

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, N., Zainal, & Nurmadiyah. (2018). Pengaruh Penambahan Pure Terung Belanda (*Solanum Betaceum* Cav.) dengan Gula terhadap Mutu Fisik dan Kimia Es Krim. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 31–40.
- Afandi, F. A. (2023). Potensi Sumber Karbohidrat Indonesia Sebagai *Ingridien* Pangan Fungsional dengan Kadar Pati Resisten dan Aktivitas Antioksidan Tinggi. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(1), 40–57. <https://doi.org/10.33830/fsj.v3i1.4989.2023>
- Afrizal, A. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88–94. <https://doi.org/10.32503/fillia.v4i2.657>
- Amalliah, N., Muchtar, F., & Afa, J. R. (2024). Faktor Risiko Kejadian Diabetes Mellitus Tipe 2 pada Pasien Rawat Jalan di RSUD Kabupaten Buton Tahun 2023. *Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 3(1), 72–86.
- Anasari, R., Nur, B. M., & Noviasari, S. (2022). Karakteristik Sensori Es krim Nabati Berbahan Dasar Susu Kedelai dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 401–409. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i2.20143>
- Andriyani, A., & Oktavianti, D. S. (2023). Pengaruh Kombinasi Jus Buah Naga dan Tomat terhadap Kadar Gula Darah pada penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Media Keperawatan: Politeknik Kesehatan Makassar*, 14(2), 83–88.
- Anjarwati, S., Permadi, E., & Lestari, R. B. (2022). Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing dengan Suplementasi Ekstrak Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin). *Jurnal Peternakan Borneo*, 1(1), 25–32.
- AOAC (2005) ‘*Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists International Acidity of Milk 18th edition*’, *Official Methods: Gaithersburg*.
- Apriansyah, A. H., Rohmayanti, T., & Kurniawan, M. F. (2024). Profil Yoghurt Sari Kacang Kedelai dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* cv. Ayamurasaki) yang Dihidrolisis Secara Enzimatis. *Jurnal Riset Sains Dan Teknologi*, 8(1), 39–47.
- Armin, F., Dewi, Y. Y., & Mahyuddin. (2016). Penentuan Kadar Senyawa Fenolat dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* (Cav.) Secara Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Higea*, 3(1), 1–15.
- Atiah, S., & Nairfana, I. (2022). Variasi Jumlah Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) terhadap Mutu Kimia Organoleptik dan Fisik Minuman Probiotik Instan dari Jagung Pulut (*Zea mays ceratina*) Sumbawa. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 1(1), 25–30.

- Aurelia, L. C., Ma'rifah, B., & Muhlshoh, A. (2023). Snack Bar Tinggi Serat dan Antioksidan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu dan Beras Hitam Sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 7(2), 196–216. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2023.7.2.9413>
- Azwar, Hisbullah, Irgi, A., Julyadi, W., Adisalamun, Mukhlshien, Nasrullah, R., Abubakar, Zani, M. F., & Ali, J. M. (2022). *Quality Analysis of Yoghurt from Goat's Milk Using Starter Lactic Acid Bacteria*. *Serambi Engineering*, 7(1), 2577–2586.
- Baitirahman, A. N., & Utami, N. P. (2019). Pengaruh Penambahan Varian Ubi Jalar terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Journal of Food and Culinary*, 2(1), 11–16.
- Bilang, M., Tahir, M., & Haedar, D. (2018). Mempelajari Viabilitas Enkapsulasi Sel Probiotik (*Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus*) Pada Es Krim. *Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 41–52.
- Budirahayu, S., Legowo, A. M., & Susanti, S. (2020). Karakteristik Uji Kesukaan, Fisik, dan Kimia *Frozen Yoghurt* dengan Penambahan *Milk Cascara*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 55–64.
- Chalimah, S., & Mayasari, D. (2014). Peran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pembuatan Yoghurt Canglo dengan Penambahan Stroberi (*Fragaria x ananassa*). *Proceeding Biology Education Conference*, 11(1), 55–59. <https://jurnal.uns.ac.id/prosbi/article/view/7656>
- Civille, G.V. & Carr, B.T. (2015), *Sensory Evaluation Techniques*. 5th edition. Boca Raton: CRC Press.
- Clinic, C. (2024, January 9) *Can People With Diabetes Have Sugar?*. Cleveland Clinic. <https://health.clevelandclinic.org/can-people-with-diabetes-eat-sugar>
- De Garmo, E.G., Sullivan, W.G & Cerook, J.R (1984) '*Engineering Economy*', 7th edition, Macmilland Publ. Co, New York.
- Delima, S., Holinesti, R., Faridah, A., & Anggraini, E. (2024). Kualitas Es Krim dengan Penambahan Puree Terung Belanda. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 28197–28208.
- Desnilasari, D., Rahmadiana, S., & Kumalasari, R. (2018). Efek Penambahan Jus Mangga dan *Carboxy Methyl Cellulose* pada Minuman Fermentasi Berbasis *Whey* Keju Susu Kambing. *Biopropal Industri*, 9(1), 25–35.
- Diep, T. T., Yo, M. J. Y., & Rush, E. (2022). *Effect of Tamarillo and fermentation Process on Physicochemical Properties and Nutrient and Volatiles Content of Yoghurt*. *Foods*, 11(1), 1–19.
- Diep, T. T., Yoo, M. J. Y., Pook, C., Sadooghy-Saraby, S., Gite, A., & Rush, E. (2021). *Volatile Components and Preliminary Antibacterial Activity of Tamarillo (Solanum betaceum Cav.)*. *Foods*, 10(9), 1–19. <https://doi.org/10.3390/foods10092212>

