

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Peningkatan konsentrasi sorbitol meningkatkan total padatan terlarut, viskositas, dan menurunkan *overrun* namun tidak berpengaruh nyata terhadap daya leleh es krim angkak biji durian.
2. Perbedaan waktu *aging* yang tersarang dalam konsentrasi sorbitol meningkatkan viskositas, serta menurunkan daya leleh & *overrun* namun tidak berpengaruh terhadap total padatan terlarut es krim angkak biji durian.
3. Perlakuan konsentrasi sorbitol dengan waktu *aging* yang berbeda berpengaruh nyata pada tingkat rasa pada es krim angkak biji durian, namun tidak berpengaruh nyata pada kesukaan panelis terhadap *mouthfeel*.
4. Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa tertinggi adalah es krim angkak biji durian dengan konsentrasi sorbitol 0% dan waktu *aging* 2 jam & 24 jam yaitu sebesar 6,55 & 6,23 (agak suka)
5. Tingkat kesukaan panelis terhadap *mouthfeel* dan es krim angkak biji durian berkisar antara 5,45 (netral) hingga 6,3 (agak suka)

### 5.2. Saran

Tingkat penerimaan panelis terhadap es krim angkak biji durian yang dihasilkan pada penelitian ini belum maksimal dimana skor tertinggi didapatkan oleh sampel dengan penggunaan sukrosa. Hal itu membuka peluang untuk penelitian lanjut untuk mengembangkan formulasi es krim angkak biji durian-sorbitol dengan skor penerimaan yang lebih baik.

Perlu juga dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan jenis dan konsentrasi jenis penstabil yang tepat pada es krim angkak biji durian dengan penambahan sorbitol untuk memperbaiki karakteristik daya leleh serta tekstur yang kurang baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 65-76.
- Afoakwa, E.O. (2016). *Chocolate Science and Technology*. Wiley.
- Afrizal, A. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88-95.
- Aini, F.Y., Affandi, D.R., & Basito. (2016). Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol Sebagai Pengganti Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 22-33.
- Akalin, A.S., Karagozlu, C., Ender, G., & Unal, G. (2008). Effects of Aging Time and Storage Temperature on The Rheological and Sensory Characteristics of Whole Ice Cream. *Journal of Nutrition Research and Food Science*, 63(3), 233-348.
- Alfadila, R., Anandito, R.B.K., & Siswanti. (2020). Pengaruh Pemanis terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(1), 1-11.
- Alphenaar, R. (2020). Influence of Overrun, Serum Phase Viscosity and Ice Fraction on Rheological Properties of Ice Cream, *Bachelor Thesis*, Wageningen University & Research, Netherlands.
- Alvin, A. (2021). Pengaruh Konsentrasi Molases terhadap Produksi Pigmen *Monascus purpureus* M9 pada Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Amerine, M. A., Pangborn, R. M., Roessler, E. B., Mrak, E. M., & Chicester, C. O. (1965). *Principles of Sensory Evaluation of Food*. USA: Academic Press Inc.
- Amrullah, A., Novieta, I.D., & Rasbawati. (2020). Pengaruh Penambahan Agar-Agar sebagai Bahan Pengental dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kualitas Daya Leleh dan Nilai Organoleptik Es Krim. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 6(2), 93-106.

