

DAFTAR PUSTAKA

- Alang, H., Kusnadi, J., & Ardyati, T. 2020. Karakteristik nutrisi susu Kerbau Belang Toraja, Makassar. *Zootec*, 40(1): 308–315.
- Alicia, R., & Hapsari, M. W. 2024. Karakteristik es krim ubi jalar kuning dengan pewarna alami tepung kulit buah naga merah. *Journal of Tropical AgriFood*, 6(1): 42. <https://doi.org/10.35941/jtaf.6.1.2024.15507.42-49>
- Amagloh, F. C., Yada, B., Tumuhimbise, G. A., Amagloh, F. K., & Kaaya, A. N. 2021. The potential of sweetpotato as a functional food in sub-saharan africa and its implications for health: A review. *Molecules*, 26(10): 1–21. <https://doi.org/10.3390/molecules26102971>
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis (16th ed.)*. Washington: AOAC International.
- Arbuckle, W. S. 1986. *Ice cream*. Westport: The AVI Publishing Company.
- Astuti, M. I., & Rustanti, N. 2014. Nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College*, 3(3). <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Bahramparvar, M., & Tehrani, M. M. 2011. Application and functions of stabilizers in ice cream. *Food Reviews International*, 27(4): 389–407. <https://doi.org/10.1080/87559129.2011.563399>
- Bajad, D. N., Kalyankar, S. D., Dehmukh, M. A., Bachanti, P. R., & Bajad**, G. S. 2016. Impact of physico-chemical properties of mix on the final quality of ice-cream. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, Of. <https://doi.org/10.18805/ajdfr.v35i4.6627>
- Bakti, A. T., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. 2017. Pengaruh perbedaan persentase penambahan susu full cream terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim beras merah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 16(2): 52–57.

Bekiroğlu, H., & Özdemir, S. 2020. The quality of ice cream samples made from buffalo milk. *Food and Health*, 20–26. <https://doi.org/10.3153/fh20003>

Blibli (t.t). Ubi Jalar Putih. Diakses 30 Juli 2025 dari <https://www.blibli.com/p/ubi-jalar-putih-500-grm/ps--SAS-70846-00428>

Bugis, P. A., Hadi, S., Raharjo, T., & Wahditiya, A. A. 2024. Eksplorasi morfologi dan kandungan proksimat pada ubi jalar (*Ipomoea Batatas L.*) dari Kepulauan Kei, Maluku. *Jurnal Agroradix*, 8(1): 10–19.

Chandra, R., Herawati, N., & Yelmira Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan susu full cream dan minyak sawit merah dalam pembuatan es krim ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*). *JOM FAKULTAS PERTANIAN*, 4(2): 1–15.

Chodijah, C., Herawati, N., & Ali, A. 2019. Pemanfaatan wortel (*Daucus carota l.*) dalam pembuatan es krim dengan penambahan jeruk kasturi (*Citrus microcarpa b.*). *SAGU*, 18(1).

Choi, M. J., & Shin, K. S. 2014. Studies on physical and sensory properties of premium vanilla ice cream distributed in Korean market. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 34(6): 757–762. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2014.34.6.757>

Clarke, C. 2008. *The Science of Ice Cream*. Cambridge: RSC Publishing.

Damayanti, D. S., Rusmin, M., & Hardiyanti, S. M. 2018. Analisis kandungan zat gizi muffin ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L.*) sebagai alternatif perbaikan gizi masyarakat. *Al-Sihah: Public Health Science Journal*, 10(1): 108–119.

Dewi, L. K. 2014. *Effect of cilembu sweet potato starch on total solid, pH, total of lactic acid bacteria and organoleptic of synbiotic yoghurt ice cream*. Universitas Brawijaya.

Dewi, R., & Hakim, N. A. 2015. Karakterisasi morfologi dan kandungan gula beberapa plasma nutfah ubi jalar lokal Lampung. *Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan*, 117–124.

