

DAFTAR PUSTAKA

- Adi D, K. (2019). Pengaruh Konsentrtasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Bubuk Bunga Kenikir. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 81–89.
- Almadania, S. L. (2019). Pengaruh Penambahan Puree Ubi Cilembu (*Ipomea Batatas* (L). LAM) Dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Jurnal Tata Boga*. 8(1), 226–235.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: UNJ Press.
- Alvarez. (2005). Physical Properties of Ice Cream Containing Milk Protein Concentrates. *Journal of Dairy Science*. 88 (3), 862-871.
- Anggraini, A. (2020). 8 Kedai Gelato Enak di Kota Besar Indonesia. <https://www.nibble.id/8-kedai-gelato-enak-di-kota-besar-indonesia/>. Diakses 22 Januari 2020.
- Anggriawan F, Mauliyana P, A, & Dita R. (2020). Yuk Bikin Es Krim Talas untuk Segarkan Dahaga. <https://www.indozone.id/food/AqsbOBq/yuk-bikin-es-krim-talas-untuk-segarkan-dahaga/read-all>. 21 Agustus 2020.
- Atmi N, M. (2014). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(4), 100–106.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Katagori Pangan*. Jakarta
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Jakarta
- Cahyana, C, & Devi A, G. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Jakarta : Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Chan Adhitya, L. (2008). *Membuat Es Krim*. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.
- Chandra, R. (2017). Pemanfaatn Susu *Full Cream* dan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu. *Jom Fakultas Pertanian*, 4 (2), 15.
- Chindy. (2018). Pengaruh Konsentrasi Slurry Murbei dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Gelato Murbei (*Morus Nigra* L). [Skripsi]. Malang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Dwi U, A. (2016). Kajian Substitusi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) dan Penambahan Kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) Pada Biskuit Fungsional [Tugas Akhir]. Bandung. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Fadiati, A., Mahdiyah, & Widowati, I. (2009). *Optimalisasi Sagu Sebagai Pangan Masyarakat Tradisional Menuju Ketahanan Pangan Regional Serta Komersialisasinya Dalam Upaya Menembus Pasar Global*. Jakarta. Universitas Negeri Jakarta.
- Failisnur, F. (2013). *Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan*

- Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1), 11.
- Fatonah W. (2002). *Optimasi Produk Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Goff, & Hartel. (2013). *Ice Cream*. Ed ke-7. Springer Science Business Media. New York.
- Hafsah, M. J. (2004). *Prospek Bisnis Ubi Jalar*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Haryati, Y., Nurbaeti, B., & Sutrisna, N. (2015). *Petunjuk Teknis Budidaya Ubi Cilembu Organik*. Lembang : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Barat.
- Hastuti, W. (2014). Kajian Penambahan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea Batatas* (L)) Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Takoyaki dengan Penambahan Tempe Sebagai Kaldu dan Isiannya. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3 (4), 15-25.
- Hidayah Nur, A. (2016). *Kecepatan Meleleh dan Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Sari Biji Kluwih dan Daun Cincau [Skripsi]*. Surakarta. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Julita, A. . (2012). *Karakteristik Tepung Pati dari Ubi Jalar Cilembu dan Ubi Jalar Ungu Ayuramurasaki [Skripsi]*. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Karami, A, Tri, R & Suko, P. (2018). Pengaruh Formulasi Karagenan dan Pati Sagu Terhadap Sifat Fisik Kimia, dan Organoleptik Es Krim Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1 (1), 42-49.
- Kartohadiprodjo, M. (2018). *Something Sweet*. Primarasa. Jakarta : PT Gaya Favorit Press.
- Kopfer, T. (2009). *Making Artisan Gelato : 45 Recipes and Techniques for Crafting Flavor-Infused Gelato and Sorbet at Home*. United States : Rockport Publisher.
- Koswara S. (2009). *Teknologi Modifikasi Pati*. E-Book Pangan.
- Koyo, A. M. (2016). Tingkat Penggunaan Santan Kelapa dan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea hispida dennts*) Pada Pembuatan Es Krim. *Jurnal Media Agrosains*, 2 (1), 21–24.
- Kuntjojo. (2009). *Metodologi Penelitian*. Kediri.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3, 9–15.
- Larasati, W. (2018). *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia*. Jakarta : Badan Pusat Statistik.
- Lawless, H.T & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food (Principle and Practices)* Second Edition. New York : Springer.
- Mamuaja, C, F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado. UNSRAT PRESS.
- Morano, M. (2018). *The Art Of Making Gelato*. New York : Race Point.