- Andriani, M. (2009). The Effect of Rice Variety to Antimicrobia Activity of Red Mould Rice by *Monascus purpureus*. *Caraka Tani*, 24(1), 69-77
- Arbuckle, W.S. (1986). *Ice Cream*. The AVI Publishing Company.
- Arifan, F., Riziqiati, H., Hintono, A., Nurwantoro, Susanti, S., Sulistiyani, N. L. (2021). Effect of Sugar Substitution with Dates Puree (*Phoenix dactylifera L.*) on the Physical and Organoleptic Characteristics of Kefir Ice Cream. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 16(1), 21-32.
- Ashokkumar, Y. (2012). *Textbook of Bakery and Confectionery*. PHI Learning.
- Asminaya, N.M., Kurniawan, W., Apriansyah, A., Kimestri, A.B. (2021). Physical Quality Test of Ice Cream Sweetened Using Honey. *Advances in Biological Sciences Research*, 20, 411-416.
- Asriani, & Herdhiansyah, D. (2021). *Teknologi Pengolahan Sagu*. Penerbit NEM.
- Association of Official Analytical Chemist. (2000). *Official Method of The Association of Official Analytical of Chemist*. The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Atallah, A.A., Morsy, O.M., Abbas, W., & Khater, E.G. (2022). Microstructural, Physicochemical, Microbiological, and Organoleptic Characteristics of Sugar- and Fat- Free Ice Cream from Buffalo Milk. *Foods*, 11 (490), 1-15.
- Axel, B. (2022). Pengaruh Konsentrasi *Puree* Apel *Rome Beauty* (*Malus domestica*) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *Es Krim*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). *Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan*. Badan Standarisasi Nasional.
- Bahramparvar, M. & Tehrani, M.M. (2011). Application and Functions of Stabilizers in Ice Cream. *Food Review International*, 27(4), 389-407.
- Bayu, M.K., Rizqiati, H., dan Nurwantoro. (2017). Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 33-38.
- Bazmi, A., & Relkin, P. (2009). Effect of Processing Conditions on Structural and Functional Parameters of Whipped Dairy

- Emulsions Containing Various Fatty Acid Compositions. *Journal Dairy Science*, 92(8), 3556-3565.
- Brar, S.K., Sarma, S.J., & Pakshirajan, K. (2016). *Platform Chemical Biorefinery: Future Green Chemistry*. Elsevier Science.
- Brown, A.C. (2018). *Understanding Food: Principles and Preparation*. Cengage Learning.
- Chang, R. (2005). *Kimia Dasar: Konsep-Konsep Inti*. Erlangga.
- Chodijah, Herawati, N., & Ali, A. (2019). Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota L.*) dalam Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Jeruk Kasturi (*Citrus macrocarpa B.*). *Jurnal Sagu*, 18(1), 25-39.
- Clark, S., Costello, M., Drake, M., Bodyfelt, F. (2009). *The Sensory Evaluation of Dairy Products*. Springer.
- Clarke, C. (2004). *The Science of Ice Cream*. Royal Society of Chemistry.
- Curtis, P.C. (2013). *Untrained Sensory Panels*. *The Science of Meat Quality*, 215-231.
- Damerow, G. (1998). *Ice Cream!: The Whole Scoop*. Glenbridge Pub.
- Dean, J. (2007). *Soft Bread*. Gramedia Pustaka Utama.
- Deosarkar, S. S., Khedkar, C. D., Kalyankar, S. D., & Sarode, A. R. (2016). *Ice Cream: Uses and Method of Manufacture*. *Encyclopedia of Food and Health*, 391–397.
- Dewanti, F.K., & Rahayuni, A. (2013). Substitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) pada Produk Es Krim sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi Serat dan Rendah Lemak. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 474-482.
- Dewi, R.K. (2010). Stabilizer Concentration and Sucrose to the Velva Tomato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia*, 4(2), 330-335.
- Dogan, M. & Kayacier, A. (2007). The Effect of Ageing at A Low Temperature on The Rheological Properties of Kahramanmaras-Type Ice Cream Mix.
- Fanny, L., Kartini, T.B. & Magdalena. (2021). Kualitas Organoleptik Es Krim Santan. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 7(2), 78-84.
- Goff, H.D., & Hartel, R.W. (2013). *Ice Cream 7<sup>th</sup> Ed*. Springer.
- Grembecka, M. (2015). Sugar Alcohols- Their Role in The Modern World of Sweeteners: A Review. *Eur Food Res Technology*, 241(1), 1-14.
- Hafid, H., & Patriani, P. (2021). *Teknologi Pasca Panen Peternakan*. Widina Bhakti Persada.