- Dinanti, B., & Handajani, F. (2018). Pengaruh Profilaksis Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) terhadap Kadar Malondialdehida Hepar Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Jantan Galur Wistar yang Diinduksi Karagenan. *Hang Tuah Medical Journal*, 15(2), 146. <https://doi.org/10.30649/htmj.v15i2.66>
- Djufry, F., Limbongan, J., Lade, N., & Saranga, B. (2018). Karakterisasi Tanaman *Tamarillo* di Sulawesi Selatan. *Buletin Plasma Nutfah*, 22(2), 127. <https://doi.org/10.21082/blpn.v22n2.2016.p127-136>
- Erlando, M., Suliasih, & Malianti, L. (2023). Pengaruh Penambahan Buah Mangga terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein, dan pH pada Yoghurt *Drink* Menggunakan Starter Komersil. *Jurnal Inspirasi Peternakan*, 3(1), 33–43. <https://doi.org/10.36085/jinak.v3i1.5013>
- Fachrial, E., Harmileni, & Anggraini, S. (2022). *Pengantar Teknik Laboratorium Mikrobiologi dan Pengenalan Bakteri Asam Laktat*.
- Fadhilah, T. M., & Sari, N. R. M. (2021). Analisis Pembuatan *Sorbet* Rosella dengan Penggunaan CMC dan Stevia. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 5(1), 17–32.
- Failisnur. (2014). Karakteristik Es Krim Bengkuang dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1), 11–20. <https://doi.org/10.24960/jli.v3i1.623.11-20>
- Fakih, T. M., & Dewi, M. L. (2020). Interaksi Molekuler Inhibitor *Dipeptidyl Peptidase-IV* (DPP-IV) dari Protein Susu Kambing Secara *In Silico* Sebagai Kandidat Antidiabetes. *Media Farmasi*, 17(1), 13–24.
- Faradila, C. J. L., Rizqiati, H., & Nurwantoro. (2019). Pengaruh Substitusi Kefir terhadap Sifat Kimia, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 192–198.
- Fatimah, R. N. (2015). Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal Majority*, 4(5), 93–101.
- Febriani, H., Ulfa, S. W., & Butar, T. N. B. (2023). Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis *Yogurt* Komersial terhadap Jumlah Profil Darah Tikus (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Diabetes Melitus. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(2), 1724–1733.
- Febrinda, A. E., Nurwitri, C. C., & Husyairi, K. A. (2021). Aktivitas Antioksidan dan Preferensi Konsumen pada Minuman Fungsional Berbasis Umbi Bawang Dayak. *Jurnal Sains Terapan*, 11(2), 11–19. <https://doi.org/10.29244/jstsv.11.2.11-19>
- Ferawati, Melia, S., Purwati, E., Zulkarnain, I., & Purwanto, H. (2019). Kualitas Mikrobiologis Susu Kambing Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus fermentum strain* NCC2970 pada Penyimpanan Suhu Refrigerator. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3(1), 1–6.
- Gallier, S., Tolenaars, L., & Prosser, C. (2020). *Whole Goat Milk as A Source of Fat and Milk Fat Globule Membrane in Infant Formula*. *Nutrients*, 12(11),