Diniyah, N., Subagio, A., Wibowo, Y., Azkiyah, L., Aini, N., & Indarto. 2023. *Pemberdayaan kelompok tani ubi jalar Desa Pasrujambe, Lumajang melalui*

inovasi teknologi pengolahan tepung metode fermentasi. 8(2).
<https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v8i2.3726>

Estabillo, J. M., Sto.Tomas, R. R., Alvarez, J. P., Padilla, C., & Soriano, A. U. 2025. Formulation, sensory and nutritional assessment of ice cream enhanced with sweet potato (*Ipomoea indica*) and squash (*Cucurbita maxima*). *International Journal of Biosciences (IJB)*, 26: 53–62. <https://doi.org/10.12692/ijb/26.3.53-62>

Failisnur. 2013. Karakteristik es krim bengkang dengan menggunakan beberapa jenis susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1): 11–20.

Ferdiansyah, A., & Winarti, S. 2023. Kajian proporsi santan kelapa, umbi gembili dan penambahan volume buah naga merah terhadap karakteristik fisiokimia serta organoleptik es krim nabati. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1): 152–163. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.3807>

Freire, D. O., Atik, D. S., Gladem, P. M., Rankin, S. A., & Hartel, R. W. 2025. Composition, microstructure, rheology, and meltdown behavior of commercial nondairy frozen desserts. *Journal of Food Science*, 90(1): 1–13. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.17633>

Hadinoto, S., & Loupatty, V. D. 2015. *Perbaikan gizi es krim dengan penambahan karaginan dan buah pepaya*. 11(1): 1–6.

Hadiwiyoto, S. 2004. *Teori dan prosedur pengujian mutu susu dan hasil olahannya*. Yogyakarta: Liberty.

Handayani, S., & Hidayati, K. 2024. Analisis betakaroten, gula total, dan organoleptik selai variasi ubi ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) dengan gula singkong (*Manihot sculenta*). *Amerta Nutrition*, 8(2): 253–262.

Hanifah, R., Hardiansyah, A., & Sugiyanti, D. 2022. Analisis kadar protein, serat, dan daya terima es krim dengan penambahan tepung sorgum. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 3(2), 1–11.

Hartoyo, T. 2004. *Olahan dari Ubi Jalar*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

- Heymann, H., Machado, B., Torri, L., & Robinson, A. L. 2012. How many judges should one use for sensory descriptive analysis? *Journal of Sensory Studies*, 27(2): 111–122. <https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.2012.00373.x>
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *AGRITECH*, 33(3): 296–302.
- International Dairy Foods Association. t.t. *Definition: Milk and Milk Products*. Diakses 30 Juli 2025 dari <https://www.idfa.org/definition>
- Irfan, M., Mukhlisah, A. N., Agustina, A., & Syah, S. P. 2024. Kualitas fisik dan organoleptik es krim dengan penambahan ekstrak secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1): 13–28. <https://doi.org/10.24198/jthp.v5i1.49593>
- Iznillillah, W. 2021. Perbandingan overrun, daya leleh, dan protein berbagai es krim. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1): 34–43.
- Khairiyah, N., Fitriani, S., & Nopiani, Y. 2025. Characteristics of ice cream with addition purple sweet potato and durian seed flour. *JITIPARI*, 10(1): 14–23. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>
- Khirzin, M. H., Prastujati, A. U., Sari, D., Prayitno, S. S., & Purwati, D. 2024. Identifikasi lexicon (bahasa sensori) dalam pengembangan profil greek yoghurt menggunakan panelis terlatih. *JAS*, 9(1): 25–31. <https://doi.org/10.32938/ja.v9i1.6129>
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. E., Karisoh, L. Ch. M., & Sondakh, E. H. B. 2017. Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L). *“ZooteK” Journal*, 37(2): 474–482.
- Lepesioti, S., Zoidou, E., Lioliou, D., Moschopoulou, E., & Moatsou, G. 2021. Quark-type cheese: Effect of fat content, homogenization, and heat treatment of cheese milk. *Foods*, 10(1). <https://doi.org/10.3390/foods10010184>
- Lismawati, Tutik, & Nofita. 2021. Kandungan beta karoten dan aktivitas antioksidan terhadap ekstrak buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2). <https://doi.org/10.35311/jmpi>