- Hajar, M.N.F.A., & Rahayu, D.L. (2019). Penggunaan Ester Sukrosa untuk Memperbaiki Karakteristik Fisik dan Organoleptik Es Krim Sawo Mentega, *Edufortech*, 4(2), 146-159.
- Handoyo, K (Ed.). (2019). *Amankah Makanan Anda?.* Bhuana Ilmu Populer.
- Hanum, Z., Yurliasni, & Dzarnisa. (2022). *Teknologi Pengolahan Susu*. Syiah Kuala University Press.
- Haryanti, N., & Zueni, A. (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim *Daging Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.)* dengan Variasi Susu Krim. *AGRITEPA*, 1(2), 143-157.
- Hasanuddin, Dewi, K.H., & Fitri, I. (2011). Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*, 1(1), 1-7.
- Hastuti, S. (2019). Mutu dan Uji Inderawi. Instiper Press.
- Herawati, R., Yelmira, N. & Zalfiatri. (2017). Pemanfaatan Susu *Full Cream* Dan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 1-15.
- Hervelly, W., Wijaya P., & Aditya, F.P. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Konsentrasi Susu Skim terhadap Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 122-133.
- Hidayah, U.N., Affandi, D.R., & Sari, A.M. (2017). Kajian Mikrostruktur Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penggunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus sp.*) sebagai *Stabilizer*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(2), 89-99.
- Hudiyanti, D., Raharjo, T.J., Narsito, & Noegrohati, S. (2012). Isolasi dan Karakterisasi Lesitin Kelapa dan Wijen. *Agritech*, 32(1), 23-27.
- Hui, Y.H. (2006). *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering 4<sup>th</sup> Ed.* CRC Press.
- Ide, P. (2013). *Health Secret of Kefir*. Elex Media Komputindo.
- Ismawati, N., Nurwantoro & Pramono, Y.B. (2016). Nilai pH, Total Padatan Terlarut dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan EKstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89-93.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E.S. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Universitas Brawijaya Press.

- Jaya, F. (2017). *Produk-Produk Lebah Madu dan Hasil Olahannya*. Universitas Brawijaya Press.
- Kenyanto, V. (2020). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Angkak Biji Durian terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Pepaya Lembaran. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Khalish, L.H., Andarwulan, N., Koswara, S., & Talitha, Z.A. (2020). Formulasi dan Tingkat Kesukaan terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak (*Cream Cheese, Ricotta dan Camembert*). *Jurnal Mutu Pangan*, 7(2), 90-97.
- Khan, S.m Rustagi, S., Choudhary, S., Pandey, A., Khan, M.K., Kumaria, A., & Singh, A. (2018). Sucralose and Maltodextrin-An Alternative to Low Fat Sugar Free Ice-Cream. *Bioscience Biotechnology Research Communications*. 11(1), 136-143.
- Kilara, A., Shah, N.P., & Chandan, R.C. (2015). *Dairy Processing and Quality Assurance*. Wiley
- Kusumawardani, H.D. & Juwanto, D. (2020, November). Optimasi Stabilizer dan Waktu Homogenisasi pada Pembuatan Es Krim Jagung Manis. *Prosiding Seminar Nasional Kahuripan* (No. 1, p. 139-144).
- Labropoulos, A., Anestis, S., & Varzakas, T. (2012). *Sweeteners: Nutritional Aspects, Applications and Production Technology*. CRC Press.
- Legassa, O. (2019). Ice Cream Nutrition and Its Health Impacts. *International Journal of Food and Nutritional Science*, 7(1), 19-27.
- Lestari, L.A., Wildiana, R.A., Nisa, F. Z., Erwanto, Y., & Pranoto, Y. (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*, 7(3), 166-172.
- Lubis, N. (2019). Organoleptic Test of Adding Purple Sweet Potato and Durian Fruit Extract to Goat Milk Ice Cream. *International Journal of Scientific and Science*, 3(8), 23-27.
- Lukman, H. (2015). Alternatif Angkak Sebagai Bahan Tambahan Pangan Alami terhadap Karakteristik Sosis Daging Ayam. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 18(2), 51-58.
- Marantha, H.A., & Rustanti, N. (2014). Kandungan Gizi Sifat Fisik dan Tingkat Penerimaan Es Krim Kacang Hijau dengan Penambahan Spirulina. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 755-761.

