

Daftar Pustaka

- Anatasya Karno, D. And Fitriani, A. (2024) *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Underweight Pada Remaja Sma Di Bekasi.*
- Arpi, N. And Nuzul Azmi, Dan (2020) 'Comparison Of Wet Destruction, Dry Ashing, And Acid Homogenic Methods In Determining Na And K In Beef And Chicken Using Flame Photometer'.
- Fadilah, R., Sari, R. And Sukainah, A. (2020) 'Pengaruh Substitusi Tepung Buah Mangrove Jenis Lindur (*Bruguiera Gymnorrhiza*) Terhadap Kualitas Mie Basah The Effect Of Lindur (*Bruguiera Gymnorrhiza*) Mangrove Fruit Flour Substitution On The Quality Of Wet Noodles', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1).
- Faradhilah, N.F. (2022) *Pengaruh Penambahan Madu Hutan Sumbawa Dan Bubuk Arang Aktif Terhadap Sifat Fisikokimia Gelato.*
- Fida, R. (2022) 'Analisa Kandungan Kimia Pada Tepung Pisang Dengan Metode Annealing Dan Retrogradasi Pada Pembuatan Biskuit', *Jasep*, 8(2).
- Gardjito, M., Djuwardi, A. And Harmayani, E. (2013) *Pangan Nusantara Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan.* Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.
- Hanapi, F. *Et Al.* (2023) 'Sifat Kimia, Fisik, Organoleptik Keripik Tempe Tapioka Pada Berbagai Konsentrasi *Rhizopus Sp* Dan Lama Fermentasi', *Agrotech*, 5(1). Available At: <https://doi.org/10.37631/Agrotech.V1i1>.
- Hardiyanti And Nisah, K. (2019) *Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri.*
- Hubeis, M., Andarwulan, N. And Yunita, M. (1996) 'Kajian Teknologi Dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil', *Buletin Teknologi Dan Industri Pangan. Itb* [Preprint].
- Iga Siska, A. *Et Al.* (2022) 'Mutu Kimia Nugget Ikan Tuna (*Thunnus Albacares*) Dengan Penambahan Tepung Kubis Ungu (*Brassica Oleracea*) [Chemical Quality Of Tuna (*Thunnus Albacares*) Nugget With Addition Purple Cabbage (*Brassica Oleracea*) Flour]', 8(2). Available At: <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>.
- Juwita, R.I. *Et Al.* (2021a) 'Analisis Zat Gizi Es Krim Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) Sebagai Pangan Fungsional Pencegah Kanker Kolorektal', 10(1), Pp. 10–17. Available At: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>.
- Juwita, R.I. *Et Al.* (2021b) 'Analisis Zat Gizi Es Krim Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) Sebagai Pangan Fungsional Pencegah Kanker Kolorektal', 10(1), Pp. 10–17. Available At: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>.

