

DAFTAR PUSTAKA

- Abelina, G. F., & Marwanti. (2025). PENGARUH SUBSTITUSI BUAH BIT PADA SOFT COOKIES TERHADAP KANDUNGAN SERAT PANGAN. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 20(1). <https://jurnal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/94372>
- Adawiyah, D. R., Wefiani, F. P., & Patricia, K. (2021). Karakterisasi Serat Pangan, Kapasitas Pengikatan Air dan Kemampuan Emulsifikasi Biji Selasih dan Chia. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2), 63–69. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.63>
- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., & Andaningrum, A. Z. (2020). Total Bacteria of Lactic Acid, Total Acid, pH Value, Syneresis, Total Dissolved Solids and Organoleptic Properties of Yoghurt Back Slooping Method. *Jurnal Agritechno*, 105–111. <https://doi.org/10.20956/at.v13i2.358>
- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2020). PENGARUH PEMANIS TERHADAP FISIKOKIMIA DAN SENSORIS ES KRIM SARI KEDELAI JERUK MANIS (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1–11. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.40319>
- Anggreni, N. L. A. (2022). *KARAKTERISTIK ES KRIM SUSU KEDELAI*.
- Anwar, K., & Khoirunnisaa, T. (2024). Uji Intensitas Warna, pH dan Kesukaan Minuman Fungsional Teh Bunga Telang Kurma. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 7(1), 509–515. <https://doi.org/10.30602/pnj.v7i1.1356>
- Arbuckle, W. S. (2013). *Ice Cream*. Springer Science & Business Media.
- ARDIANSYAH, R. (2010). *Alpukat*. JPBOOKS.
- Ariawan, D., Dwiloka, B., & Mulyani, S. (2025). PERBEDAAN KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK, KECEPATAN LELEH, DAN MUTU HEDONIK ES KRIM MERK C DAN D. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 21–27.
- Artawan, K. Y. D. (2022). Pembuatan sorbet lemon substitusi daun cincau hijau: Making lemon sorbet with green grass jelly leaf substitute. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(12), 3452–3468. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i12.243>
- As, I., & Nur, M. H. (2020). *KAJIAN KELENGKAPAN DAN IDENTITAS LABEL KEMASAN DAN NILAI pH BAKSO DI KOTA MAKASSAR*. Universitas Hasanuddin.
- Baihaqi, B., & Fridayati, D. (2024). Analisis Warna, TSS dan Kekerasan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) pada Tingkat Kematangan Berbeda. *Jurnal Minfo Polgan*, 13(2), 2424–2432. <https://doi.org/10.33395/jmp.v13i2.14512>

- Barber, T. M., Kabisch, S., Pfeiffer, A. F. H., & Weickert, M. O. (2020). The Health Benefits of Dietary Fibre. *Nutrients*, 12(10), 3209. <https://doi.org/10.3390/nu12103209>
- Burhan, H., Mahmud, A. T. B. A., & Fadli, F. (2024). APLIKASI EKSTRAK BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KUALITAS DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA ES KRIM. *AGROVITAL : Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(1), 25–32. <https://doi.org/10.35329/agrovital.v9i1.5054>
- Cahyadi, W., & Widianara, T. (2017). PENAMBAHAN KONSENTRASI BAHAN PENSTABIL DAN SUKROSA TERHADAP KARAKTERISTIK SORBET MURBEI HITAM. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 218–224. <https://doi.org/10.23969/pftj.v4i3.649>
- Cahyaningtyas, F. D., & Wikandari, P. R. (2022). REVIEW ARTIKEL: POTENSI FRUKTOOLIGOSAKARIDA DAN INULIN BAHAN PANGAN LOKAL SEBAGAI SUMBER PREBIOTIK. *Unesa Journal of Chemistry*, 11(2), 97–107. <https://doi.org/10.26740/ujc.v11n2.p97-107>
- Camelo-Silva, C., BARROS, E. L. da S., Canella, M. H. M., Verruck, S., Prestes, A. A., Vargas, M. O., Maran, B. M., Esmerino, E. A., Silva, R., & Balthazar, C. F. (2021). Application of skimmed milk freeze concentrated in production of ice cream: Physical, chemical, structural and rheological properties. *Food Science and Technology*, 42, e12221.
- Dhani, A. U., & Pt, S. (2026). *Manajemen Mutu Pangan*. Dira Media Kreasindo.
- Fadhilah, T. M., & Sari, N. R. M. (2021). *Analisis Pembuatan Sorbet Rosella dengan Penggunaan Cmc dan Stevia*. 5.
- Febiola, P., Mutiarasari, D. R., & Nugroho, A. (2026). Hubungan Konsumsi Serat dengan Overweight pada Mahasiswa Putri Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Aisyiyah Yogyakarta. *Media Gizi Ilmiah Indonesia*, 4(1), 44–50.
- Ford, N. A., Spagnuolo, P., Kraft, J., & Bauer, E. (2023). Nutritional Composition of Hass Avocado Pulp. *Foods*, 12(13), 2516. <https://doi.org/10.3390/foods12132516>
- Gouda, M., Sheng, L., Aadil, R. M., Liu, Y., Ma, M., Li, X., He, Y., Munekata, P. E. S., & Lorenzo, J. M. (2021). Interaction of Bioactive Mono-Terpenes with Egg Yolk on Ice Cream Physicochemical Properties. *Foods*, 10(8), 1686. <https://doi.org/10.3390/foods10081686>
- Gultom, V. M., & Kurniawan, C. E. (2025). IDENTIFIKASI PENYAKIT TIDAK MENULAR (PTM) MELALUI KADAR GULA DARAH, ASAM URAT, KOLESTEROL PADA MASYARAKAT DI KELURAHAN SUKAJAYA. *Jurnal Kesehatan dan Pembangunan*, 15(1), 184–195. <https://doi.org/10.52047/jkp.v15i1.376>