- Marshall, R.T., Goff, H.D., & Hartel, R.W. (2012). *Ice Cream*. Springer.
- Milliati, M.C., & Lannes, S.C.D.S. (2018). Impact of Stabilizers on the Rheological Properties of Ice Cream. *Food Science and Technology*, 38(4), 733-739.
- Misra, A. (2012). *Dietary Considerations in Diabetes*. Elsevier.
- Moulina, M.A. (2016). Pemanfaatan Jagung (*Zen mays L*) sebagai Bahan Pembuatan Es Krim. , 3(1), 32-46.
- Muhandri, T., & Subarna. (2019). *Kumpulan Istilah Pangan*. IPB Press.
- Mullan, W.M.A. (2021). Controlling the Hardness of Ice Cream, Gelato & Similar Frozen Desserts. *Food Science and Technology*, 1-7.
- Mulyani, D.R., Dewi, E.N., & Kurniasih, R.A. (2017). Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan & Biotek Hasil Perikanan*, 6(3), 36-43.
- Mursalin, Sahrial, Yernisa, dan Prabowo, E. (2020). Aplikasi Mono-Diasilgliserol dari *Fluffy Hydrogenated Palm Kernel Oil* pada Pembuatan Es Krim. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1), 45-52.
- Nugerahani, I., Sutedja, A. M., Srianta, I., Widharna, R. M. & Marsono, Y. (2017). *In Vivo* Evaluation of *Monascus*-fermented durian seed for antidiabetic and antihypercholesterol agent. *Food Research*, 1(3), 83-88.
- Oksilia, Syafutri, M.I., & Lidiasari, E. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (Cucumis melo L.) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 17-23.
- Ozdemir, C., Dagdemir, E., Ozdemir, S. & Sagdic, O. (2007). The Effects of Using Alternative Sweeteners to Sucrose on Ice Cream Quality. *Journal of Food Quality*, 31 (2008), 415-428.
- Palla, S., Reddy, K., Rao, K.N., & Reddy, B. (2020). Studies on Production of Low-Calorie Ice Cream Made with Sucralose and Sorbitol. *International Journal of Livestock Research*, 10(11), 108-116.
- Pandiangan, J.F.E., Putra, I.N.K. & Pratiwi, I.D.P.K. (2019). Pemanfaat Angkak sebagai Pewarna Alami dan Antioksidan pada Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2),197-206.

- Pane, H.W., Tasnim, T., Sulfianti, S., Hasnidar, H., Puspita, R., Hastuti, P., Apriza, A., Pattola, P., Sianturi, E., Rifai, A., Hulu, V.T. (2020). Gizi dan Kesehatan. Yayasan Kita Menulis.
- Pangastuti, M., Ishartani, D., Utami, R., Zaman, M.Z. (2020). Pengaruh Madu terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Velve Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Probiotik (*Lactobacillus acidophilus* IFO 13951). *Jurnal Agrotek*, 14(2), 323-338.
- Pinto, S., & Dharaiya, C.N. (2013). Development of a Low-Fat Sugar Free Frozen Dessert. *International Journal of Agricultural Science*, 4(2), 90-101.
- Pon, S.Y., Lee, W.J., & Chong, G.H. (2015). Textural and Rheological Properties of Stevia Ice Cream. *International Food Research Journal*, 22(4), 1544-1549.
- Praja, D.I. (2015). *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Garudhawaca.
- Purnasari, N., Rusdan, I.H., & Taufik, M. (2021). *Teknologi Pengolahan Susu*. Guepedia.
- Purwadi, Radiati, L.E., Evanuarini, H., & Andriani, R.D. (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Puspitasari, A., Wahyuni, F., Suherman, Nikmah, N., Syafruddin. (2021). Identifikasi Daya Leleh dan *Overrun* serta Analisis Kadar Zat Besi (Fe) Es Krim dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 980-987.
- Quinn, T.R. (2012). *Old- Fashioned Homemade Ice Cream*. Dover Publications.
- Rahayu, W.P. (1998). *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik Fakultas Teknologi Pertanian Bogor*. IPB Press.
- Rahim, N.A. & Sarbon, N.M. (2019). *Acacia Honey Lime Ice Cream: Physicochemical and Sensory Characterization as Effected by Different Hydrocolloids*. *International Food Research Journal*, 26(3), 883-891.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Deepublish.
- Rahmi, Y., & Kusuma, T.S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Reddy, S. Y., Rao, Y. N., & Reddy, K. Y. (2020). Studies on Production of Low-Calorie Ice Cream Made with Sucralose and Sorbitol. *International Journal of Livestock Research*, 10(11), 108-115.

