

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1998. Official Methods of Analysis of AOAC Internatinal 16th Edition -4th Revision. Gaithersburg, Maryland (US): AOAC Internatinal.
- Achmad, F., Nurwantoro, dan S. Mulyani. 2012. Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan, dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter *Saccharomyces cereviceae*. *Anim. Agri. J.* 1(2): 65-76.
- Adisarwanto. 2008. Budidaya Kedelai Tropika. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Afrizal, A., 2019. Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), pp.88-94.
- Ahanian, B., Pourahmad, R., & Mirahmadi, F. 2014. Effect of substituting soy milk instead of skim milk on physicochemical and sensory properties of sesame ice cream. *Advances in Environmental Biology* 8(11), 9-16.
- Al Falah, S. A. N. W., & Maharani, S. (2020). Perkembangan Yoghurt Susu Kedelai. *Journal of Food and Culinary*, 3(2), 84.
- Alaydrus, A.Z.A., 2022. Analisa kuantitas sistem proses pembuatan es krim berbahan tambahan tepung tempe kedelai. *Journal of Sciencetech Research and Development*, 4(2), pp.179-191.
- Alfadila, R., Anandito, R.B.K. and Siswanti, S., 2020. Pengaruh pemanis terhadap fisikokimia dan sensoris es krim sari kedelai jeruk manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), pp.1-11.
- Aliyah, Rakhmi. 2010. Pengaruh Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi, Skripsi. Universitas Negeri Semarang: Semarang
- Amir, Yusuf. 2018. Daya Terima Susu Bekatul sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Universitas Hasanudin : Makassar
- 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 (*Glicyne max* Var. Mallika) with Emulsifier Variations). *JURNAL PANGAN*, 33(2), 147-158.
- Arbuckle, W. S. dan R. T. Marshall. *Ice Cream* 5th Edition. Chapman & Hall. New York
- Astuti, I.M. and 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), pp.331-336.
- Astuti, S. (2012). Isoflavon kedelai dan potensinya sebagai penangkap radikal bebas. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 13(2), 126-136.
- Atun, S. (2009). Potensi senyawa isoflavon dan derivatnya dari kedelai (*Glycine max. L*) serta manfaatnya untuk kesehatan. *Prosiding Semiar Nasional pendidikan dan penerapan MIPA Universitas Negeri Yogyakarta*, 16, 33-41.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar – Bagian 1: Sapi (SNI 3141.1:2011). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bororing, C.E., Oessoe, Y.Y. and Ludong, M.M., 2024. Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Pada Pengolahan Es Krim Kelapa (*Cocos Nucifera L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14 (2), 136–141. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i2.50302>.
- Champbell, J. R., and R. T. Marshall. 1975. *The Science of Providing Milk For Man*. Mac Graw Hill Book Company. New York.
- Chandra, R., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). *Pemanfaatan susu full cream dan minyak sawit merah dalam pembuatan es krim ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Damayanti, S.S. and Murtini, E.S., 2018. Inovasi susu almond dengan substitusi sari kecambah kedelai sebagai sumber protein nabati. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3).
- Dhani, A. U. 2017. Pengaruh substitusi lemak susu dengan berbagai minyak nabati terhadap total bahan padat, tekstur dan waktu pelelehan. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*. 6(2): 44-49.
- Eliska. 2022. *Pengolahan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi*. Medan: Merdeka Kreasi Group.
- Filiyanti, I., Affandi, D.R. and Amanto, B.S., 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim pada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Fitradini, R. Mach, ud, dan R. Rasyid. 2013. Hubungan Faktor Lingkungan dengan Kejadian Diare Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Kambang Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan Tahun 2013, *Journal. Jurnal Kesehatan Andalas: Padang* <http://jurnal.fk.unand.ac.id/index.Php/jka/article/view/271260>

