

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, R., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. 2012. *Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu*. Institut Pertanian Bogor.
- Agustian, Y., & Wulandari, I. A. (2025). *Tingkat Kesukaan Produk Es Krim dari Bahan Tahu Sutra dengan Varian Rasa Cokelat bagi Penderita Lactose Intolerant*. Food, Culinary, and Nutrition Journal, Politeknik Bayawa.
- Akbari, M., M. H. Eskandari, Z. Davoudi. 2019. Application and functions of fat replacers in low-fat ice cream. Trends in Food Science & Technology. 86: 34-40
- 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): 1-11.
- Amirudin, S. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Ubi Jalar Ungu (pomoea 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.
- Amrizal, M., & Rahmawati, N. 2023. Kajian karakteristik dan nilai gizi tahu sutra (*silken tofu*) sebagai alternatif pangan berbasis kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 22(1), 45–52.
- Andriani, M. 2019. Pengaruh Konsentrasi Gelatin terhadap Karakteristik Es Krim dari Sari Jali (*Coix lacryma jobi* L). Skripsi Sarjana Teknolog Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Arbuckle, W. S. 2000. *Ice Cream*. 5th Edition. New York: Springer.
- Arbuckle, W. S. 1986. *Ice Cream*. Springer Science & Business Media. New York.
- Aryani, N. 2022. Karakteristik organoleptik es kim rumput laut (*e Spinosum*) dengan penambahan sari jeruk lcmon (*citrus limon*) sebagai sumber. Jfmr (Journal Of Fisheries And Marine Rescarch).

- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2011. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2018. SNI 01-3713-2018: Es Krim. BSN, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1990. SNI 01-3142-1990: *Syarat Mutu Tahu*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995: Es Krim. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-3142-1998: Tahu. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar Sapi (SNI 3141.1:2011). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 01-3713-2018. Syarat Mutu Es Krim. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta
- 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.
- Bahram Parvar, M., & Mazaheri-Tehrani, M. 2011. Application and functions of stabilizers in ice cream. *Food Reviews International*, 27(4), 389–407.
- Beddows, C. G., & Wong, J. Y. 1987. Effect of water/soya ratio on yield and quality of silken tofu. *International Journal of Food Science & Technology*, 22(1), 15–22.
- Budaraga, 1. 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).
- Caballero, P. Finglas, dan F. Toldra. 2016. Encyclopedia of Food and Health. Butter: Manufacture. 529-534.

- Chodijah, N.H. and Ali, D.A. 2019. Pemanfaatan wortel (*Daucus carota* L.) dalam pembuatan es krim dengan penambahan jeruk kasturi (*Citrus microcarpa* b.). *Jurnal Sagu*. 18(1): 25-38
- Choi, M.J. and K.S. Shin. 2014. Studies on physical and sensory properties of premium vanilla ice cream distributed in korean market. *Korean J Food Sci Anim Resour*. 34 (6):757–762.
- Christian, K. 2011. Pembuatan es krim vegetarian dengan bahan baku sari kedelai dan sari brokoli (kajian proporsi bahan baku dan konsentrasi CMC). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Chung, H. S., Lee, J., & Lee, S. Y. 2010. Effect of soybean curd residue (okara) on the quality characteristics of reduced-fat ice cream. *Food Science and Biotechnology*, 19(1), 143–149.
- Clarke C. 2008. *The Science of Ice Cream*. RSC Publishing. Cambridge.
- Clarke, C. 2015. *The Science of Ice Cream* (2nd ed.). Royal Society of Chemistry.
- Corradini, S, A, S, Madrona, G, S, Visentainer, J, V, Bonafe, E, G, Carvalho, C, B, Roche, P, M, Prado, I, N. 2014. Sensorial and fatty acid profile of ice cream manufactured with milk of crossbred cows fed palm oil and coconut fat. *Journal of Dairy Science*. 97(11): 6745- 6753.
- Croon, L.–B., Wallin, H. C. 1992. *Determination of Total Fat in Meat and Meat Products by Solvent Extraction After Hydrochloric Acid Hydrolysis: An Interlaboratory Study*. *Journal of AOAC International*, 75(6), 1011–1015.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. 2008. *Fennema's Food Chemistry* (4th ed.). Boca Raton, FL: CRC Press.
- Daw, E., and Hartel, R. W. 2015. Fat destabilization and melt-down of ice creams with increased protein content. *International Dairy Journal*. 43: 33-41
- Deosarkar, S. S., S. D. Kalyankar, R. D. Pawshe, and C. D. Khedkar. 2015. *Ice Cream: Composition and Health Effects*. 1st ed. Elsevier Ltd.
- Douglas, G. 2000. *Structure of Ice Cream*. 7th Edition. Canada