- Mulyawanti, I, K, T, Dewandari, Yulianingsih. (2008). Pengaruh waktu pembekuan dan Penyimpanan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Arumanis Beku. *Jurnal Pascapanen*. 5 (1), 51-58.
- Noviyanti, Sri W, Muhammad S. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik *Cake Brownies* Substitusi Tepung *Wikao Maombo*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1 (1), 58-66.
- Nugroho, S. (2008). *Dasar-Dasar Rancangan Percobaan*. Bengkulu : UNIB Press
- Nurdjanah, S & Neti, Y. (2019). Ubi Jalar Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi. Lampung : AURA.
- Nurhayati A, Elly L, & Cica Y. (2012). Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga. *Jurnal Penelitian Pendidikan*. 13 (1), 1-6.
- Onggo, T.M. (2006). Perubahan Komposisi Pati dan Gula Dua Jenis Ubi Jalar Cilembu Selama Penyimpanan. *Jurnal Bionatura*, 8 (2), 1-10.
- Parera tiama, N., Bintoro Priyo, V., & Rizqiyati, H. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Gelato Susu Kambing Dengan Campuran Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (1), 40-45.
- Permana W,Sri, R.R.P, Tiana, F. (2018). Penganekaragaman Ubi Cilembu (*Ipomea Batatas* (L) Lam) Menjadi Sale Ubi dengann Tunnel Dryer. *Jurnal Agroindustri Halal*. 4 (1), 42-52.
- Praptiningsih, Y., Tamtarini, & Rahma, A. (2012). Karakteristik Es Krim Susu Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dengan Variasi Jumlah Karagenan dan Whipping Cream. *Jurnal Agroteknologi*, 7 (2), 150-156.
- Prastiwi, D., & Larasati, W. (2017). Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia. Jakarta : Badan Pusat Statistik.
- Prastiwi, K.W. (2016). Formulasi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea Batatas* (L) Lam) dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Terfermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Flakes. Bandar Lampung. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Rachmawanti, D.A. (2011). Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3 (2), 94-103.
- Rahmawati, R. D., Purwadi, & Rosyidi, D. (2012). Tingkat Penambahan Bahan Pengembang Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Mutu Organoleptik dan Tingkat Kelarutan [Skripsi]. Malang. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Raka,L. (2019). Perbedaan Sorbet dan Sherbet. *medcom.id*. <https://www.medcom.id/rona/wisata-kuliner/akWVaz0b-serbet-dan-sherbet-ditemukan-pada-masa-kekaisaran-roma-di-mana-salah-satu>. Diakses 23 September 2019.
- Rantesuba, N.A. (2017). Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh, dan *Overrun* Es Krim Rasa Kopi [Skripsi].Makassar. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Retno, S. (2016). *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Ubi Jalar*. Jakarta :

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.

- Rizqi Z, M. (2016). Love Milk. Food For Kids Indonesia. Ed ke-6. 50.
- Sacchi, (2019). Sensory Profile, Biophenolic and Volatile Compounds of an artisanal ice cream ('gelato') Functionalised Using Extra Virgin Olive Oil. *International Jurnal of Gastronomy and Food Science*. 18, 1-7.
- Sarwono, B. (2005). Ubi Jalar. Depok : Penebar Swadaya.
- Satriani. (2018). Analisis Fisiko Kimia Es Krim dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata*) dan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4 , 105-125.
- Setya, D. (2018). 5 Es Krim Jadul yang Hingga Kini Masih Eksis dan Ngeenin. Detik Food. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4145286/5-es-krim-jadul-yang-hingga-kini-masih-eksis-dan-ngaeenin>. Diakses 1 Agustus 2018.
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). Dasar Metodologi Penelitian. Yogyakarta : Literasi Media Publishing.
- Soesilowati, E. (2013). Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya Dan Diversifikasi Produk. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 11(2), 129–142. <https://doi.org/10.15294/saintekno.v11i2.5572>
- Suprapti, L. (2015). Kajian Ubi Jalar dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Jayawijaya. *International Labour Organization –UNDP*, 21.
- Supriyadi & Susilawati L,K,P,A. (2017). Teori dan Konsep Dasar Statistika dan Lanjut. Denpasar : Universitas Udayana.
- Susilawati, M. (2015). Perancangan Percobaan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Denpasar.
- Tamimi, W. (2018). Karakteristik Gelato Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3 (1),51-62.
- Tanjung I.D, M. (2018). Pengaruh Lama Waktu Perendaman Natrium Metabisulfite Terhadap Karakteristik Warna dan Kadar Antosianin Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata L.*) [Skripsi]. Yogyakarta. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma.
- Tubby, L. (2015). Gelato, Ice Creams & Sorbets. London : Pavillion.
- Utami, N. (2011). Siapakah Pembuat es krim peratma kali. Bandung : DAR! Mizan.
- Wisatsono, A. (2016). Tingkat Penggunaan dan Akseptabilitas Es Krim yang Terbuat dari Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea hispida dennts*). *Jurnal Media Agrosains*, 2 No. 1, 37–43.
- Yani, M. (2019). Terlihat Mirip, Ini Perbedaan Antara Es Krim, Gelato, dan Sorbet. <https://merahputih.com/post/read/terlihat-mirip-ini-perbedaan-antara-es-krim-gelato-dan-sorbet>. 22 Oktober 2019.
- Zahro, C., & Nisa, F. C. (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.