

DAFTAR PUSTAKA

- Annishia, F.B. dan Dhanarinda, S. 2017. Uji banding emulsi pembuatan es krim: kuning telur dengan gelatin comparative test emulsion preparation of ice cream: yellow eggs with gelatin. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*. 3(2), hal.294–374.
- Astari, A. 2017. Pengaruh penambahan sukrosa terhadap karakteristik organoleptik, waktu leleh dan overrun es krim kopi. , hal. 1–14.
- Hasibuan, S. 2022. Overrun, kekentalan, ph dan kecepatan leleh es krim susu sapi dengan penambahan kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*. L.).
- Jayus, Nafi, A. dan Nurma Prawintasari, M. 2022. Characterization of low fat synbiotic ice cream with different concentration of banana and edamame extract. . 1(9), hal.488–500.
- Kumala, I. 2015. Pengaruh penambahan puree labu kuning dan lama pengocokan (agitasi) terhadap sifat organoleptik es krim yoghurt. *E-Jurnal Boga*. 4(37), hal.202–210.
- Kusumawardani, H.D. dan Juwantoro, D. 2020. Pembuatan es krim jagung manis. prosiding seminar nasional kahuripan i tahun 2020. 1(1), hal.139–143.
- Nafisah, N. 2018. Uji mutu fisik (overrun dan daya leleh) serta uji kandungan zat besi dan kalsium es krim susu kedelai (*glycine max (l) meril*) dengan penambahan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris l*). tugas akhir. (L), hal. 1–102.
- Pérez, A. 2017. Properti of adeabc and adeljk efflux systems of acinetobacter baumannii compared with those of the acra-to system of escherichia coli. bmc public health. [*Daring*]. 5(1), hal. 1–8.
- Qadriansyah A Razak, rajmi faridah dan 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), hal.8– 14.
- Rozi, A. 2018. Pengaruh penggunaan emulsifier dan kecepatan pengadukan yang berbeda terhadap pembuatan es krim. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 53(9), hal.1689–1699.

- Salsabila, D.M., Alifiani, N., Islam, N., Febriana, S. dan Nisa, T.C. 2022. Aktivitas antioksidan dan total flavonoid es krim naga merah dan lidah buaya sebagai nonfarmakoterapi dmt2. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. 4(1), hal.01–10.
- Standar Nasional Indonesia 2018. Es krim. Badan standarisasi nasional., 3713:2018.
- Wardani, D.K., Dalimunthe, N.A. dan Rahman, A. 2023. Karakter morfologi dan identifikasi kandungan karbohidrat beras bambu sebagai pembeda beras putih. *Jurnal Informasi dan Teknologi*. 5, hal.83–87.
- Widiastuti, I.M. 2021. Pengaruh penambahan tepung buah mangrove tinjang (*rhizophora sp*) sebagai sumber antioksidan pada pembuatan es krim V(2), hal.106–117.
- dr. patracia lukas goentoro 2022. kandungan nutrisi putih telur. *hello dok*.
- Indrasari, S.D. 2006. Kandungan Mineral Padi Varietas Unggul dan Kaitannya dengan Kesehatan. *Iptek Tanaman Pangan*. 1(1), hal.88–99.
- Pérez, A. 2017. Properti of AdeABC and AdelJK Efflux Systems of Acinetobacter Baumannii Compared with Those of the AcrA-To System of Escherichia Coli. *BMC Public Health*. [Daring]. 5(1), hal.1–8. Available from: <https://ejournal.poltektegal.ac.id/index.php/siklus/article/view/298%0Ahttp://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jana.2015.10.005%0Ahttp://www.biomedcentral.com/1471-2458/12/58%0Ahttp://ovidsp.ovid.com/ovidweb.cgi?T=JS&P>.
- Sari, A.R., Martono, Y. dan Rondonuwu, F.S. 2020. Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa L.*) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*. 12(1), hal.24–30.
- Standar Nasional Indonesia 2018. Es krim. *Badan Standarisasi Nasional*., 3713:2018.
- Wisesa, S. 2023. Literature Review: Is Consumption of Aking Rice Recommended for Patients With Diabetes Mellitus? *Medical and Health Journal*. 2(2), hal.31.
- Z. Wulandari dan I. I. Arief 2022. Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional

dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. **10**(2),
hal.62–68.

