

DAFTAR PUSTAKA

- Afgani, C. A., Nairfana, I., Sari, R. N., & Komarudin, N. A. (2023). Pelatihan pembuatan tepung beras di desa parate Kecamatan Samapuin Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 4(1), 23-28.
- Afrianti, L.H. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Alsuheindra & Ridawati (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi & Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press
- Apriantini, G. A. E. (2020). Analisis kadar protein produk susu cair yang diolah melalui proses pemanasan pada suhu yang sangat tinggi (Ultra High Temperature). *International Journal of Applied Chemistry Research*, 2(1), 8-13.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Pengaruh perbandingan gula aren dan gula pasir terhadap karakteristik fisikokimia sirup kayu manis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 99-105.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). (1995). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Virginia USA.: AOAC International.
- Banowati, G & Nurhidayati, A. R. (2021). Pengaruh umur buah kelapa terhadap rendeman minyak VCO (Virgin Coconut Oil). *Mediagro*, 17(1):57-66.
- Buckle, K.A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (1985). *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Cahya, F., & Susanto, W., H. (2014). Pengaruh Pohon Pasca Sadap dan Kematangan Buah Kelapa Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Pasta Santan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(2):249-258.
- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I., & Fransiska, D. (2014). Pengaruh penambahan karaginan untuk formulasi tepung puding instan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(1):83-95.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Dewandari, K. T., Mulyawanti, I., & Iriani, E. S. (2023). Strategi peningkatan pemanfaatan tepung sagu terstandar pada industri mi. *WARTA BSIP PERKEBUNAN*, 1(3), 8-15.
- Duma, N., & Rosniati. (2010). Substitusi tepung terigu dengan tepung maizena pada pembuatan pasta. *Dinamika Penelitian BIPA*, 21(38), 128-135.
- Erwanto, & Martiyanti, M. A. A. (2024). Substitusi gula aren pada minuman sirup lidah buaya. *Agrofood : Jurnal Pertanian dan Pangan*, 6(1), 1-11.

- Fatin, S. T. A., & Ismawati, R. (2021). *Silky pudding* susu kedelai dan daun kelor sebagai alternatif makanan selingan balita stunting. *Jurnal Gizi Unesa*, 1(1):38-44.
- Foskett, D., Campbell, J., & Ceserani, V. (2008). *Practical Cookery*. London: Hodder Education.
- Fuangpaiboon, N., & Kijroongrojana, K. (2017). Sensorial and physical properties of coconut-milk ice cream modified with fat replacers. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 11(02), 133-147.
- Glikcsman, M. (1986). *Food hydrocolloids. Vol. I*. Florida : CRC Press Boca Raton.
- Glikcsman, M. (1969). *Gum Technology in the Food Industry*. New York: Academic Press.
- Hadiwiyoto. (1993). *Perkembangan Bisnis Susu*. Jakarta: Graha Indonesia.
- Hastuti, D., & Sumpe, I. (2007) Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. *Mediagro*, 3(1), 39-48.
- Husen, Y. F. (2013). *Puding Favorit*. Jakarta: AgroMedia.
- Junianto, Ashila, Y., Rahmatunnisa, S., & F, G. Z. (2021). Application of agar-agar as food additives. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 12(5), 13-24.
- Karunasiri, A. N., Gunawardane, M., Senanayake, C. M., Jayathilaka, N., & Seneviratne, K. N. (2020). Antioxidant and nutritional properties of domestic and commercial coconut milk preparations. *International Journal of Food Science*, 2020. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1155/2020/3489605>. Diakses 11 Desember 2024.
- Kazir, M., Abuhassira, Y., Robin, A., Nahor, O., Luo, J., Israel, A., Golberg, A., & Livney, Y. D. (2019). Extraction of proteins from two marine macroalgae, *Ulva* sp. and *Gracilaria* sp., for food application, and evaluating digestibility, amino acid composition and antioxidant properties of the protein concentrates. *Food Hydrocolloids*, 87, 194-203.
- Kemenkes RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemp S E., Hollowood T & Hort J. (2009). *Sensory Evaluation A Practical Handbook*. United Kingdom.: Wiley Blackwell.
- Kurmann, J. A., Rasic, J. L., & Kroger, M. (1992). *Encyclopedia of Fermented Fresh Milk Products: An International Inventory of Fermented Milk, Cream, Buttermilk, Whey, and Related Products*. Springer US.
- Kusumawati, E., Koro, S., & Bana, T. (2020). Pengaruh substitusi yoghurt dan tepung kacang hijau (*phaseolus raditus*) terhadap penilaian organoleptik, kandungan protein dan kalsium puding silky sebagai makanan tambahan alternatif untuk anak stunting. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 5(3):2840-2850.

- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Maulidah, N., & Ismawati, R. (2023). Proporsi susu kedelai dan sari buah delima merah pada pembuatan *silky pudding* untuk penderita hiperkolestrelemia. *Jurnal Gizi Unesa*, 3(3):343-350.
- Nasrulloh, N., Amar, M. I., & Fransiske, S. (2019). Kadar serat pangan, aktivitas antioksidan dan sifat fisik puding kulit jeruk limau dengan penambahan labu kuning. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(2):1-10.
- Nurhadi, B & Nurhasanah, S. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Nurmala, D. (2014). *Seri Belajar Memasak: Puding*. Jakarta: DeMedia.
- Pemerintah Indonesia. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta: Lembaran RI Tahun 2012, No. 18.
- Prianita, I. K. S., & Aprianica, N. P. I. (2023). Kualitas puding dengan campuran daun kelor. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 2(12):2655-2662.
- Primarasa. (2018). *Serba Manis: Puding Panas & Dingin*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Purwati. 2007. *The Effectivity of Polypropylene Rigid Air-Tight Films in Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Froozen Storage*. *Jurnal*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Putra, I. A., & Jumiono, A. (2021). Proses pengolahan susu ultra high temperature (UHT) beserta kemasan yang berpengaruh terhadap masa simpan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1), 44-48.
- Putri, S. R., & Amalita, N. (2020). Pengelompokan merek susu ultra high tempherature berdasarkan kemiripan kandungan gizi menggunakan analisis biplot. *UNPjoMath*, 3(1), 75-79.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori*. Tangerang: Universitas Terbuka.
- Rahayu, W.P. (1997). *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rantika, Indani, & Hamid, Y. H. (2020). Daya terima konsumen terhadap puding dengan penambahan buah rimbang (*solanum torvum sw.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1):23-31.
- Razak, M., & Muntikah. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rifdi, F., & Zhulhida, S. (2021). Perbedaan Kandungan Makronutrien (Lemak, Protein, Karbohidrat) dalam Santan Murni dan Santan Tambahan Air Kelapa Tua. *Maternal Child Health Care*, 3(1):450-457.
- Saputra, G. A. (2019). Intoleransi laktosa: variasi pemeriksaan penunjang dan tatalaksana. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 6(2):121-125.
- Schrieber, R. & Gareis, H. (2007). *Gelatine Handbook: Theory and Industrial Practice*. Wiley-VCH.

- Setyaningsih, D.A., Apriyantono, A. & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk*
- Sinsawasdi, V. K., Rattanapanone, N., & Toschka, H. Y. (Eds.). (2022). *The Science of Thai Cuisine: Chemical Properties and Sensory Attributes*. CRC Press.
- Sinurat, E., Murdinah, & Fransiska, D. (2010). Karakterisasi permen jeli yang dibuat dari hasil formulasi jelly powder. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 5(1), 57-64.
- Soekarto, S.T. (1990). *Dasar-dasar Pengawetan dan Standarisasi Mutu Pangan dari Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Aksana.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susanto, S. (2007). *Kreasi Jajan Pasar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suzauddula, M., Jahan, E. A., Billah, M., & Hossain, M. B. (2020). Comparative study on the chemical composition and acceptability of a creamy dessert (pudding) prepared with coconut milk and dairy milk. *International Journal of Agriculture Science and Food Technology*, 6(1):6-10.
- Tobing, H. A. L. (2005). *Camilan Tradisional Indonesia: Serba Goreng & Panggang*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Trubus. (2019). *Sejuta Khasiat Santan*. Jakarta: Trubus Swadaya.
- Tulashie, S. K., Amenakpor, J., Atisey, S., Odai, R., & Akpari, E. E. A. (2022). Production of coconut milk: A sustainable alternative plant-based milk. *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*, 6. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666016422000287#bib4>. Diakses 11 Desember 2024.
- U.S. Department of Agriculture (USDA). (2019). *Milk, fluid, 1% fat, without added vitamin A and vitamin D*. USDA. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/173441/nutrients>. Diakses 11 Desember 2024.
- U.S. Department of Agriculture (USDA). (2019). *Nuts, coconut milk, raw (liquid expressed from grated meat and water)*. USDA. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/170172/nutrients>. Diakses 11 Desember 2024.
- Verawaty. 2008. Pemetaan Tekstur dan Karakteristik Gel Hasil Kombinasi Karagenan dan Konjak. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Wadhani, L. P. P., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Kandungan gizi, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik puding berbasis kembang kol (brassica oleracea var. botrytis) dan strawberry (fragaria x ananassa). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1):6-12.
- Wahyudi. (2013). *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis kadar pati dan impurities tepung tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1-8.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G. (2014). *Kelapa pohon kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Windiarso, C., Nugroho, A.W., dan Agro, D.B. (2015). Optimasi pektin dari kulit buah nangka (*artocarpus heterophyllus*) dengan microwave assisted extraction (mae) (kajian waktu ekstraksi dan konsentrasi pelarut). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 3(1):39-49.
- Xing, R., Wang, Y., Dai, J., Zhang, C., Hua, Y., Chen, Y., & Kong, X. (2025). Volatile flavor characterization of raw coconut milk and the impact of sterilization: A comparative analysis for coconut flavor preservation. *Food Chemistry*, 490, 145123.
- Yasa Boga. (2017). *Terampil Membuat Cake & Pastry (CU Versi Baru)*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yulindha, Legowo, A. M., & Nurwantoro. (2021). Karakteristik fisik santan kelapa dengan penambahan emulsifier biji ketapang. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1):1-14.
- Zulvianti, P. N., Lestari, P. M., & Nining, N. (2022). Review komposit pati-kitosan: perannya dalam berbagai sistem penghantaran obat. *Majalah Farmasetika*, 7(1), 18-38.