

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.
- Amanda, R. D. (2010). Uji Aktivitas Rennet dari Abomasum Kambing Lokal Muda Pada Kondisi Berbeda dan Karakterisasi Keju yang Dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. IPB, Bogor.
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 1-4.
- Arifiansyah, M. (2015). Karakteristik Kimia (Kadar Air dan Protein) dan Nilai Kesukaan Keju Segar dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon dan Asam Sitrat. *Students e-Journal*, 4(1).
- Arsesya, A. K. (2021). Karakter Fisik, Mekanik, Barrier, dan Zona Hambat Edible Film Whey Produk Samping Keju *Mozzarella* dengan Penambahan Gliserol dan Antimikrobia dari Ekstrak Jahe Merah. *Skripsi*, 8-9.
- Asri N., R. U. (2015). Fermentasi Whey Limbah Keju Untuk Produksi Kefiran oleh Kefir Grains. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 3.
- 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.
- Astuti, W., Trisnaningsih, U., Budirokhman, D., & No, J. P. (2022). Penentuan Umur Panen Beberapa Kultivar Mangga (*Mangifera indica* L.) Harvesting Determination of Several Mango (*Mangifera indica* L.) Cultivars. *Jurnal Agro*, 9, 2.
- Bahramparvar, M., & Tehrani, M., M. (2011). Application and Functions of Stabilizers in Ice Cream. *Food reviews international*, 27(4), 389-407.
- Buyukkileci, Sebnem. 2014. Identification of Lactic Acid Bacteria Isolate from Traditional Drinking Yoghurt in Tribes of Fars Province. *Iranian Journal of Veterinary Research, Shraz University*. 10(3). 28.
- Cahyadi, W., & Widianlara, T. (2017). Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 4(3), 218-224.
- Djajati, S., Jariyah, J., & Anjani, A. (2017). Kualitas Es Krim dengan Fortifikasi Sari Buah Murbei (*Morus alba* L.) dan Penambahan Susu Skim. *Jurnal Peran Ahli Teknologi Pangan*. 453-459

- Erniyati, E., Citra, P., Tsaniyah, L., & Hermawan, H. (2024). Pendampingan Disain HACCP Plan untuk Peningkatan Mutu Keamanan Pangan Produk Usaha Kecil Pangan Bakery di Bogor. *Jurnal Nusantara Berbakti*, 2(1), 64-77.
- Fadhilah, T. M. (2021). Uji Organoleptik, Daya Terima dan Kandungan Gizi Sorbet Kelopak Bunga Rosella. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 5(1), 17-32.
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). Ice Cream Structure. *Ice cream*, 313-352.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Harahap, M. (2019). *Pengaruh Jenis Apel dan Konsentrasi CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Kualitas Sorbet Buah Sebagai Sumber Belajar Biologi* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Hariyadi, P., Purnomo, E. H., Andarwulan, N., & Fardiaz, D. (2013). Pengaruh Laju Pendinginan, Suhu, dan Lama Kristalisasi Pada Profil Triasilgliserol dan Sifat Pelelehan Produk Fraksionasi Minyak Kelapa. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(1), 6-14.
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*, 7(1).
- Haryanti, N., & Zueni, A. (2015). Identification of Physical, Chemical and Organoleptic Quality of Mangosteen Leather Ice Cream (*Garcinia mangostana* L.) with Cream Milk Variation. *J. Agritepa*, 2(1), 143-156.
- Hasni, D., Rohaya, S., & Supriana, N. (2017). Kajian Pengolahan Sorbet Campuran Terong Belanda dan Buah Bit Sebagai Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Sagu*, 16(1), 21-27.
- Hastuti, D. dan I. Sumpe. (2017). Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal Medagro*. 3(1):39-48.
- Hersoelistyorini, W. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 24-33.
- Ichsan, M. C., & Wijaya, I. (2014). Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L.). *Agritrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*.
- Jumiati, J., Johan, V. S., & Yusmarini, Y. (2015). *Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Santan Kelapa dan Bubur Ubi Jalar Ungu* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Kartini, T. D., Nadimin, A., & Agung, A. (2019). Daya Terima dan Uji Kadar Protein Pada Es Krim dengan Penambahan Tepung Tempe. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 94-104.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2015). Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah Terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas). *J. Hort*, 25(3), 266–276.