- El Owni, O. A. O., and K. O. K. Zeinab. 2009. Chemical composition of ice cream produced in Khartoum State, Sudan. *Pakistan J. Nutrition*. 8:158–160.
- Everington, D. W. 1991. The special problems of freezing ice cream. In *Food Freezing: Today and Tomorrow*. 133-142. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegliapranala, Semarang.
- 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.
- Fellows, P. J. 2009. *Food Processing Technology: Principles and Practice* (3rd ed.). Cambridge: Woodhead Publishing.
- Fiol, C., D. Prado, C. Romero, N. Laburu, M. Mora, and J. Iñaki Alava. 2017. Introduction of a new family of ice creams. *International Journal Gastronomy and Food Science*. 7:5–10.
- Fitrahadini, F. Sumarwan, U., dan Nurmalina, R. 2010. Analisis persepsi konsumen terhadap ekuitas merk produk es krim. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*. 3(1): 74-81.
- Fitria, E. W. 2024. Analisis Perilaku Masyarakat Terhadap Pengambilan Keputusan Pembelian Tahu Sutra di Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. Universitas Islam Malang.
- Fitriani, S., Lestari, R., & Widodo, A. 2020. Pengaruh penambahan pati maizena terhadap sineresis dan tekstur tahu sutra edamame. *Jurnal Teknologi Pangan Gizi*, 19(1), 33–40.
- Fliyanti, I. Affandi, D.R. and Amanto. B.S. 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skin pada perbustan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2)
- Ghoff, H.D. 2000. Controlling ice cream structure by examining fat protein interactions. *Australia Journal of Dairy Technology* 55 (2) : 78-81.
- Ginting, A. A., U. Pato, dan V.S. Johan. 2017. Mutu sensori susu fermentasi probiotik selama proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus casei*

- Goff, H. D., & Hartel, R. W. 2003. *Ice Cream (6th ed.)*. Springer, Boston.
- Goff, H. Douglas, dan Richard W. Hartel. 2013. *Ice Cream: Seventh Edition*. New York: Springer.
- Gould, G. W. 2012. *New Methods of Food Preservation*. Springer Science & Business Media.
- Handayani, D., & Kumalasari, R. 2022. Uji organoleptik produk pangan dengan skala hedonik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(3), 150–160.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. *Gamma*. 7:20–26.
- 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.
- Hasanuddin, K. H. Dewi, dan I. Fitri. 2011. Pengaruh proses pembuatan es krim terhadap mutu es krim berbahan baku pisang. *Jurnal Agro Agroindustri*. 1 (1):1-7.
- Hendriani, Y. 2005. *Stabilitas Es Krim yang Diberi Khitosan sebagai Bahan Penstabil pada Konsentrasi yang Berbeda*. Skript Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Herald, T. J., F. M. Aramouni, and M. H. Abu-Ghoush. 2008. Comparison study of egg yolks and egg alternatives in french vanilla ice cream. *J. Text Stud*. 39:284–295.
- Hernández-Carrión, M., Vázquez-Gutiérrez, J. L., Hernando, I., & Quiles, A. 2014. Impact of processing conditions on sensory and microstructural properties of ice cream. *Food Research International*, 62, 1095–1102.
- Hidayat, M.T., Putri, R.F. and Irhasyuama, 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.
- Irawan, 1, A. Archanawinata, 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.

Jeremiah, L.E. 1996. *Freezing Effects on Food Quality*. Marcell Dekker, Inc. New York

Junior, E.D.S. and C.D.S.L, Suzana. 2011. Effect of different sweetener blends and fat types on ice cream properties. *J. Food Sci and Tech*. 31. Issue: 0101-2061.

Juwita, R. I. Syaogy, A. Anjani, G. dan Afifah. D. N. 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.

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

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.

Khairina, A. Dwiloka, B., dan Susanti, S. 2018. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Apel. *Jurnal Teknolog Pangan*. 19 (2), 59-68.

Khalisa, N., Supriadi, & Nuraini, Y. 2021. *Analisis Sensoris dan Mutu Fisik Es Krim Berbasis Susu Nabati*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 98–106.

Krisnawati, A., & Adie, M. M. 2015. Potensi kedelai sebagai sumber pangan fungsional dan biofarmaka. *Buletin Palawija*, 13(1), 49–58.