- Ginting, A. A., U. Pato, dan V. S. Johan. 2017. Mutu sensori susu fermentasi probiotik selama proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *Casei* R-68. *JOM Faperta*. 4(1): 1-8.
- Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Habieb, S. F. N. (2023). Analisis Tingkat Pengetahuan, Kebiasaan Konsumsi Dan Kandungan Gula Serta Kalori Pada Es Krim Terhadap Status Gizi Mahasiswa Depok (Doctoral dissertation, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta).
- Handayani, M.N., Khoerunnisa, I. and Sugiarti, Y., 2018, February. Web-Based Virtual Laboratory for Food Analysis Course. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* (Vol. 306, No. 1, p. 012083). IOP Publishing.
- Hartati, S. and Hadiman, H., 1994. Daya Inhibisi Tripsin Beberapa Ekstrak Tanaman Suku Leguminosa. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 4(1).
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemanis) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*, 7(1).
- Hasanuddin, K. H. Dewi, dan I. Fitri. 2011. Pengaruh proses pembuatan es krim terhadap mutu es krim berbahan baku pisang. *Jurnal Agro Industri*. 1(1): 1-7.
- Henggu, K. U., & Nurdiansyah, Y. (2021). Review dari Metabolisme Karbohidrat, Lipid, Protein, dan Asam Nukleat. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 3(2), 9-17.
- Hoppe, C., G. S. Andersen, S. Jacobsen, C. Molgaard, 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): 132-141.
- Indrawan, I., Seveline, S. and Ningrum, R.I.K., 2018. Pembuatan snack bar tinggi serat berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. *Jurnal ilmiah respati*, 9(2).
- Istiqomah, K., W. S. Windrati, dan Y. Praptiningsih. 2017. Karakterisasi es krim edamame dengan variasi jenis jumlah penstabil. *Jurnal Agroteknologi*. 11(2): 139-147.
- Jaya, I.K.S., 2019. Pengaruh penambahan tepung kedelai terhadap cita rasa dan kadar air cookies ubi jalar ungu. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 1 (1), pp.24-33.
- Jusri, R., Widodo, W. S., Widowati, W., Armansyah, A., Sormin, D. E., Fachrial, E., & Lister, I. N. E. (2019). Comparison of antioxidant and

anti-hyaluronidase potentials of pineapple core extract (*Ananas comosus* (L.) Merr.) and luteolin. *Majalah Kedokteran Bandung*, 51(2), 63-69.

Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi-UGM. Yogyakarta.

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.

Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021, December). Protein sebagai zat penyusun dalam tubuh manusia: tinjauan sumber protein menuju sel. In *PISCES: Proceeding of Integrative Science Education Seminar* (Vol. 1, No. 1, pp. 127-133).

Kurniasari, F., Ngadiwiyana, N. and Ismiyarto, I., 2011. Sintesis Ester Asam Lemak Sukrosa (Face) dari Minyak Zaitun Menggunakan K₂CO₃ dan Uji Stabilitas Face Sebagai Emulsifier. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 14(1), pp.17-20.

Kusumastuti, M.R., S. Susanti., dan A.M. Legowo. 2023. Karakteristik es krim kefir green tea yang berfungsi sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Penelitian Pangan*. 3(1): 1-8.

Lestari, T. I., Nurhidajah., dan Muhammad, Y. 2018. Kadar Protein, Tekstur, dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L.). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 8(6): 53-63.

Lomboan, F. Y., Malonda, N. S., & Sekeon, S. S. (2020). Gambaran kecukupan mineral makro pada mahasiswa semester VI Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi selama masa pandemi Covid-19. *KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, 9(6).

Meindrawan, B. (2012). *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Tempe Satu Kali Perebusan dari Kedelai (Glycine max L Merr) Lokal var. Grobogan dan Impor* (Doctoral dissertation, Program Studi Kimia FSM-UKSW).

Moulina, M. A. (2016). Pemanfaatan jagung (*Zea mays* L) sebagai bahan pembuatan es krim. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 3(2), 32-45.

Mulyani, D. R., E. N. Dewi, dan R. A. Kurniasih. 2017. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*. 6(3): 36-42.