1–23. <https://doi.org/10.3390/nu12113486>

- Haliman, C. D., & Alfinnia, S. (2021). *Gut Microbiota, Prebiotics, Probiotics, and Synbiotics in Management of Obesity*. *Jurnal Media Gizi Kesmas*, 10(1), 149–156.
- Hanif, A. A., Fauziyah, A., & Nasrulloh, N. (2021). Pengaruh Penambahan Jambu Biji terhadap Kadar Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Es Krim Tomat. *GHIDZA: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(2), 171–178.
- Hariyanti, D. F., Kurnia, D., & Fauziah, L. F. (2023). Perbedaan Penurunan Kadar Gula Darah pada Kelompok yang Diberi Terapi Jus Buah Naga Merah dan Bengkuang pada Penderita DM di Komunitas Gres Lansia Kabupaten Tuban. *SEHATRAKYAT: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(4), 540–548. <https://doi.org/10.54259/sehatrakyat.v2i4.2122>
- Hasni, D., Rohaya, S., & Supriana, N. (2017). Kajian Pengolahan Sorbet Campuran Terong Belanda Dan Buah Bit Sebagai Produk Pangan Fungsional. *Sagu*, 16(1), 21–27.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13–19.
- Hervelly, Wijaya, W. 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), 122–132. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1043>
- Intan, S. H., Awila, A. A., Stiosarint, Y., Hermalasari, D., & Hasim, N. H. (2021). *Pengaruh Variasi Starter terhadap Yoghurt Rumput Laut*. *SEMANTECH*. 7(2), 90–94.
- Irwanto, R., Novia, R., Rantika, W., & Ginting, J. C. (2023). Uji Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Sari Kedelai Hitam (*Glycine soja* L) yang Ditambahkan Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav). *Jurnal Farmasi*, 6(1), 84–90. <https://doi.org/10.35451/jfm.v6i1.1952>
- Jangnga, I. P., Haskito, A. E. P., Sari, C., & Adrenalin, S. L. (2023). Total Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Bekatul Merah Selama Penyimpanan Refrigerasi. *Journal of Applied Veterinary Science And Technology*, 4(2), 61–66. <https://doi.org/10.20473/javest.v4.i2.2023.61-66>
- Jayus, Nafi, A., & Prawintasari, M. N. (2022). Karakterisasi Ice Cream Sinbiotik Rendah Lemak dengan Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Pisang dan Edamame. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(9), 488–499.
- Jessica, Wulandari, Y. W., & Mustofa, A. (2020). Karakteristik Flakes Ubi Ungu (*Ipomea batatas* L.) Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dengan Variasi Lama Pengovenan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan*

UNISRI, 5(2), 1–12.

- Junita, P., Rahmayuni, & Riftyan, E. (2023). Penggunaan Santan Kelapa dan *Whipping Cream* dalam Pembuatan Es Krim Berbasis Terung Belanda dan Biji Saga. *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*, 22(2), 42–50.
- Kartikasari, D. I., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 239–248.
- Kemendes RI. (2023). Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 Dalam Angka. In *Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan*.
- Khalish, L. H., Andarwulan, N., Koswara, S., & Talitha, A. (2020). Formulasi dan Tingkat Kesukaan Terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak (*Cream Cheese*, *Ricotta* dan *Camembert*). 7(2), 90–97. *Jurnal Mutu Pangan*. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.2.90>
- Kinteki, G. A., Rizqiati, H., & Hintono, A. (2018). Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing terhadap Mutu Hedonik, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir, dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 42–50.
- Kusumawati, I., Purwanti, R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Yoghurt dengan Penambahan Nanas Madu (*Ananas Comosus* Mer.) dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*). *Journal of Nutrition College*, 8(4), 196–206. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25833>
- Lanusu, A. D., Surtijono, S., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). Sifat Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Zootec*, 37(2), 474–482. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16783>
- Mahmudah, N. A., Hariyanti, A. P., Luthfiya, L., & Sari, F. K. (2023). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Karakter Sensori Es Krim Albedo Semangka (*Citrullus lanatus*) dengan Penambahan Madu. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 5897–5900.
- Mahrta, S., Kusumadati, W., Faridawaty, E., & Tianto. (2023). Pengaruh Formulasi Santan dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Es Krim. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(8), 7387–7398.
- Manuel, S. E., Sumual, M., & Taroreh, M. (2021). Pengaruh Blansing Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(3), 4020–4030.
- Manurung, N. E. P., Hermialingga, S., Prasetyo, T., Yahya, M. A., & Utami, A. S. (2023). Uji Sensoris Es Krim Susu Kambing dan Sari Kedelai Hitam. *Jurnal Sains Dan Sains Terapan*, 1(2), 11–16. <https://doi.org/10.30631/jssit.v1i2.25>
- Maryati, Y., Nuraida, L., & Ariyadi, R. D. (2016). *A Study In Vitro of Lactic Acid*