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.
- Li, X., Wu, Y., & Lu, J. 2013. Effects of soybean protein composition and processing conditions on silken tofu properties. *Food Chemistry*, 139(1–4), 869–875.
- Lima, J. G. de, T. C. Brito-Oliveira, and S. C. de Pinho. 2016. characterization and evaluation of sensory acceptability of ice creams incorporated with beta-carotene encapsulated in solid lipid microparticles. *J. Food Sci and Tech*. 36:664–671.
- Ilmi., M. B., Arini, F. A., Marjan, A. Q., dan Habieb, S. F. N. 2023. Kandungan gula es krim yang disukai mahasiswa depok. *Gizi indonesia*. 46(2): 221-228.
- Lubis. N.D.A. 2023. Pemberdayaan umkm dalam peningkatan nilai nutrisi makanan jajanan dalam upaya pencegahan defisiensi vitamin A. *Jurnal Pengabdian Mandiri*. 2(10): 2077-2082.
- Marshall, R. T. dan W. S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream* (5h ed). International Thomson Publishing. New York.
- Marshall, R. T., & Arbuckle, W. S. 2000. *Ice Cream* (6th ed.). New York: Springer Science & Business Media.
- Marshall, R. T., Goff, H. D., & Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream* (6th ed.). Boston: Springer Science & Business Media.
- Marshall, T.R., H.D. Goff, and R.W. Hartel. 2003. *Ice Cream* (6th ed.). (P. Academic, editor.). Plenum, New York.
- Masykuri, Y.B., Pramono, & Ardilla, D. 2012. Resistensi pelelehan, over-run, dan tingkat kesukaan es krim vanilla yang terbuat dari bahan utama kombinas krim susu dan santan kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (3): 7882
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. 4th Edition. CRC Press, Boca Raton.

- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. 2016. *Sensory Evaluation Techniques* (5th ed.). CRC Press.
- Messina, M. 2016. Soy and health update: Evaluation of the clinical and epidemiologic literature. *Nutrients*, 8(12), 754.
- Mudjajanto, E. S. 2006. Pengaruh penyimpanan terhadap mutu tahu sutra. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 23–30.
- Mulin, R., Santosa, H., & Pratiwi, A. 2001. Karakteristik tahu sutra sebagai produk olahan kedelai. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2), 55–63.
- 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
- Mulyani, T., Rosida, dan A. P. Vanto. 2014. Pembuatan es krim rumput laut (Phaeophyceae). *Jurnal Rekapangan*. 8(1):13-21.
- Muse, M. R., & Hartel, R. W. 2004. *Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness*. *Journal of Dairy Science*, 87(1), 1–10.
- 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 Environmental Science*. 465: 1-7.
- Nurjaman, A. dan Abidin, Z. 2019. Analisis mesin pemutar es krim dengan sistem control timer. *Jurnal Media Teknologi*. 6(1): 171-180.
- Nursalim, Yusuf, and Zalni Yetti Razali. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Oklaflyani, A. dan D. U. M. Susilo. 2019. Pembuatan es krim ubi jalar ungu dengan variasi jumlah siklus pengocokan-pembekuan. *Agrofood*. 1(2): 20-26.
- Padaga. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisana, Surabaya.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian J. of Laboratory*. 1(2):29-35.

- Peng, F., S. He, H. Yi, Q. Li, W. Xu, R. Wang, and Y. Ma. 2018. Physical, textural, and rheological properties of whipped cream affected by milk fat globule membrane protein. *International Journal of Food Propert.* 21:1190–1202.
- 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.
- Putri, D. A., Nugraha, T., & Santoso, Y. 2022. Analisis nilai tambah industri tahu skala rumah tangga di Indonesia. *Agrotatanen: Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(1), 21–30.
- Putri, K.D. Zaini, M.A. and Kisworo, D. 2015. Pengaruh rasio susu full cream dengan jagung manis (*Zea mays saccharata*) terhadap nilai gizi, sifat fisik dan organoleptik es krim. *Pro Food.* 1(1): 15-23
- Putri, P.S., 2021. *Overrun*, daya leleh, aktivitas antioksidan dan es krim susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau)
- Putri, R. A. 2018. Kajian substitusi sari kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap kualitas es krim. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1), 45–54.
- Rachmawanti, D. A. an S. Handajani. 2011. Eskrim ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*): tinjauan sifat sensoris,
- Rahman, M. A., Saari, N., & Zarei, M. 2020. Effect of stabilizers on physicochemical, rheological, and sensory properties of ice cream: A review. *Food Reviews International*, 36(5), 440–464.
- Rahmawati, E., Handayani, P., & Fitriana, A. 2021. Kajian umur simpan tahu sutra dengan variasi koagulan alami. *Jurnal Sains Terapan Rekayasa*, 9(2), 66–72.
- Rimbawan, A., & Siagian, A. 2018. *Panduan Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Penerbit IPB Press.
- Romulo, A. and 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. 794(1): p.012145. IOP Publishing.

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.

