

DAFTAR PUSTAKA

- Alda, M. (2024). Ice Cream - Worldwide. Statista Market Insights. <https://www.statista.com/outlook/cmo/food/confectionery-snacks/confectionery/ice-cream/worldwide>
- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2020). Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Sensoris Es Krim Sari kedelai Jeruk Manis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.40319>
- BPOM. (2022). Penarikan Produk Es Krim Rasa Vanila Merek Haagen-Dazs Asal Prancis yang Mengandung Etilen Oksida. Pusat Data Dan Informasi Obat Dan Makanan. <https://www.pom.go.id/penjelasan-publik/penarikan-produk-es-krim-rasa-vanila-merek-haagen-dazs-asal-prancis-yang-mengandung-etilen-oksida>
- Chodijah, Herawati, N., & Ali, A. (2019). Pemanfaatan Wortel (*Daucus Carota L.*) Dalam Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Jeruk Kasturi (*Citrus Microcarpa B.*). *Jurnal Sagu*, 18(1), 25–38.
- CNN Indonesia. (2024). Unilever Blak-blakan Alasan Tarik Es Krim Magnum di Inggris. CNN Indonesia. <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20240423194223-92-1089643/unilever-blak-blakan-alasan-tarik-es-krim-magnum-di-inggris>
- Cornelia, M., Kresandra, A., & Eveline, E. (2022). Pemanfaatan Jamu Kunyit Asam Pada Pembuatan Es Krim Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(2), 77–86. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v3i2.560>
- Eko Sri wahyuningsih, Neni Sri Gunarti, Lia Fikayuniar, Irma Rahmawati, & Eni Nuraeni. (2022). Inovasi Tanaman Jamu Pembuatan Es Krim Temulawak Sebagai Peningkat Nafsu Makan. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 4413–4418. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i3.2990>
- Golf, H., & Hartel, R. (2013). *Ice Cream Structure*. Springer.
- Habieb, S. F. N., Ilmi, I. M. B., Nasrulloh, N., & Marjan, A. Q. (2024). Analysis of Knowledge Level, Consumption Habits, Sugar and Calories Content in Ice Cream on the Nutritional Status of Depok Students. *Amerta Nutrition*, 8(1), 82–88. <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i1.2024.82-88>
- Hidayah, N. (2018). Kandungan Fitokimia Dan Zat Gizi Pada Formulasi Es Krim Jamu Kunyit Asam. *Jurnal Penelitian Keperawatan*, 4(2). <https://doi.org/10.32660/jurnal.v4i2.321>

- Indri. (2024). Potensi Kontaminasi Listeria, FDA: Es Krim Berbagai Merek Ditarik Kembali. Dialeksis.Com. <https://dialeksis.com/dunia/potensi-kontaminasi-listeria-fda-es-krim-berbagai-merek-ditarik-kembali/>
- Khasanah, S. K., Susanti, S., & Legowo, A. M. (2020). karekteristik Es krim Kefir Puree Buah Naga Merah Sebagai Pangan Fungsional Antiobesitas. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi, 19(2), 53–62.
- Lamere, C., Siswosubroto, S. E., Hadju, R., & Tamasoleng, M. (2021). Pengaruh substitusi gula pasir dengan larutan jagung manis (*Zea mays l sacchara*) terhadap sifat organoleptik es krim. Zootec, 41(1), 89. <https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32012>
- Padaga. (2005). Pengaruh Komposisi Bahan terhadap Kualitas Es Krim. Putri, C. R. H. (2017). The Potency and Use of *Tamarindus indica* on Various Therapies. Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma, 3(2), 40. <https://doi.org/10.30742/jikw.v3i2.22>
- Qadriansyah A Razak, Rajmi Faridah, & Bahri Syamsuryadi. (2021). Penambahan Madu sebagai Pemanis Alami untuk Meningkatkan Nilai Organoleptik, Overrun dan Daya Leleh pada Es Krim. Tarjih Tropical Livestock Journal, 1(1), 8–14. <https://doi.org/10.47030/tropical.v1i1.97>
- Rahardjo, M., Palimbong, S., & Crist Wattimena, M. (2022). Pemanfaatan Serat Jeruk Siam Pontianak (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) dalam Peningkatan Tekstur dan Sensori Es Krim. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 7(5), 5422– 5432.
- Risfanty, D. K., & Sanuriza, I. I. (2021). Uji Antioksidan Larutan Etanol Buah Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) Tua dan Muda dengan Metode DPPH. Jurnal Inovasi Pendidikan Dan Sains, 2(2), 55–57. <https://doi.org/10.51673/jips.v2i2.769>
- Rizqiati, H., Arifan, F., Nurwantoro, N., Susanti, S., Pramesthi, R. W., & Sentosa, R. (2021). Pengaruh Substitusi Gula dengan Puree Kurma (*Phoenix Dactylifera* L.) terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Hedonik Es Krim Kefir. Jurnal Agripet, 21(1), 26–34. <https://doi.org/10.17969/agripet.v21i1.18419>
- Silalahi, M. (2020). Bioaktivitas Asam Jawa (*Tamarindus indica*) dan Pemanfaatannya. Florea : Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya, 7(2), 85. <https://doi.org/10.25273/florea.v7i2.7323>
- Suri, P. I., Zevaya, F., & Parkhurst, H. (2024). Potensi Dan Prospek Industri Gula Aren Di Indonesia. Journal of Islamic Economics and Finance, 2, 251–264. <https://doi.org/10.59841/jureksi.v2i2.1462>
- Tuhumury, H. C. D., Nendissa, S. J., & Rumra, M. (2016). Kajian Sifat Fisikokimia

Dan Organoleptik Es Krim Pisang Tongka Langit. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 46.
<https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.2.46>

Ulaan .L.E, Ludong M.M., R. D. L. T. M. (2020). Pengaruh Perbanyakan Jenis Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr) Terhadap Mutu Sensoris Halua Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Cocos*, 6(2), 1–9.

Wahid, W. O. L., & Basri, L. O. A. (2018). Sejarah Pengobatan Tradisional Orang Buton di Kecamatan Batupoaro Kota Baubau : 1986-2016. *I d e a O f H i s t o r Y*, 1, 49–62.

Zulharmitta, Z., Kasypiah, U., & Rivai, H. (2017). Pembuatan Dan Karakterisasi Larutan Kering Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Farmasi Higea*, 4(2), 147–157.
<https://jurnalfarmasihigea.org/index.php/higea/article/view/70>