- Mahmudatussa'adah, A. 2014. Komposisi kimia ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) cilembu pada berbagai waktu simpan sebagai bahan baku gula cair. *Jurnal Pangan*, 23(1): 53–64.
- Makki, M. M. M., Mohd Basri, M. A., Baharuddin, A. S., Mohammed, M. A. P., Yusof, Y. A., Wakisaka, M., & Rahman, N. A. A. 2023. Development of a direct observation method and the influence of formulation parameter on frozen ice cream microstructure. *Food Research*, 7(2): 186–193. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(2\).696](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(2).696)
- Malavi, D., Mbogo, D., Moyo, M., Mwaura, L., Low, J., & Muzhingi, T. 2022. Effect of orange-fleshed sweet potato purée and wheat flour blends on β -carotene, selected physicochemical and microbiological properties of bread. *Foods*, 11(7). <https://doi.org/10.3390/foods11071051>
- Malinda, T. T., Slamet, A., & Kanetro, B. 2023. *Sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan es krim labu kuning (Cucurbita moschata) dengan variasi penambahan sukrosa dan lama pencampuran*. 2(1): 140–147.
- Marshall, R. T., & Arbuckle, W. S. 1996. *Ice Cream 5th ed*. New York: International Thomson Publishing.
- McCarthy, K. S., Lopetcharat, K., & Drake, M. A. 2017. Milk fat threshold determination and the effect of milk fat content on consumer preference for fluid milk. *Journal of Dairy Science*, 100(3): 1702–1711. <https://doi.org/10.3168/jds.2016-11417>
- Mohamed, A. Y., Mohammed, N. A., Abdalla, N. S., & Mustafa, A. A. 2021. Studies on the physico-chemical properties of milk powder poked in Sudan. *International Journal of Applied Science-Research and Review*, 8(6): 22. <http://www.imedpub.com/applied-science-research-and-review/>
- Monicha, M., & Yunieswati, W. 2023. Karakteristik sensori dan kandungan gizi es krim berbasis tepung pisang kepok dan tepung kulit pisang kepok dengan penambahan bunga telang dan daun kelor sebagai alternatif cemilan penderita diabetes. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 2(4): 269–277. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.4.269-277>
- Moulina, M. A. 2016. Pemanfaatan jagung (*Zea mays* L) sebagai bahan pembuatan es krim. *AGRITEPA*, 3(1): 32–45.

- Mukminah, N. 2025. The effect of whey protein concentrate as a fat replacement on the physical, chemical and organoleptic characteristics of pineapple ice cream with stevia sweetener. *Agritech : Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 26(2), 41. <https://doi.org/10.30595/agritech.v26i2.23875>
- Namarubessy, C., & Awan, A. 2016. Analisis kadar lemak biji hotong (*Sertica italica* (L.) Beauv) dengan lama waktu penyimpanan di Kabupaten Buru Selatan. *Biopendix*, 2(2) : 101–105.
- Nurwantoro, W. T., & Bintoro, V. P. 2018. Karakteristik gelato susu kambing dengan penambahan ekstrak daun pegagan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 51–62. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Oktafiyani, A., & Susilo, D. U. M. 2019. Pembuatan es krim ubi jalar ungu dengan variasi jumlah siklus pengocokan-pembekuan. *AGROFOOD Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 1(2): 20–26.
- Ollilainen, V., Heinonen, M., Linkola, E., Varo, P., & Koivistoinen, P. 1989. Carotenoids and retinoids in Finnish foods: Dairy products and eggs. *Journal of Dairy Science*, 72(9): 2257–2265. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(89\)79356-5](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(89)79356-5)
- Padaga, M., & Sawitri, M. E. 2005. *Es Krim yang sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Panjaitan, N. D. I., & Armaini, A. 2024. The effect of additional carrageenan on the quality of green bean (*Vigna radiata*) milk ice cream in terms viscosity, density, total dissolved solids, and color. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 19(2): 130–138. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2024.019.02.6>
- Park, S. H., Jo, Y. J., Chun, J. Y., Hong, G. P., Davaatseren, M., & Choi, M. J. 2015. Effect of frozen storage temperature on the quality of premium ice cream. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 35(6): 793–799. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2015.35.6.793>
- Pon, S. Y., Lee, W. J., & Chong, *. 2015. Textural and rheological properties of stevia ice cream. *International Food Research Journal*, 22(4): 1544–1549.