Sengupta, D., Sahu, J. K., & Thakur, A. 2020. *Color and appearance of dairy products: Factors affecting and measurement techniques*. *Dairy Science & Technology*, 100(4), 455–467.

Setyaningsih, D. 2008. Analisis Sensori untuk Agroindustri. Bogor.

Siswati, O.D., Bintoro, V.P. dan Nurwantoro, N. 2019. Karakteristik es krim ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) dengan penambahan tepung umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 121-126.

SNI. 1990. Syarat Mutu dan Cara Uji Tahu (SNI 01-3142-1990). Badan Standardisasi Nasional.

Soedarmadji, S., B. Haryono dan Soehardi. 1984. Prosedur analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Standar Nasional Indonesia. 1995. Ice Cream. SNI 01-3713-1995. Badan Standarisasi Nasional-BSN.

Sudajana, F.L. Utomo, A.R. and Kusumawati, N. 2013. Pengaruh penambahan berbagai konsentrasi Na-CMC terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim sari biji nangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*. 12(1):47-54

Sun, Y., Wang, J., & Zhao, L. 2021. Thermal denaturation and aggregation behavior of soybean protein isolates in tofu processing. *Journal of FoodEngineering*, 290, 110221.

Sunardi, S. 2023. Strategi Pemasaran Produk Terhadap Keputusan Konsumen dalam Memilih Ice Cream Aice. *COMSERVA: Jurnal Poneitian dan Pengabdian Masyarakat*. 3(03): 919-928.

- Sung, K.K, and H.D Goff. 2010. Effect of solid fat content on structure in ice creams containing palm kernel oil and high-oleic sunflower oil. *J. Food Sci.* 75:4–9.
- Sun-Waterhouse, D., L. Edmonds, S.S. Wadhwa, and Wibisono, R. 2013. Producing ice cream using a substantial amount of juice from kiwifruit with green, gold or red flesh. *J. Food Research Inter.* 50(2):647–656.
- Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- 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
- Tamime, A. Y. 2013. *Milk Processing and Quality Management*. Wiley-Blackwell, Oxford.
- Tamime, A. Y. 2009. *Milk Processing and Quality Management*. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom. USA.
- Tharp, B. W., dan L. S. Young. 2013. *Tharp and Young on Ice Cream An Encyclopedic Guide to Ice Cream Science and Techno*. DEStech Publications, Inc. Pennsylvania.
- Thermo Scientific. 2015. “Extraction of Total Fat from Food Samples and Determination of Fat Content by FAME after Acid Hydrolysis”
- Tomer, V. and A. Kumar. 2013. Development of high protein ice-cream using milk protein concentrate. *IOSR J. Environmental Sci, Toxicology and Food Tech* 6:71–74.
- 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.
- United States Department of Agriculture Agricultural Research Service. 2019. *Dairy and Egg Product: Eggs, Grade A, Large, Egg Whole*.
- Walstra, P., Wouters, J. T. M., & Geurts, T. J. 2006. *Dairy Science and Technology* (2nd ed.). CRC Press, Boca Raton.

- Wang, H. J., & Murphy, P. A. 1994. Isoflavone content in commercial soybean foods. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 42(8), 1666–1673.
- Wang, X., Li, Q., & Zhang, Z. 2019. Microbial safety and quality assessment of commercial tofu products. *Food Control*, 106, 106731.
- Wardana. A. S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta
- Widiantoko, R. K. 2014. Pembuatan es krim tempe - jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2:54–66.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Woldemariam, H. W., A. M. Asres, and F. G Gemechu. 2022. Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Prepared Using Sweet Lupin and Soymilk as Alternatives to Cow Milk. *International Journal of Food Properties*. 25(1): 278-287
- Wulandari, D. T. 2021. Pengaruh penambahan tape singkong terhadap Karakteristik sensori es krim sawi (*Brassica Rapa L. Var. Parachinensis LM Balley*). Laporan Praktik Kerja Lapang.
- Wulandari, N., Putri, D., & Santoso, A. 2017. Pengaruh komposisi bahan terhadap mutu es krim. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(2), 101–109.
- Yuwono, S. S., & Susanto, T. 1998. *Pengujian Mutu Produk Pertanian*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Zahro, C., F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera L.*) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1481-1491.
- Zainuri. Z., Y. Sulastri, dan I. Y. Gautama, 2020. Karakterisasi mutues krim ubi jalar ungu dengan penstabil tepung porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*. 1(4): 134-142.
- Zhang, Y., Song, T. T., Cunnick, J. E., Murphy, P. A., & Hendrich, S. 2018. Daidzein and genistein glucuronides in vitro are converted to aglycones

by  $\beta$ -glucuronidase from human intestine and liver. *Journal of Nutrition*, 138(5), 776–782.