Bacteria (LAB) Isolates on Cholesterol Lowering Ability in. AGRITECH, 36(2), 196–205.

- Mason, S. A., Rasmussen, B., Van Loon, L. J. C., Salmon, J., & Wadley, G. D. (2019). *Ascorbic Acid Supplementation Improves Postprandial Glycaemic Control and Blood Pressure in Individuals with Type 2 Diabetes: Findings of a Randomized Cross-Over Trial. Diabetes, Obesity and Metabolism, 21(3), 674–682.* <https://doi.org/10.1111/dom.13571>
- Muchtar, R. S. U., Safitri, G. E., Fitri, & Hartini, A. M. (2023). Edukasi Pengolahan Ubi Jalar Ungu dalam Upaya Penurunan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat Indonesia, 1(3), 181–188.*
- Nisa, R., Mulfianda, R., & Mulyatina. (2021). Efek Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap Penurunan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Idea Nursing Journal, 12(2), 19–25.*
- Noorhasanah, Permadi, E., Tribudi, Y. A., & Lestari, R. B. (2022). Kualitas Susu Kambing Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Var . *Amarum*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Peternakan Borneo, 1(1), 16–24.*
- Nuraeni, S., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Karakteristik Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Jeruk Bali (*Citrus Grandis* L. *Osbeck*). *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar, 10(1), 87–91.*
- Nuriannisa, F., Kertia, N., & Lestari, L. A. (2019). Efek Konsumsi Yogurt terhadap Glukosa Darah Puasa pada Penyandang Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Gizi Indonesia, 8(1), 40–44.* <https://doi.org/10.14710/jgi.8.1.40-44>
- Nutrition. (2024) *What Is a CFU? How Many You Need in Probiotics and the Best Strains.* IMD Nutrition. <https://1md.org/blogs/health-stories/what-is-cfu-how-many-you-need>
- Nuryati, C., Legowo, A. M., & Nurwantoro. (2020). Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Penambahan Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Penstabil. *Jurnal Agroteknologi, 14(2), 199–207.*
- Oktapraja, A., Murniwati, & Suprianto, K. (2021). Perbandingan Intensitas Pewarnaan Ekstrak Buah Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav) dengan Disclosing Solution Sebagai Bahan Identifikasi Plak Gigi. *ANDALAS DENTAL JOURNAL, 9(1), 51–59.*
- Padaga, M.C. & Aulanni'am (2017) *Susu Sebagai Nutrasetika untuk Penyakit Gangguan Metabolik. 1st edition.* Malang: Universitas Brawijaya.
- Pamela, V. Y., & Riyanto, R. A. (2022). *Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Variasi Susu Skim dan Lama Inkubasi. 03(01), 18–24.*