- Potter, N. 1978. *Food science*. Westport: The AVI Publishing Company.
- Prahesti, E. 2019. Pengaruh penambahan puree umbi ganyong (*Canna edulis kerr*) terhadap sifat organoleptic es krim. *E-Jurnal Tata Boga*, 8(3): 417–424.
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. R. 2020. Perubahan komposisi kimia dan aktivitas antioksidan pada pembuatan tepung dan cake ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agrica Ekstensi*, 14(1): 25–32.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2): 14–20.
- Putri, K. D., Zaini, M. A., & Kisworo, D. 2015. Pengaruh rasio susu full cream dengan jagung manis (*Zea mays saccharata*) terhadap nilai gizi, sifat fisik, dan organoleptik es krim. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 1(1): 15–23. <http://jurnal.unram.ac.id/index.php/profood/index>
- Putri, S. N., Efrina, E., & Fadiati, A. 2021. Pengaruh penambahan tepung ubi jalar cilembu terhadap kualitas gelato. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2): <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i2.16301>
- Rachmawanti, D. A., & Handajani, S. 2011. Es krim ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*): Tinjauan sifat sensoris, fisik, kimia, dan aktivitas antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2): 94–103.
- Rachmi, N. A. A., Syarief, O., Widartika, Hapsari, A. I., & Sari, T. R. 2019. Inovasi sherbet wortel dan ubi jalar cilembu untuk meningkatkan asupan vitamin A dan kalsium balita. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung*, 11(2): 118–129.
- Rahma, M. M., Salikunna, N. A., Sumarni, Wahyuni, R. D., Badaruddin, R., Ramadha, M. Z., & Arief, A. 2021. Hubungan asupan lemak terhadap persentase lemak tubuh mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Tadulako angkatan 2019. *Healthy Tadulako Journal*, 7(1): 21–29.
- Rahmadhani, R., & Fibrianto, K. 2016. Proses penyiapan mahasiswa sebagai panelis terlatih dalam pengembangan lexicon (bahasa sensori). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1): 190–200.