- Rizka, S.R., Susanti, S., & Nurwantoro. (2019). Pengaruh Jenis Pemanis yang Berbeda terhadap Viskositas dan Nilai pH Sirup Ekstrak Daun Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 152-154.
- Satria, R., Rossi, E., & Harun, N. (2017). Kajian Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Es Krim *Soyghurt*. *Jom Fakultas Pertanian*, 4(2), 1-15.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sheet, B.S., Nevzat, A., Mahmoud, A., Omar, F.A. (2014). Some Alternative Sweeteners (Xylitol, Sorbitol, Sucralose and Stevia): Review. *Karaelmas Science and Engineering Journal*, 4(1),63-70.
- Soekarto, S.T. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, S.T. (2020). *Teknologi Hasil Ternak*. IPB Press.
- Soeparno. (2021). *Properti dan Teknologi Produk Susu*. UGM Press.
- Srianta, I., Hendrawan, B., Kusumawati, N., & Blanc, P.J. (2012). Study on Durian Seed as a New Substrate for Angkak Production. *International Food Research Journal*, 19(3), 941-945.
- Srianta, I., Kusumawati, N., Nugerahani, I., Artanti, N. & Xu, G.R. (2013). In Vitro  $\alpha$ -Glukosidase Inhibitory Activity of Monascus-Fermented Durian Seed Extracts. *International Food Research Journal*, 20(2), 533-536.
- Sudajana, F. L., Utomo, A. R., & Kusumawati, N. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Na-CMC terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Biji Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 47-54.
- Sumbono, A. (2016). *Biokimia Pangan Dasar*. Deepublish.
- Suseno, T.I.P., Fibria, N., & Kusumawati, N. (2008). Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian *Butter* dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 1-18.
- Syed, Q.A., Anwar, S., Shukat, R., & Zahoor, T. (2018). Effects of Different Ingredients on Texture of Ice Cream. *Journal of Nutritional Health & Food Engineer*, 8(6),422-435.
- Tandel, K.R. (2011). Sugar Substitutes: Health Controversy Over Perceived Benefits. *Journal of Pharmacology and Pharmacotherapeutics*, 2(4), 236-244.

- Thohari, I., Mustakim, Padaga, M.C., & Rahayu, P.P. (2017). *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Tiarani, E.A., & Sulandari, L. (2015). Pengaruh Jumlah Ekstrak Angkak (*Red Fermented Rice*) dan *Puree* Stroberi terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *e-Journal Boga*, 3(1). 37-45.
- Toldra, F (Ed.). (2019). *Advances in Food and Nutrition Research*. Elsevier Science.
- Trivana, L., & Wungkana, J. (2019). Substitusi Lemak Susu dengan Virgin Coconut Oil terhadap Mutu Es Krim. *B. Palma*, 20(2), 101-109.
- 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), 46-52.
- Vear, B (Ed.). (2013). *Ice Cream*. Bloomsbury USA.
- Venkateswaran, V., & Vijayalakshmi, G. (2010). Finger Millet (*Eleusine coracana*)- an Economically Viable Source for Antihypercholesterolemic Metabolites Production by *Monascus purpureus*. *Journal of Food Science and Technology*, 47(4). 426-431.
- Webb, G.P. (2012). *Nutrition: Maintaining and Improving Health 4<sup>th</sup> Ed*. CRC Press.
- Widiantoko, R.K., & Yunianta. (2014). Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik,
- Widyaningsih, T.D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N.I.P. (2017). *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Universitas Brawijaya Press.
- Yunianto, A.E., Lusiana, S.A., Triatmaja, N.T., Suryana, S., Utami, N., Yunieswati, W., Ningsih, W.I.F., Fitriani, R.J., Argaheni, N.B., Febry, F., Puspa, A.R., Atmaka, D.R. (2021). *Ilmu Gizi Dasar*. Yayasan Kita Menulis.
- Yuwono, F. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree* Strawberry (*Fragaria xananassa*) terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia Yogurt Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Zainuri, Sulastri, Y., & Gautama, I.K.Y. (2020). Karakterisasi Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Penstabil Tepung Porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 1(4), 134-142.