- Pangestu, A. (2022). Pengertian Protein, Jenis, Struktur, Klasifikasi, dan Manfaatnya. *Pakar Kimia*. <https://www.pakarkimia.com/pengertian-protein/>
- Patel, R., & Dupont, H. L. (2015). *New Approaches for Bacteriotherapy: Prebiotics, New-Generation Probiotics, and Synbiotics*. *Clinical Infectious Diseases*, 60(Suppl 2), S108–S121. <https://doi.org/10.1093/cid/civ177>
- BPOM. (2024, April 11). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. <https://www.google.com/search?client=firefox-bd&q=Peraturan+BPOM+Nomor+26+Tahun+2021>
- PERKENI. (2024, Maret 22). Perkumpulan Endokrinologi Indonesia Tahun 2011 Tentang Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. <https://www.google.com/search?client=firefox-bd&q=Perkumpulan+Endokrinologi+Indonesia+Tahun+2011>
- PERKENI. (2024, Maret 22). Perkumpulan Endokrinologi Indonesia Tahun 2021 Tentang Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. <https://www.google.com/search?client=firefox-bd&q=Perkumpulan+Endokrinologi+Indonesia+Tahun+2021>
- Permana, I., Falahudin, A., & Rahmah, U. I. L. (2021). Nilai pH dan Sifat Organoleptik Dadih Susu Kambing Etawa dengan Penambahan Sari Buah Mangga Gedong Gincu. *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Peternakan*, 9(1), 58–67.
- Prasetyo, R. E. (2022). Profil Pasien DM Tipe 2 dengan Resistensi Insulin di Rumah Sakit Citra Husada Jember. *Jurnal Kesehatan Pena Medika*, 12(2), 242–248.
- Pratama, A., Wulandari, E., & Putranto, W. S. (2022). Sifat Kimia dan Total Bakteri Asam Laktat pada Es Krim Probiotik Susu Kambing yang Diberi Susu Kedelai Bubuk. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan IX: "Peluang Dan Tantangan Pengembangan Peternakan Berbasis Sumberdaya Lokal Untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan"*, 2, 790–796.
- Pratama, Purwati, Yuherman, & Melia. (2021). *The Potential of Probiotic Frozen Yoghurt with The Addition of Fruits Tamarillo to Increase Immunity*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 694(1), 1–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/694/1/012070>
- Prayitno, S. S., Maharani, N., & Rusti, N. (2022). Modifikasi *Concentrated Yogurt* Susu Kambing dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Ditinjau dari Persentase Produk, Whey Bebas, Sineresis, dan pH. *Journal of Animal Science*, 7(2502), 52–54.
- Putri, K. G., Sandra, Y., Arsyad, M., & Batubara, L. (2023). Hubungan Suplementasi Vitamin C dengan Kadar Glukosa Darah Pada Wanita

- Penderita Prediabetes Melitus di RW 012 Kelurahan Kedunghalang Bogor. *Junior Medical Journal*, 2(2), 257–264.
- Putri, M. A. R., Purwijantiningsih, E., & Pranata, F. S. (2020). Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik dengan Kombinasi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* (L.) Urb) dan Nanas Madu (*Ananas cosmosus* (L.) Merr). *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 1–14.
- Rahayu, I. S., Andriani, E., & Elvandari, M. (2024). Analisis Uji Organoleptik dan Fisikokimia Pembuatan Es Krim Berbahan Susu Kurma. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 4528–4546.
- Rahmawati, F. C., Djamiatun, K., & Suci, N. (2017). Pengaruh Yogurt Sinbiotik Pisang terhadap Kadar Glukosa dan Insulin Tikus Sindrom Metabolik. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 14(1), 10. <https://doi.org/10.22146/ijcn.19379>
- Rahmawati, H. Y., Mustaming, & Azzahra, S. (2023). Pengaruh Pemberian Suplemen Vitamin C terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa pada Pasien Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Gema Kesehatan*, 15(1), 49–57. <https://doi.org/10.47539/gk.v15i1.402>
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Penggunaan dan Pengembangan *Dietary Fiber*. *Farmaka*, 16(2), 152–165.
- Riani, I. G., Boru Ritonga, N., Inayatullah, A., & Handayani, M. T. (2023). Profil Kimiawi Makanan Pendamping ASI dengan Pemanfaatan Pati Ubi Jalar Ungu Metode Modifikasi Ultrasonikasi. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 10(1), 65–79. <https://doi.org/10.34128/jtai.v10i1.177>
- Rohman, A. (2013) Analisis Komponen Makanan. 1st edition. Yogyakarta.
- Rohman, A. & Sumantri (2013) Analisis Makanan. 2nd edition Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Romulo, A., Meindrawan, B., & Marpietylie. (2021). *Effect of Dairy and Non-Dairy Ingredients on the Physical Characteristic of Ice Cream: Review*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 794(1), 1–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/794/1/012145>
- Rosadi, Warditiani, & Larasanty. (2018). Efek Hipoglikemia Ekstrak Buah Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) pada Mencit Jantan Galur Balb/C. *Jurnal Farmasi Udayana*, 63(2), 63–67.
- Rosida, & Santi, S. S. (2021). Pengembangan Produk Yoghurt Sinbiotik Uwi Ungu (*Dioscorea alata* var. *Purpurea*) Sebagai Pangan Fungsional. *AGROINTEK : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 765–769.
- Rosita, Kusumaningtiar, D. A., Irfandi, A., & Ayu, I. M. (2022). Aktivitas Fisik Lansia dengan Diabetes Melitus Tipe 2 di Puskesmas Balaraja Kabupaten Tangerang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(3), 364–371.
- Rukmi, D. L., Wijaya, R., & Nurfitriani, R. A. (2020). Kadar Laktosa, Gula Reduksi, dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Bekatul Selama 15 Hari Penyimpanan Refrigerasi. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 3(2), 38–