- Liu, X., Sala, G., & Scholten, E. (2023). Structural And Functional Differences Between Ice Crystal-Dominated and Fat Network-Dominated Ice Cream. *Food Hydrocolloids*, 138, 108466.
- Manurung, A. M., Ayu, D. F., & Johan, V. S. (2021). Addition Of Carboxymethyl Cellulose Concentration on Lemongrass Extract Ice Cream. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 757(1).
- Mulyani D.R., E.N. Dewi, & R.A. Kurniasi. 2017. Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat Sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3): 36-42
- Ntau, E., Djarkasi, G. S., & Luluju, L. E. (2021). Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Kualitas Fisik Es Krim Sari Jagung Manis. *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1), 10-19.
- Nursiwi, A., Utami, R., Andriani, M., & Sari, A. P. (2015). Fermentasi Whey Limbah Keju untuk Produksi Kefiran oleh Kefir Grains. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 37-45.
- Palka, A., & Karczmarczyk, A. (2017). Quality Assessment of The Strawberry Sorbets Available in Polish Market. *Towaroznawcze Problemy Jakości*, (4), 54-60.
- Pasaribu, H. U., Ali, A., & Hamzah, F. (2015). Pemanfaatan Mangga Arum Manis dalam Pembuatan Dodol dengan Perbedaan Konsentrasi Tepung Ketan dan Rumpit Laut. *Jom Faperta*. 2(2).
- Pradana, F. R., Anwar, C., Fridayani, N., Aziz, H. A., & Nurâ, A. (2017). Inovasi Minuman Sehat Berbasis Whey dan Sari Buah Tropis. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (AJIE)*, 2(03), 239-246.
- Puspitasari, D. (2015). Pengaruh Tingkat Penggunaan Daging Siwalan (*Borassus Flabellifer*) Terhadap Kualitas Es Krim Ditinjau dari Overrun, Total Padatan, Kadar Lemak dan Mutu Organoleptik. *Jurnal Universitas Brawijaya*. 1- 10.
- Rahardjo, J., & Michael, V. (2015). *Pengaruh Jenis, Konsentrasi Fat Replacer dan Freezing Time Terhadap Karakteristik Fisik dan Aktivitas Antioksidan Pada Sorbet Kunyit Asam* (Doctoral dissertation, Prodi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata).
- Rahmawati, P. S. (2017). Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam (*Morus nigra* Sp.) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Regalado, C., Pérez-Pérez, C., Lara-Cortés, E., & Garcia-Almendarez, B. (2006). Whey Protein Based Edible Food Packaging Films and Coatings. *Advances in Agricultural and Food Biotechnology*. 237-261.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2017). Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbicula molitkiana* Prime.) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120-127.

