

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Haleem, A. M. dan R. A. Awad. 2015. Some quality attributes of low fat ice cream substituted with hullless barley flour and barley β -glucan. *Journal of Food Science and Technology*. 52: 6425-6434.
- Al Hajar, M. N. F. dan D. L. Rahayu. 2019. Penggunaan ester sukrosa untuk memperbaiki karakteristik fisik dan organoleptik es krim sawo mentega. *Edufortech*. 4(2): 146-158.
- Alpiani, L. 2015. Imbangan Susu Kambing dan Umbi Bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) sebagai Bahan Es Krim untuk Pangan Fungsional Tinggi Kandungan Vitamin C. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Mataram.
- Amelia, A. 2024. Penggunaan Tepung Bengkuang sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan American Muffin. D3 Thesis. Jurusan Hospitality, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Bandung.
- Amirudin, S. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dengan Substitusi Pemanis Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M.) dan Berbagai Jenis Stabilizer. Skripsi Sarjana Pertanian. Fakultas Pertanian dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Purwokerto.
- Andriani, M. 2019. Pengaruh Konsentrasi Gelatin terhadap Karakteristik Es Krim dari Sari Jali (*Coix lacryma jobi* L). Skripsi Sarjana Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- AOAC. 2006. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Apolinario, A. C., B. P. G. de Lima Damasceno, N. E. de Macedo Beltrao, A. Pessoa, A. Converti, dan J. A. da Silva. 2014. Inulin-type fructans: a review on different aspects of biochemical and pharmaceutical technology. *Carbohydrate Polymers*. 101: 368-378.
- Arasj, F. dan F. Oenzil. 2014. Pengaruh pemberian pati bengkuang terhadap penurunan kadar gula darah tikus putih diabetes. 'AFIYAH. 1(2).
- Arbuckle, W. S. 1986. Ice Cream. Springer Science & Business Media. New York.
- Ardiyani, N. A. W., R. D. Noviyanti, dan D. Marfuah. 2023. The relationship between fiber intake and physical activity with cholesterol levels in coronary heart disease patients. *University Research Colloquium*. 1230-1238.

- Ariyantoro, A. R., N. H. Parnanto, dan E. D. Kuntatiek. 2020. Pengaruh variasi suhu pre-gelatinisasi terhadap sifat fisikokimia tepung bengkuang yang dimodifikasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(1): 12-19.
- Astuti, I. M. dan N. Rustanti. 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.
- Baer, R. J., N. Krishnaswamy, dan K. M. Kasperson. 1999. Effect of emulsifiers and food gum on nonfat ice cream. *J. Dairy Sci*. 82: 1416-1424.
- BPOM. 2016. PerBPOM Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- BPOM. 2021. PerBPOM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Budaraga, I. K. 2016. Study on the use of green bean as skim milk substitution in yellow pumpkin (*Cucurbita maxima*). *UNES Journal of Community Service*. 2(2).
- Cahyaningtyas, F. D. dan P. R. Wikandari. 2022. Review artikel: potensi fruktooligosakarida dan inulin bahan pangan lokal sebagai sumber prebiotik. *Unesa Journal of Chemistry*. 11(2): 97-107.
- Chandra, B., J. Wijaya, R. D. Yetti, dan Z. Azizah. 2023. Identifikasi metabolit sekunder dan pengujian aktivitas antioksidan pada umbi bengkuang (*Pachyrhizus erosus* (L.) Urb.). *Jurnal Farmasi Higea*. 15(2): 206-214.
- Christi, R. F., L. B. Salman, N. Widjaja, dan A. Sudrajat. 2022. Tampilan berat jenis, bahan kering tanpa lemak, kadar air dan titik beku susu sapi perah Friesian Holstein pada pemerahan pagi dan sore di CV Ben Buana Sejahtera Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sains Peternakan*. 10(1): 13-20.
- Dehghan, P., B. P. Gargari, dan M. Asgharijafarabadi. 2013. Effects of high performance inulin supplementation on glycemic status and lipid profile in women with type 2 diabetes: a randomized, placebo-controlled clinical trial. *Health promotion perspectives*. 3(1): 55.
- Deosarkar, S. S., C. D. Khedkar, S. D. Kalyankar, A. R. Sarode, B. Caballero, P. Finglas, dan F. Toldrá. 2016. *Encyclopedia of Food and Health*. Butter: Manufacture. 529-534.
- Dewi, N. S., N. H. R. Parnanto, dan A. R. Ariyantoro. 2012. Karakteristik sifat fisikokimia tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dimodifikasi