- Raisa Aeon Store (t.t). Ubi Madu Cilembu. Diakses 30 Juli 2025 dari <https://raisa.aeonstore.id/shop/fresh-produce/vegetables/ubi-madu-cilembu-rte-kg-1-2-pcs/>
- Rajajaran, G. 2019. Development of carotene enriched functional ice cream. *International Journal of Livestock Research*, 9(1): 226–230. <https://doi.org/10.5455/ijlr.20180711110826>
- Ramadhan, W., Juariah, S., & Ryani, V. O. 2021. Potensi ubi jalar putih (*Ipomoea batatas linneaus* varietas) sebagai media alternatif pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 10(1): 23–26.
- Rodriguez-Amaya, D. B. 2001. *A guide to carotenoid analysis in foods*. Washington: International Life Sciences Institute Press. <http://hni.ilsa.org/>
- Rohman, A., & Sumantri. 2013. *Analisis makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rosanti, Hafid, H., & Fitrianiingsih. 2022. Overrun, titik beku dan daya leleh es krim berbahan baku susu UHT dan labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 4(4): 324–328. <https://doi.org/10.56625/jipho.v4i4.28710>
- Ruiz-Capillas, C., & Herrero, A. M. 2021. Sensory analysis and consumer research in new product development. *Foods*, 10(3). <https://doi.org/10.3390/foods10030582>
- Saloko, S., Nofrida, R., & Triutami, R. A. 2022. Potensi ubi jalar kuning dan sorgum sebagai sumber protein dan antioksidan pada kue lumpur. *Prosiding Saintek LPPM Universitas Mataram*, 4: 310–324.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra No. 75 Th. XXIII*, 35–40.
- Stephenson, R. C., Ross, R. P., & Stanton, C. 2021. Carotenoids in milk and the potential for dairy based functional foods. *Foods*, 10(6): 1–23. <https://doi.org/10.3390/foods10061263>

Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1996. *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Liberty Yogyakarta.

Supermarket Bali (t.t). Ubi Kuning. Diakses 30 Juli 2025 dari <https://supermarketbali.com/product/ubi-kuning/>

Supermarket Bali (t.t). Ubi Ungu. Diakses 30 Juli 2025 dari <https://supermarketbali.com/product/ubi-ungu/>

Susilawati, Nurainy, F., & Nugraha, A. W. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3): 243–256.

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*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1): 79–91. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i1.2226>

Tang, Z., Yang, S., Li, W., & Chang, J. 2025. Fat replacers in frozen desserts: functions, challenges, and strategies. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 24(3). <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70191>

Umar, C. B. P., Kabakoran, J. F., & Hukom, D. S. 2022. Analisis perbedaan kadar β -karoten pada ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L.*) mentah dan rebus dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Dan Kesehatan*, 2: 113–125. <http://ejurnal.stietrianandra.ac.id/index.php/klinikHalamanUTAMAJurnal>

Umnat, S., Penjumras, P., Pokkaew, R., Saiphong, W., Tongsukngam, N., & Wattananapakasem, I. 2023. Development of purple sweet potato-based ice cream product. *Journal of Technical Education Science*, 74: 35–40. <https://doi.org/10.54644/jte.74.2023.1334>

University of Virginia Health System. 2022. *Lactose content of common foods*. Diakses 30 Juli 2025 dari https://med.virginia.edu/ginutrition/wp-content/uploads/sites/199/2022/04/Lactose_Content_of_Common_Foods-4-2022.Pdf

- Wijaya, C. K., Sunyoto, & Budiharjo, S. 2020. Kajian tentang substitusi talas sebagai bahan dasar dalam produksi terhadap kualitas es krim. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 16(1): 27–33.
- Wulandari, D. P., Fitriyanti, A. R., Isworo, J. T., & Handarsari, E. 2022. Sifat fisik, daya terima, dan kadar serat es krim dengan penambahan buah bit (*Beta Vulgaris L*). *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 5: 1009–1019.
- Yuliani, Adhyatma, & Agustin, S. 2020. Overrun, kecepatan leleh, kadar vitamin C, dan karakteristik sensoris es krim rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan variasi jenis penstabil. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1): 26. <https://doi.org/10.35941/jtaf.2.1.2020.4018.26-33>
- Zahra, F., Pramono, Y. B., & Bintoro, V. P. 2019. Pengaruh perbedaan formulasi MPASI instan ubi jalar ungu dan kacang hijau terhadap densitas kamba dan mutu organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 320–324. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- 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: 1481–1491.
- Zambrano-Mayorga, L. F., Ramírez-Navas, J. S., & Ochoa-Martínez, C. I. (2019). Influence of the formulation on the thermophysical properties and the quality parameters of dairy ice cream. *DYNA*, 86(208), 117–125. <https://doi.org/10.15446/dyna.v86n208.72603>