43.

- Safari, A., Ginting, S. D. R., Fadhlillah, M., Rachman, S. D., Anggraeni, N. I., & Ishmayana, S. (2019). Ekstraksi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Ilmu Kimia Dan Terapan*, 6(2), 46–51.
- Safitri, I., Gunadi, S., Lamona, A., & Fitriyana, L. (2023). Pengaruh Penambahan Bubur Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*, L) dan Suhu Pengering terhadap Karakteristik Fisik-Kimia *Fruit Leather* Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.). *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 5(2), 142–152.
- Safnowandi. (2022). Pemanfaatan Vitamin C Alami Sebagai Antioksidan pada Tubuh Manusia. *Biocaster: Jurnal Kajian Biologi*, 2(1), 6–13.
- Sahbani, L. N., Putranto, W. S., & Utama, D. T. (2023). Pengaruh Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) pada Es Krim Sinbiotik terhadap Jumlah Bakteri Asam Laktat, pH, dan *Overrun*. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 23. <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i1.45515>
- Salvania, H., Yulistiani, R., & Rosida. (2023). *The Effect of Skim Milk and Carboxy Methyl Cellulose Concentrations on the Characteristics of Tamarillo Velve* (*Cyphomandra betacea*). *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 7(3), 1–7.
- Santi, S. S., & Rosida. (2021). Studi Pembuatan Es Krim Yoghurt Sinbiotik dari Proporsi Yoghurt Uwi Ungu:Susu dan Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(2), 121–128.
- Santoso, W. E. A., & Estiasih, T. (2014). Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein *Whey* serta Stabilitasnya terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 121–127. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/84>
- Saputra, G. A. (2019). Intoleransi Laktosa: Variasi Pemeriksaan Penunjang dan Tatalaksana. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 6(2), 121–125.
- Sari, N. P. Y. ., Permana, I. D. G. ., & Sugitha, I. . (2018). Pengaruh Perbandingan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Karakteristik Leather. *Jurnal ITEPA*, 7(2), 65–75.
- Sawitri, M. E., & Prasetyawan, S. (2019). Studi Interaksi Kompleks Inulin dan Fraksi Kasein Melalui Analisis *In-Silico* dan *Molecular Docking* Sebagai Dasar Pengembangan *Prebiotic Fermented Milk*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 19(1), 11–19. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2019.014.01.2>
- Sekartini, E., & Azizah, D. N. (2020). Mempelajari Konsentrasi Pure Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) terhadap Karakteristik Es Krim. *EDUFORTECH*, 5(2), 137–146.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P (2010) Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. 1st edition. Bogor: IPB Press.
- Simatupang, R. (2023). Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pasien Diabetes Melitus terhadap Resiko Ulkus Kaki di Praktek Perawatan Luka Modern AK Wocare Tahun 2022. *Journal of Innovation Research and Knowledge*. 3(3), 579–586.
- Sinaga, K., Sihombing, J. M., & Sarri, R. P. (2019). Uji Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) dengan Penambahan Jus Buah Strawberri. *Jurnal Peternakan Unggul*, 3(1), 1–7.
- Sirumapea, R., Suhartatik, N., & Wulandari, Y. W. (2020). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Terong Belanda (*Solanum betaceum*) Sebagai Antidiabetes pada Tikus Wistar Jantan yang Diinduksi Aloksan. *JITIPARI: Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, 5(1), 111–118.
- Siswandi, W. V. T., Djarkasi, G. S. S., Ludong, M. M., Tuju, J. D. J., Taroreh, M. I. R., & Nurali, E. J. N. (2023). Aktivitas Antioksidan Yogurt Sinbiotik Berbasis Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 20–31.
- Siswati, O. D., Bintoro, V. P., & 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. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23254>
- Sitompul, I. I., Yusmarini, & Pato, U. (2022). Pemanfaatan *Lactobacillus plantarum* 1 dalam Pembuatan Es Krim Sinbiotik dari Bengkuang dan Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 45–52.
- SNI. (2024, Maret 22). Standar Nasional Indonesia 2981:2009 Tentang Syarat Mutu Yoghurt. Badan Standardisasi Nasional. <https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=Standar+Nasional+Indonesia+2981%3A2009>
- SNI. (2024, Oktober 26). Standar Nasional Indonesia 01-3713-1995 Tentang Es Krim. Badan Standardisasi Nasional. <https://www.scribd.com/doc/261870289/SNI-01-3713-1995-ES-KRIM>
- Šlosár, M., Hegedusová, A., Hegedus, O., Mezeyová, I., Farkaš, J., & Golian, M. (2019). *The Evaluation of Selected Qualitative Parameters of Sweet Potato (Ipomoea batatas L.) in Dependence on its Cultivar. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 13(1), 131–137. <https://doi.org/10.5219/1036>
- Sumara, R., Wibowo, N. A., Sumarliyah, E., & Nisa, L. (2023). Pemanfaatan Herbal :Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Rebus Sebagai Makanan Selingan dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II di Desa Paciran Lamongan. *Jurnal Manajemen Asuhan Keperawatan*, 7(1), 40–45.