- Rozi, A. (2018). Pengaruh Penggunaan *Emulsifier* dan Kecepatan Pengadukan yang Berbeda Terhadap Pembuatan Es Krim. *Jurnal Perikanan Terpadu*, 1(2).
- Samantha, S. C., Bruna, A. S. M., Adriana, R. M., Fabio, B., Sandro, A. R., & Aline, R. C. A. (2015). Drying by Spray Drying in The Food Industry: Micro-Encapsulation, Process Parameters and Main Carriers Used. *African Journal of Food Science*, 9(9), 462-470.
- Saptoningsih; & Jatnika, Ajat. 2012. *Membuat Olahan Buah*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka
- Seftiono, H., Panjaitan, G. Y., & Sumiasih, I. H. (2020). Study of The Effect of Sugar and Lime Juice Proportion on The Quality of Starf Fruit Sorbet. *International Journal of Applied Biology*, 4(1), 1-14.
- Setiawati, N. R. (2017). *Pengaruh Perbandingan Pektin Dengan CMC dan Konsentrasi Madu Terhadap Karakteristik Sorbet Salak Varietas Bongkok (Salacca Edulis Reinw). Skripsi*. Universitas Pasundan Bandung.
- Siwindarto, I. P. (2013). *Pemisah Lemak Susu Sapi Menggunakan Metode Sentrifugasi* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Sudjana, F. L., Utomo, A. R., & Kusumawati, N. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Na-CMC terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Biji Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 47-54.
- Sunarya, H. (2016). Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozarela dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*, 5(3), 17-22.
- Susilowati, I., Sandhi, P. A. W., & Pratiwi, I. D. P. K. (2018). Pengaruh Konsentrasi Jus Daun Pegagan dan Perbandingan CMC dengan Maizena Terhadap Karakteristik Sorbet. *Jurnal ITEPA*, 7(1), 33-42.
- Tan, M., Mei, J., & Xie, J. (2021). The Formation and Control of Ice Crystal and Its Impact on The Quality of Frozen Aquatic Products: A Review. *Crystals*, 11(1), 68.
- Tariq, M. R., Sameen, A., Khan, M. I., Huma, N., & Yasmin, A. (2013). Nutritional and Therapeutic Properties of *Whey*. *Journal of Annals Food Science and Technology*, 14, 19-26.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Taufik, Y. (2019). Kajian Perbandingan Buah Black Mulberry (*Morus nigra* L.) dengan Air Terhadap Karakteristik Spreadable Processed Cheese Black Mulberry. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 6(3), 183-191.
- Thamrin, E. S., Warsiki, E., Bindar, Y., & Kartika, I. A. (2022). Karakterisasi Bahan Pewarna Tinta Termokromik Leuco Dye System Pada Produk Pemppek Ikan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(4). 635-643.

- Toro-Sierra, J., Schumann, J., & Kulozik, U. (2013). Impact of Spray-Drying Conditions on The Particle Size of Microparticulated Whey Protein Fractions. *Dairy Science & Technology*, 93(4), 487-503.
- Tumober, L. A. Y., Yelnetty, A., Hadju, R., & Rembet, G. D. G. (2021). Pengaruh Persentase Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Terhadap Waktu Leleh, Ph, dan Sifat Sensoris Es Krim Probiotik. *ZOOTEC*, 41(2), 561-568.
- Uthairungsri, N., Kijroongrojana, K., & Sumpavapol, P. (2019). Development of Sorbet from Sweet Pickled Mango Syrup. *Veridian E-journal Science and Technology Silpakorn University*, 6(6), 85.
- Wahyuni, F. 2012. *Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sorbet Sirsak*. Artikel Universitas Pasundan, Bandung.
- Warren, M., & Harte, R. (2018). Effects of *Emulsifier*, Overrun and Dasher Speed on Ice Cream Microstructure and Melting Properties. *Journal of Food Science*.
- Widuri, K. C. 2018. *Evaporasi dan Karakterisasi Whey Limbah Industri Keju Mozzarella Pekat Hasil Rotary Vaccum Evaporator Pada rentan Suhu 40°C – 50 °C*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Wijaya, V. C., dan Utaminingrum, F. (2022). Deteksi Tingkat Kemanisan Buah Melon melalui Ekstraksi Fitur Local Binary Pattern dengan Klasifikasi K-NN berbasis Raspberry Pi 4. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 6(1): 52-57.
- Wijayani, A., Ummah, K., & Tjahjani, S. (2010). Characterization of Carboxy Methyl Cellulose (CMC) from Eichornia Crassipes (Mart) Solms. *Indonesian Journal of Chemistry*, 5(3), 228-231.
- Williams, J., D'Cunha, N. M., Kellett, J., Georgousopoulou, E. N., McKune, A. J., Mellor, D. D., & Naumovski, N. (2022). Physicochemical, Antioxidant and Sensory Properties of Mango Sorbet Containing L-Theanine as a Potential Functional Food Product. *Journal of Food Science and Technology*, 59(12), 4833-4843.
- Yudayani, N. P. M., Damiati, D., & Masdarini, L. (2018). Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 34-43.
- Zandona, E., Blažić, M., & Režek Jambrak, A. (2021). Whey Utilization: Sustainable Uses and Environmental Approach. *Food Technology and Biotechnology*, 59(2), 147-161.