- secara asetilasi dengan variasi konsentrasi asam asetat selama perendaman. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(2).
- Everington, D. W. 1991. The special problems of freezing ice cream. In *Food Freezing: Today and Tomorrow*. 133-142.
- Fahmi, M. F. S. dan M. A. H. Swasono. 2024. Sifat fisikokimia kimia es krim temu mangga (*Curcuma manggal val*) dengan penambahan CMC (Carboxiaesil Methyl Cellulose). *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*. 6(6): 2709-2719.
- Florowska, A., E. Wójcik, T. Florowski, dan E. Dłuzewska. 2013. Wpływ dodatku preparatów błonnikowych na wybrane wyróżniki jakości lodów. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych*. 574.
- Goff, H. D. dan R. W. Hartel. 2013. *Ice Cream*. 7th ed. Springer Science & Business Media. New York.
- Handayani, N. E. dan I. D. Kumalasari. 2022. Analisis mikrobiologi dan organoleptik mi basah hasil formulasi dengan penggunaan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai pengawet alami dan antioksidan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 16(2): 153-163.
- Hardiyanti, N. K. dan K. Nisah. 2021. Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri. *Amina*. 1(3): 103-107.
- Haryanti, N. dan A. Zueni. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan variasi susu krim. *Agritepa*. 1(2): 143-156.
- Hati, I. P., B. E. Setiani, dan V. P. Bintoro. 2020. Optimasi penambahan tepung komposit terigu, bekatul, dan kacang merah terhadap kualitas kimia cookies. *Journal of Nutrition College*. 2(9): 100-105.
- Hendriani, Y. 2005. Stabilitas Es Krim yang Diberi Khitosan sebagai Bahan Penstabil pada Konsentrasi yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Herminingsih, A. 2010. Manfaat Serat dalam Menu Makanan. Universitas Mercu Buana. Jakarta.
- Hoppe, C., G. S. Andersen, S. Jacobsen, C. Mølgaard, H. Friis, P. T. Sangild, dan K. F. Michaelsen. 2008. The use of whey or skimmed milk powder in fortified blended foods for vulnerable groups. *The Journal of Nutrition*. 138(1): 145S-161S.
- Irawan, I., A. Ardhanawinata, U. Khasanah, S. Diachanty, dan I. Zuraida. 2024. Karakteristik fisikokimia dan mutu hedonik es krim dengan penambahan bubur rumput laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 27(2): 132-141.
- Irfan, M., A. N. Mukhlisah, A. Agustina, dan S. P. Syah. 2024. Kualitas fisik dan organoleptik es krim dengan penambahan ekstrak kayu secang