- Sumarmono, J. (2022). *Current Goat Milk Production, Characteristics, and Utilization in Indonesia. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1041(1), 1–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1041/1/012082>
- Sun, H., Zhang, P., Zhu, Y., Lou, Q., & He, S. (2018). *Antioxidant and Prebiotic Activity of Five Peonidin-Based Anthocyanins Extracted from Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.)*. *Scientific Reports*, 8(1), 1–12. <https://doi.org/10.1038/s41598-018-23397-0>
- Suryani, T., & Niswah, F. (2015). Pemanfaatan Susu Kambing Etawa dan Kedelai Sebagai Bahan Dasar Dangka (Keju Khas Indonesia) Dengan Koagulan Ekstrak Jeruk Nipis. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 1(2), 45–52. <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v1i2.877>
- Susanti, & Bistara, D. N. (2018). Hubungan Pola Makan dengan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Mellitus Mellitus. *Jurnal Kesehatan Vokasional*, 3(1), 29–34. <http://journal.ugm.ac.id/jkesvo>
- Susanti, & Hidayat. (2017). Profil Protein Susu dan Produk Olahannya. *Jurnal MIPA*, 39(2), 98–106.
- Susilawati, Nurainy, F., & Nugraha, A. W. (2014). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(3), 243–256.
- Sutedjo, K. S. D., & Nisa, F. C. (2015). Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambola* L) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 582–593.
- Suwita, I. K., & Hadisuyitno, J. (2021). Mutu gizi dan Daya Terima Es Krim Indeks Glikemik Rendah Berbahan Polisakarida Larut Air Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*). *Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 79–91.
- Suzanna, A., Wijaya, M., & Fadilah, R. (2019). Analisis Kandungan Kimia Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*) Setelah Diolah Menjadi Minuman Ringan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 21–36.
- Syarif, S., Kosman, R., & Inayah, N. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) dengan Metode *Frap*. *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 7(1), 26–33. <https://doi.org/10.33096/jifa.v7i1.18>
- Sylvi, D., Noveliana, & Kurniati, A. (2020). Pengaruh Pencampuran Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L) dengan Terong Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn) terhadap Karakteristik Velva Dihasilkan. *Jurnal Litbang Industri*, 10(1), 23–31.
- Talearnkul, R., Sae-tan, S., & Sirivarasai, J. (2023). *Effect of Yogurt Ice Cream on the Viability and Antidiabetic Potential of the Probiotics Lactobacillus acidophilus, Lacticaseibacillus rhamnosus, and Bifidobacterium animalis subsp. lactis after In Vitro Digestion*. *Foods*, 12(23), 1–11.

