropping* tanaman porang dan kacang tanah. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 2(1), 137-148.
<https://ojs.unimal.ac.id/jmm/article/view/9438>

- 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://www.agroteknika.id/index.php/agtk/article/view/260>
- Mutaqin, A. Z., Khrisnan, M. A., Kusmoro, J., Iskandar J., Budiono, R., Madihah, M., ... & Rusdi, R. (2024). Morphology of porang (*Amorphophallus muelleri*) in the Citarum Watershed, West Java, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 25(8). <https://smujo.id/biodiv/article/view/16737>
- Nurbaya, S., Supartiningsih, S., & Hafizullah, A. (2020). PENENTUAN KADAR PROTEIN PADA SUSU KEDELAI (*Glycinemax* L. Merrill) DENGAN MENGGUNAKAN METODE Kjeldahl. *Jurnal Farmanesia*, 7(2), 100-104. <https://e-journal.sari-mutiara.ac.id/index.php/2/article/view/2777>
- Nurjaman, A., & Abidin, Z. (2019). Analisis Mesin Pemutar Es Krim Dengan Sistem *Control Timer*. *Jurnal Media Teknologi*, 6(1): 171-180. <https://jurnal.unigal.ac.id/mediateknologi/article/view/2656>
- Oktafiyani, A., & Susilo, D. U. M. (2019). Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Variasi Jumlah Siklus Pengocokan–Pembekuan. *Agrofood*, 1(2), 20-26. <https://jurnal.polteq.ac.id/index.php/agrofood/article/view/39>
- Prihapsari, F. A., & Setyaningsih, D. N. (2021). Substitusi tepung kacang tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp) pada produk cookies. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(2), 155-161. <https://journal.unnes.ac.id/nju/teknobuga/article/view/27212>
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. (2019). Perbandingan kadar protein susu cair UHT full cream pada penyimpanan suhu kamar dan suhu lemari pendingin dengan variasi lama penyimpanan dengan metode Kjeldhal. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1). <https://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/analisfarmasi/article/view/1307>
- Purwasih, R., Sobari, E., & Nurhasanah, Q. A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik dan Hasil Uji Sensori Es Krim.. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 1054-1061. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/9313>.

- Putra, E. A., & Sjoefjan, O. (2021). Evaluasi kandungan nutrisi, tanin, dan densitas biji asam (*Tamarindus indica*) hasil penggorengan sebagai bahan pakan unggas. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(2), 144-150.
<https://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/661>
- Rachman, S. D., Djajasoepena, S., Kamara, D. S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., ... & Ishmayana, S. (2015). Kualitas yoghurt yang dibuat dengan kultur dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan tiga bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*, 3(2).
<https://jurnal.unpad.ac.id/jcena/article/view/9192>
- Rahmawati, N., Saati, E. A., & Wachid, M. (2020). Studi Pembuatan Minuman Serbuk Ekstrak Mawar Merah dengan Metode Foam Mat Drying. *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(1), 88-101.
<https://ejournal.umm.ac.id/index.php/fths/article/view/13063>
- Romulo, A., & Meindrawan, B. (2021, July). Effect of dairy and non-dairy ingredients on the physical characteristic of ice cream. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 794, No. 1, p. 012145). IOP Publishing. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/794/1/012145/meta>
- Rosiana, N. M., & Khoiriyah, T. (2018). Yogurt tinggi antioksidan dan rendah gula dari sari buah apel rome beauty dan madu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(2), 81-90.
<https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/312>
- Salim, R., Rahmi, N., Khairiah, N., Yuliati, F., Hidayati, S., Rufida, R., ... & Amaliyah, D. M. (2021). Pemanfaatan dan Pengolahan Tepung Glukomannan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri*) sebagai Bahan Pengenyal Produk Olahan Bakso. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 348-361.
<https://www.neliti.com/publications/452000/pemanfaatan-dan-pengolahan-tepung-glukomannan-umbi-porang-amorphophallus-mueller>
- Sarika, H. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2020). Pengaruh penambahan tape singkong terhadap karakteristik fisik es krim sawi sendok. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 42-47.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/26105>