- (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai pewarna alami. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan. 5(1): 13-28.
- Iteh, R. M. 2012. Penggunaan Ester Sukrosa atau Mono/Digliserida Dibandingkan dengan Kuning Telur dalam Memperbaiki Beberapa Karakteristik Fisik Es Krim. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2023. Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 dalam angka. Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. Jakarta.
- Kennedy, C. J. 2000. Managing Frozen Foods. CRC Press. Washington DC.
- Kusnandar, F. 2010. Mengenal Serat Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Legassa, O. 2020. Ice cream nutrition and its health impacts. International Journal of Food and Nutritional Science. 7(1): 19-27.
- Lestari, L. A., R. A. Wildiana, F. Z. Nisa, Y. Erwanto, dan Y. Pranoto. 2019. Physical, chemical, and sensory properties of ice cream with the substitution of stabilizer with gelatin from various sources. Journal of Food and Pharmaceutical Sciences. 166-172.
- Lestari, Y., V. Wanniatie, F. Fathul, dan A. Qisthon. 2023. Substitusi silase daun singkong dengan silase rumput pakchong terhadap kadar lemak, berat jenis, dan bktl susu kambing PE. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 7(1): 63-71.
- Mahdiana, I., P. Purwadi, dan F. Jaya. 2015. Pengaruh kombinasi penambahan sari wortel (*Daucus carota*, L) dan tepung hunkwee pada es krim kefir terhadap kualitas fisik dan kimia es krim kefir. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 10(1): 1-8.
- Mahmuod, N. M. A, E. I. E. M. Zubeir, dan A. A. Fadlelmoula. 2012. Colostrum composition and performance of Damascus goats raised under Sudan conditions. Wudpcker Journal of Agricultural Research. 1(8): 341-345.
- Marshall, R. T. dan W. S. Arbuckle. 1996. Ice Cream. 5th ed. International Thomson Publishing. New York.
- Meisyafrina, S. D. 2021. Pengaruh Konsentrasi Emulsifier terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris pada Es Krim Sawi Hijau (*Brassica rapa* L. var. *parachinensis* L.H. Bailey). Diploma Thesis. Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Jember.

- Niness, K. R. 1999. Inulin and oligofructose: what are they?. J Nutr. 129(7): 1402S-6S.
- Oktafiyani, A. dan D. U. M. Susilo. 2019. Pembuatan es krim ubi jalar ungu dengan variasi jumlah siklus pengocokan-pembekuan. Agrofood. 1(2): 20-26.
- Okwunodulu, I. N., I. P. Mmeregini, F. U. Okwunodulu, dan J. C. Okakpu. 2018. Inter-relationship of dehulling and toasting on the proximate composition and atwater factor of african bread fruit (*Treculia africana*) seeds. African Journal of Agriculture and Food Science. 1(2): 30-39.
- Picauly, P., J. Talahatu, dan M. Mailoa. 2015. Pengaruh penambahan air pada pengolahan susu kedelai. Jurnal Teknologi Pertanian. 4(1): 8-13.
- Potter, N. N. dan J. H. Hotchkiss. 1995. Food Science. 5th ed. Chapman and Hall Inc. New York.
- Prindiville, E. A., R. T. Marshall, dan H. Heymann. 1999. Effect of milk fat on the sensory properties of chocolate ice cream. Journal of Dairy Science. 82(7): 1425-1432.
- Purba, R. A., H. Rusmarilin, M. Nurminah. 2015. Studi pembuatan yoghurt bengkuang instan dengan berbagai konsentrasi susu bubuk dan starter. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 1(1): 6-15.
- Purwandani, L. dan E. Harmayani. 2011. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Fisiko-Kimia Tepung Serat Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) serta Potensinya sebagai Prebiotik. Tesis. Program Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Putri, M. A. R., E. Purwijantiningih, dan F. S. Pranata. 2020. Kualitas es krim yoghurt sinbiotik dengan kombinasi bengkuang (*Pachyrhizus erosus* (L.) Urb) dan nanas madu (*Ananas cosmosus* (L.) Merr). Jurnal Teknologi Pangan. 14(2).
- Rahmawati, N. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dan Susu Skim terhadap Karakteristik Es Krim Yoghurt Sinbiotik. Skripsi Sarjana Teknik. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rhofita, E. I. 2016. Analisis kualitas dasar tepung bengkuang hasil pengeringan sistem pemanas ganda. Journal Politeknik. 8(4): 11-16.
- Riani, R., S. Syafriani, dan A. Afiah. 2020. Pengaruh konsumsi biskuit bengkoang terhadap indeks glikemik pada penderita diabetes melitus. Jurnal Ners. 4(2): 139-142.
- Roberfroid, M. B. 2005. Introducing inulin-type fructans. British Journal of Nutrition. 93(S1): S13-S25.