<https://doi.org/10.3390/foods12234373>

- Tamimi, W., Nurwantoro, N., & Bintoro, V. P. (2019). Karakteristik Gelato Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 51–62. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.22253>
- Utomo, D., & Maisaro, S. (2022). Yoghurt Sinbiotik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Gula Merah Sebagai Imunitas Tubuh pada Masa Pandemi Covid-19. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(36), 99–110.
- Wahdaningsih, S. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol dan Fraksi N-Heksan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pharmascience*, 9(2), 176. <https://doi.org/10.20527/jps.v9i2.13135>
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., & Prasetyo, E. A. (2015). Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Momentum*, 11(1), 7–12.
- Wati, J., & Hasby. (2020). Analisis Aktivitas Antosianin dari Buah Senggani (*Melastoma candidum* L.), Kulit Kopi (*Coffea arabica* L.), dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Sebagai Indikator Asam Basa. *Jurnal Penelitian Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 3(2), 1–6.
- Widiantara, T., Hasnelly, & Octadayani, E. (2019). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) serta Perbandingan Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*) dengan Susu Skim terhadap Karakteristik Es krim. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1), 51–59. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i1.1506>
- Widyaningsih, M. M. K., Purwijantingsih, E., & Swasti, Y. R. (2021). Kualiat Es Krim Yoghurt Sinbiotik dengan Variasi Tepung Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(3), 3897–3908.
- Widyasanti, A., Pratiwi, R. A. N., & Nurjanah, S. (2018). Pengaruh Proses Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Leder Buah (*Fruit Lether*) Terong Belanda. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(2), 105–118.
- Wijaya, C. R., Setyaji, D. Y., & Maria, R. F. (2023). *Effect on Organoleptic Properties, pH Value, and Vitamin C Levels of Guava (Psidium guajava) Addition in Cowpea Yogurt (Vigna unguiculata)*. *Journal of Global Nutrition (JGN)*, 3(1), 223–235.
- Wijayanti, I. A., Purwadi, & Thohari, I. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Sagu pada Yoghurt terhadap Sifat Fisik Es Krim Yoghurt. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 38–45.
- Winarsi, H., Erminawati, Ramadhan, G. R., Gumelar, E. M., & Kencana, L. A. S. (2023). *Cowpea Sprouted Milk Rich in Phenolic Antioxidants, Vitamin C, Protein, and Dietary Fiber as an Antidiabetic Drink*. *AIP Conference Proceedings*, 2586(1), 60017.

- Winarsi, H., Ramadhan, G. R., Dewi, I. A., & Hernayanti. (2022). Penurunan Kadar Gula Darah dan Lingkar Perut Penderita Diabetes Melitus Tipe-2 Menggunakan Yoghurt Kecambah Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*). *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(2), 86–101.
- Yuliana, N., Sumardi, Ekowati, C. N., & Iqbal, M. (2020). Karakterisasi Genus Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Fermentasi Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.). *Prosiding Seminar Nasional Agroindustri 2020*, 25–33.
- Zaidemarno, N., Husni, A., & Sulastri. (2016). Kualitas Kimia Susu kambing Peranakan Etawa pada Berbagai Periode Laktasi di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(4), 307–312.
- Zainuri, Sulastri, Y., & Gautama, I. K. Y. (2020). Karakteristik Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Penstabil Tepung Porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 1(4), 134–142.
- Zhang, D., Jian, Y. P., Zhang, Y. N., Li, Y., Gu, L. T., Sun, H. H., Liu, M. Di, Zhou, H. L., Wang, Y. S., & Xu, Z. X. (2023). *Short-Chain Fatty Acids in Diseases*. *Cell Communication and Signaling*, 21(1), 1–20. <https://doi.org/10.1186/s12964-023-01219-9>