- Ningtyas, C. K. dan A. E. P. Haskito. 2020. Comparison of acceptability analysis of goat milk yogurt fortification with various rice bran flour. *Earth and Enviromental Science*. 465: 1-7.
- Nurhadi, Bambang, dan Siti Nurhasanah. 2010. Pembahasan Karakteristik Bahan Pangan. Widya Padjajaran: Bandung
- Pangga, N. R., Rossi, E., & Rahmayuni, R. (2014). *Penggunaan whippy cream dalam pembuatan es krim soyghurt* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Pramatia, Y., M. Ferichani., dan E. Antriyandarti. 2022. Analisis loyalitas konsumen dalam mengonsumsi es krim il tempo gelato di Yogyakarta. *Jurnal Agribisnis*. 24(2): 288-296.
- Prastistha P. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Kedelai (*Glycine max* L.). Universitas Gadjah Mada.
- Pratiwi, M.S., Legowo, A.M. and Pratama, Y., 2022. Pengaruh Oksidasi Menggunakan Ozon Terhadap Sifat Fisik Pati. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), pp.24-26.
- Purnasari, N., Rusdan, I.H. and Taufik, M., 2021. *Teknologi Pengolahan Susu*. GUEPEDIA.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi pembuatan cookies kaya gizi dengan proporsi tepung bekatul dan tepung kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30-36.
- Rosyidah, A. Z., & Ismawati, R. (2016). Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleivera*). *E-journal Boga*, 5(1), 17-22.
- Saputri, L. (2020). Pemanfaatan Kombinasi Kappa Dan Iota Karagenan Sebagai Sumber Serat Pangan Pada Produk Es Krim Repository - UNAIR REPOSITORY
- Sari, K.I. and Yohana, W., 2015. Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi?. *Makassar Dental Journal*, 4(6).
- Sawitri, M. E., Manab, A., & Huda, M. (2010). Kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk dalam pengolahan soft frozen es krim. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 20(1), 31-37.
- Shita, A. D. P., & Sulistyani, S. (2015). Pengaruh kalsium terhadap tumbuh kembang gigi geligi anak. *Stomatognatic-Jurnal Kedokteran Gigi*, 7(3), 40-44.

- Simanjuntak, V., Ayu, D. F., & Rossi, E. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kombinasi Susu Kedelai dan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 86–98.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Ice Cream. SNI 01 – 3713 – 1995. Badan Standarisasi Nasional- BSN.
- Susilawati, S., Sugiharto, R. and Damaiyanti, S.M., 2016. Formulasi Virgin Coconut Oil (VCO) Dan Pengemulsi Lesitin Kedelai Terhadap Stabilitas Emulsi Dan Sifat Organoleptik Pasta Kacang Merah [Formulation of Virgin Coconut Oil (VCO) and emulsifier lechitin of soy on the emulsion stability and sensory characteristic of red beans paste. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 21(1), pp.42-50.
- Suwita, I. K., & Hadisuyitno, J. (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.
- Syafutri, M.I. and Lidiasari, E., 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo L.*) dan Sari Kedelai [Characteristics of Modified Ice Cream Formulated with Cucumis melo L. Puree and Soybean Milk]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), pp.17-17.
- Syam, M., Wahyuni, F., & Nurcahyani, I. D. (2021). Uji Daya Terima Dan Analisis Protein Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*): Acceptability Test and Protein Analysis for Ice Cream with the Addition of Moringa Oleifera Leaf Flour. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 86-96.
- Tala, Z. Z. 2009. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Tamam, B., dan Aditia, I. P. G. 2013. Kandungan Polifenol dan Protein Tepung Kedele Akibat Perlakuan Pengolahan. *Jurnal Skala Husada*, 10(1): 44-46.
- Trisnaningtyas, R. Y., Legowo, A. M., & Kusrahayu, K. (2013). Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan frozen yogurt dengan bahan dasar whey terhadap total bahan padat, waktu pelelehan dan tekstur. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 217-224.
- Turang, M. W., A. Yelnetty, dan W. Ma'ruf. 2023. Penggunaan bunga telang kering (*Clitoria ternatea L.*) terhadap nilai pH dan sensoris kefir. *Jurnal Zootec*. 43(1): 102-109.

- Uliyanti. 2020. Analisa mutu organoleptik es krim dengan variasi penambahan pisang kapok (*Musa paradisiaca*). *AGROFOOD Jurnal Pertanian dan Pangan*. 2(2): 17-22.
- Verawati, B., Yanto, N., dan Afrinis, N. 2021. Hubungan Asupan Protein Dan Kerawanan Pangan Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Di Masa Pandemi Covid 19. *Prepotif : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1). <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5il.1586>
- Warisno dan Dahana. K. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Wijayanti, S. S., & Ismawati, R. (2016). Pengaruh jumlah susu skim dan daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap sifat organoleptik dan kecepatan meleleh es krim. *Jurnal Tata Boga*, 5(3), 101-109.
- Winarsi, H., Purwanto, A. and Dwiyantri, H., 2010. Kandungan protein dan isoflavon pada kedelai dan kecambah kedelai. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, pp.181-187.
- Zainuri, Z., Sulastri, Y. and Gautama, I.Y., 2020. Karakterisasi Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu Dengan Penstabil Tepung Porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 1(4), pp.134-142.