- Rodríguez, R., A. Jiménez, J. Fernández-Bolaños, R. Guillén, dan A. Heredia. 2006. Dietary fibre from vegetable products as source of functional ingredients. *Trends in Food Science and Technology*. 17: 3-15.
- Rosiana, N. M., A. L. Suryana, dan Z. Olivia. 2023. Pengaruh proses pengeringan terhadap sifat fungsional tepung kedelai. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 14(1): 29-34.
- Rum, R. R., S. Supratomo, dan M. Mursalim. 2019. Pengaruh suhu dan konsentrasi larutan gula terhadap proses dehidrasi osmosis bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). *Jurnal Agritechno*. 56-65.
- Saifullah, R., F. M. A. Abbas, S. Y. Yeoh, dan M. E. Azhar. 2009. Utilization of green banana flour as a functional ingredient in yellow noodle. *International Food Research Journal*. 16: 373-379.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*. 23(75): 35-40.
- Sawitri, M. E., A. Manab, dan M. Huda. 2010. Kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk dalam pengolahan soft frozen es krim. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 20(1): 31-37.
- Schneeman, B. O. 1987. Soluble vs. insoluble fibre-different physiological responses. *Food Technology*. 41(2): 81-82.
- Setya, W. A. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Siedharta, A. R., Y. R. Swasti, dan F. S. Pranata. 2024. The quality of ice cream with cowpea tempeh extract and porang tuber extract paste as stabilizer. *Amerta Nutrition*. 8(4).
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Ice Cream. SNI 01-3713-1995. Badan Standarisasi Nasional-BSN.
- Standar Nasional Indonesia. 2018. Es Krim. SNI 01-3713-2018. Badan Standarisasi Nasional-BSN.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suwita, I. K. dan J. Hadisuyitno. 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.
- Syed, Q. A. dan M. S. U. Shah. 2016. Impact of stabilizer on ice cream quality characteristics. *MOJ Food Processing & Technology*. 3(1): 246-252.

- Syed, Q. A., S. Anwar, R. Shukat, dan T. Zahoor. 2018. Effects of different ingredients on texture of ice cream. *J. Nutritional Health & Food Eng.* 8: 422-435.
- Thomos, M. 2002. *Produksi Susu Ternak Sapi Perah*. Universitas Press. Surakarta.
- Tilawati. 2016. Kandungan Protein Kasar, Lemak Kasar dan Serat Kasar Limbah Kulit Kopi yang Difermentasi Menggunakan Jamur *Aspergillus niger* dan *Trichoderma viride*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Umar, R., S. E. Siswosubroto, M. R. Tinangon, dan A. Yelnetty. 2019. Kualitas Sensoris Es Krim yang Ditambahkan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Zootec.* 39(2): 284.
- Violalita F. dan N. Rilma. 2017. Pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap karakteristik tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi dalam Mewujudkan Kemandirian Pangan Nasional Berkelanjutan.
- Violalita, F., H. F. Yanti, S. Syahrul, dan K. Fahmy. 2019. Substitusi tepung bengkuang pada pembuatan brownies. *Agroteknika.* 2(1): 41-50.
- Violalita, F., K. Fahmy, S. Syahrul, N. Trimedona, dan Andriasani. 2019. Pengaruh substitusi tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) terhadap karakteristik cookies yang dihasilkan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology.* 3(1): 73-81.
- Waliyurahman, I., V. P. Bintoro, dan S. Susanti. 2019. Karakteristik fisik, kimia, serta hedonik velva umbi bengkuang dengan penambahan carboxyl methyl cellulose (CMC) sebagai penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan.* 3(2): 228- 234.
- Warburton, S. dan S. W. Pixton. 1978. The moisture relations of spray dried skimmed milk. *Journal of Stored Products Research.* 14(2-3).
- Wardana, A. S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Widiantoko, R. K. 2011. Pembuatan es krim tempe-jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2: 54-66.
- Zainuri, Z., Y. Sulastri, dan I. Y. Gautama. 2020. Karakterisasi mutu es krim ubi jalar ungu dengan penstabil tepung porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology.* 1(4): 134-142.