- 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://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23870>
- Setiavani, G., Moulia, M. N., Astuti, L. T. W., & Harahap, N. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus mulleri*) Termomodifikasi terhadap Daya Serap Air, Kadar Protein dan Organoleptik Mi Kering. *Jurnal Pangan*, 32(3), 207-218. <https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/669>
- 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. <http://www.jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/angon/article/view/1499>
- Sinambela, R. W., Sulastri, T., Suwitono, M. R., & Turuallo, D. (2024). Skrining Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Mawar (*Rosa damascene* Mill). *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(4), 9191-9198. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/14239>
- Sulaemah, S., Prarudiyanto, A., & Handito, D. (2016). Pengaruh Rasio Tepung Biji Kecipir Dengan Tepung Terigu Terhadap Beberapa Komponen Gizi Dan Organoleptik Bolu Kering. *Pro Food*, 2(2), 140-147. <https://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/29>
- Sulastri, Y., Widyasari, R., Nofrida, R., Zaini, M. A., & Nasrullah, A. (2018). Pemanfaatan Tepung Umbi Minor sebagai Alternatif Stabilizer Alami untuk Meningkatkan Mutu Fisik dan Inderawi Es Krim Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus* sp.). *Pro Food*, 4(1), 268-276. <https://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/74>
- Sulistiyowati, Y., Rahayuningsih, F. B., & Yuniritha, E. (2021). Pengembangan Produk Minuman Fungsional “YIS” dari Sari Bengkuang dan Ciplukan berupa Yogurt instan Untuk Penurunan Kadar Glukosa Darah. *Jurnal Ilmiah Respati*, 12(2), 177-187. <https://ejournal.urindo.ac.id/index.php/pertanian/article/view/1897>
- Suryani, N., Indriatmoko, D. D., Mahmudah, A., & Efendi, D. (2022). Penetapan Kadar Fenolik dan Flavonoid serta Aktivitas Inhibisi Enzim Tirosinase

- Freeze Dry Jus Buah Jamblang (*Syzygium cumini* (L.) Skeels). *Jurnal Farmasi Indonesia*, 19(1), 124-132.
<http://ejurnal.setiabudi.ac.id/ojs/index.php/farmasi-indonesia/article/view/1331>
- Sutomo, B., & Kurnia, D. (2016). *378 Jus & ramuan herbal: Tumpas penyakit ringan sampai berat*. Kawan Pustaka.
- Tamal, M. A., Ariansyah, J., & Adolpina, A. (2025). Inovasi Produk Rekonstitusi Dari Susu Kambing Rempah Dalam Botol (Sukambo) Yang Ditinjau Dengan Uji Sensoris. *Zira'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 50(2), 458-469.
<https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraah/article/view/17817>
- 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://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/726>
- Tuhumury, H. C., Nendissa, S. J., & Rumra, M. (2016). Kajian sifat fisikokimia dan organoleptik es krim pisang tongka langit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 46-52.
<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/555>
- Ulya, S., & Jariyah, J. (2023). Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Velva Guava Crystal with the Addition of Combrang Juice and CMC. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 10(2), 315-332. <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/4406>
- Widyasanti, A., Rohdiana, D., & Ekatama, N. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih dengan Metode DPPH. *EDUFORTECH*, 1(1), 1-9.
<https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/view/3966/2839>
- Wijayanti, A., Emilyasari, D., Rahmawati, S. H., & Qulubi, M. H. (2023). Karakteristik dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *JURNAL LEMURU*, 5(1), 73-82.
<https://ejournal.unibabwi.ac.id/index.php/lemuru/article/view/2526>
- Zain, N. F., Pantjajani, T., & Askitosari, T. D. (2021). Studi Literatur: Aplikasi dan Fungsi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dalam Frozen Yoghurt. *Keluwih: Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(2), 70-80.
<https://journal.ubaya.ac.id/index.php/saintek/article/view/4635>

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
<https://www.journal.publication-center.com/index.php/ijast/article/view/584>