- Khanifah, F. (2013) 'Analisis Kadar Protein Total Pada Tempe Fermentasi Dengan Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananascomosus (L.) Merr*)', 15, Pp. 76–81. Available At: <https://doi.org/10.29238/Jnutri.V20i1.315>.
- Muza'ki, K., Warsidah And Nurdiansyah, I. (2022) 'Analisis Kandungan Proksimat Kerang Ale-Ale (*Meretrix Sp.*) Segar Dan Fermentasi', *E-Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 10(1), P. 1. Available At: <https://doi.org/10.26418/Positron.V12i1.53584>.
- Pemilia, A. *Et Al.* (2019) 'Pengaruh Konsentrasi Tepung Tempe Terhadap Nutrisi Dan Mutu Sensori Opak Singkong Dari Lombok Utara [The Effect Of Tempeh Flour Concentration On Nutrition And Sensory Quality Of Cassava Opak From North Lombok]', 5(2). Available At: <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>.
- Permatasari, D.G. *Et Al.* (2020) *Analisis Es Krim Herbal Melalui Sifat Kimia (Kadar Air, Kadar Protein Terlarut Dan Kadar Gula Total) Dan Sifat Fisik (Uji Organoleptik), Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan Stikes Widya Husada*. Online.
- Picauly, P. (2022) 'Effect Of The Guar Gum Concentration On Organoleptic Characteristics Jelly Drink Galoba', *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 1(1), Pp. 27–31. Available At: <https://doi.org/10.30598/J.Agrosilvopasture-Tech.2022.1.1.27>.
- Prasetya, M.B.B. (2022) 'Zero-Waste Pengolahan Kelapa Penggunaan Tumbung Kelapa Sebagai Alternatif Penambah Rasa Dalam Pembuatan Gelato', *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis* [Preprint].
- Puspitasari, A. *Et Al.* (2021) 'Identifikasi Daya Leleh Dan Overrun Serta Analisis Kadar Zat Besi (Fe) Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)', 5(2).
- Putri, A.S., Becti, E. And Haryati, S. (2017) 'Kajian Pemanfaatan Kubis Merah (*Brassica Oleracea L.*) Sebagai Antioksidan Dan Aplikasinya Pada Kerupuk Kubis Merah'.
- Putri, A.S., Kristiani, B. And Haryati, S. (2018) 'Kandungan Antioksidan Pada Kubis Merah (*Brassica Oleracea L.*) Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Kerupuk Abstrak', 14(1), Pp. 1–6. Available At: <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana>.
- Putri, M.Y. (2022) 'Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Gelato Kunyit Asam Dengan Penambahan Stevia Dan Cmc (Carboxymethyl Cellulose) Physicochemical And Sensory Characteristics Of Kunyit Asam Gelato With Additional Stevia And Cmc (Carboxymethyl Cellulose)'.
- Rahma, A.N. (2023) 'Analisis Proksimat Dan Serat Pangan Kukis Berbasis Gembili'.

- Rosaini, H., Rasyid, R. And Hagramida, V. (2015) *Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla Moltkiana Prime.*) Dari Danau Singkarak, Jurnal Farmasi Higea.*
- Rosanti, R., Hafid, H. And Fitrianiingsih, F. (2022) 'Overrun, Titik Beku Dan Daya Leleh Es Krim Berbahan Baku Susu Uht Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*)', *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 4(4), P. 320. Available At: <https://doi.org/10.56625/jipho.v4i4.28710>.
- Safiudin, A. (2020) 'Formulasi Bakso Analog Berbahan Dasar Jamur Tiram Dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik'.
- Seno, B.A. And Lewerissa, K.B. (2021) 'Kualitas Fisikokimia Dan Organoleptik Gelato Tempe Dengan Penggunaan Beberapa Jenis Starch –Based Fat Replacer', *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2). Available At: <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i2.2448>.
- Siska, I. *Et Al.* (2021) *Effect Of Adding Baking Powder To The Overrun And Melting Power Of Ice Cream.*
- Sukma, S.A. (2022) *Pengaruh Proporsi Sorbitol Dan Sukrosa Serta Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Gelato Selai Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*).*
- Suter, I.K. (2013) *Pangan Fungsional Dan Prospek Pengembangannya 1).*
- Wahyuningsih And Pazra, D.F. (2022) 'Kualitas Fisik, Kimia, Mikrobiologi Susu Sapi Pada Peternakan Sapi Perah Di Kecamatan Caringin, Kabupaten Bogor', *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 6(1), Pp. 1–16.
- Warmini, N.M.W.S.W., Hidayat Chusnul And Yanti, R. (2023) 'Comparison Of Butter And Oleogel As Fat Replacement From Red Palm Oil With Cocoa Butter Gelator And Their Influence On The Physical And Chemical Characteristics Of Gelato', *Indonesian Food And Nutrition Progress [Preprint]*.
- Widyawati, R. *Et Al.* (2020) 'Perbandingan Kadar Lemak Dan Berat Jenis Susu Sapi Perah Friesian Holstein (Fh) Di Bendul Merisi, Surabaya (Dataran Rendah) Dan Nongkojajar, Pasuruan (Dataran Tinggi)', *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*, 10(1).
- Wuwur, R.N., Swasti, Y.R. And Pranata, F.S. (2021) 'Penambahan Bubuk Ekstrak Kubis Merah (*Brassica Oleraceae Var. Capitata F. Rubra*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Cheesecake', *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(3).