- Guntoro, N. I., Nandita, N. V., Lailatisa, H., Sujono, D. N. A. P., & Wikandari, P. R. (2025). SOSIALISASI DAN INOVASI PRODUK PANGAN PADA PERKUMPULAN BURUH PABRIK MENGANTI (PBPM) KREASI PREBIOTIK LOKAL. *Jurnal Abdi Insani*, 12(9), 4277–4285. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i9.2734>
- Güven, M., Kalender, M., & Taşpınar, T. (2018). Effect of Using Different Kinds and Ratios of Vegetable Oils on Ice Cream Quality Characteristics. *Foods*, 7(7), 104. <https://doi.org/10.3390/foods7070104>
- Haryanti, N., & Zueni, A. (2015). IDENTIFIKASI MUTU FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM DAGING KULIT MANGGIS (*Garcinia mangostana* L.) DENGAN VARIASI SUSU KRIM. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(1). <https://doi.org/10.37676/agritepa.v2i1.103>
- Hutagalung, R. D. I. (2021). *Perancangan Informasi Toko Ragusa Es Italia Melalui Video Iklan* [Other, Univeristas Komputer Indonesia]. https://doi.org/10/UNIKOM_Ridho%20Dwinanda%20Ilhami%20Hutagalung_BAB%20IV.pdf
- Istiqomah, K., Windrati, W. S., & Praptiningsih, Y. (2017). Karakterisasi es krim edamame dengan variasi jenis dan jumlah penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02).
- Kamel, D. G., Hammam, A. R. A., Alsaleem, K. A., & Osman, D. M. (2021). Addition of inulin to probiotic yogurt: Viability of probiotic bacteria (*Bifidobacterium bifidum*) and sensory characteristics. *Food Science & Nutrition*, 9(3), 1743–1749. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2154>
- Kamińska-Dwórznička, A., Gondek, E., & Jakubczyk, E. (2025). Study of the Influence of Selected Carrageenan Fractions on the Physical Properties and Crystal Structure of Mango Sorbet. *Gels*, 11(7), 531. <https://doi.org/10.3390/gels11070531>
- Karami, A., Rahayuni, T., & Priyono, S. (2018). PENGARUH FORMULASI KARAGENAN DAN PATI SAGU TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM UBI JALAR UNGU. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 42–49. <https://doi.org/10.26418/jft.v1i1.31396>
- Karimi, R., Azizi, M. H., Ghasemlou, M., & Vaziri, M. (2015). Application of inulin in cheese as prebiotic, fat replacer and texturizer: A review. *Carbohydrate Polymers*, 119, 85–100. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.11.029>
- Kinasih, A. S. (2024). *VISKOSITAS, OVERRUN, DAYA LELEH DAN NILAI pH PADA ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (Moringa oleifera)*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

- Krisnawan, A. H., Budiono, R., Sari, D. R., & Salim, W. (2018). POTENSI ANTIOKSIDAN EKSTRAK KULIT DAN PERASAN DAGING BUAH LEMON (Citrus Lemon) LOKAL DAN IMPOR. *Prosiding SEMNASTAN*, 30–34.
- Kristiana, Y., & Brian, R. (2020). Workshop Kreasi Sorbet Berbahan Buah Dan Sayur Untuk Siswa Sekolah Lentera Harapan (Slh) Curug Tangerang. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 3, 956–960. <https://doi.org/10.37695/pkmcscr.v3i0.752>
- Kurniawan, H. (2020). PENGARUH KADAR AIR TERHADAP NILAI WARNA CIE PADA GULA SEMUT. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 9(3), 213. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v9i3.213-221>
- Lestari, A. (2025). Cultivation of Siger Avocado as a Featured Product of Karang Binangun 2 Village. *JePKM (Journal of Community Service)*, 6(2), 99–108. <https://doi.org/10.70688/jepkm.v6i2.555>
- Liu, X., Sala, G., & Scholten, E. (2023). Structural and functional differences between ice crystal-dominated and fat network-dominated ice cream. *Food Hydrocolloids*, 138, 108466. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.108466>
- Lukman, M. R. A. A., & Kurniawati, E. (2025). Analisis Fisik, Mikroba, pH, dan Sensorik Es Krim Fungsional Probiotik dengan Kombinasi Ubi Jalar Ungu: Physical, Microbial, pH, and Sensory Analysis of Functional Probiotic Ice Cream with Purple Sweet Potato Combination. *Journal of Food Engineering*, 4(2), 67–77. <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i2.5169>
- Mamede, A. M. G. N., de Souza Coelho, C. C., Freitas-Silva, O., Barboza, H. T. G., & Soares, A. G. (2020). Lemon. In *Nutritional Composition and Antioxidant Properties of Fruits and Vegetables* (pp. 377–392). Elsevier.
- Marimon-Valverde, S., Lainez-Ramirez, S., Sepúlveda-Valencia, J.-U., Mejia-Villota, A., & Rodriguez-Sandoval, E. (2024). Quality characteristics of low-fat ice cream mixtures as affected by modified cassava starch and hydrocolloids. *International Journal of Food Properties*, 27(1), 123–132. <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2293462>
- Marsigit, W. (2016). MORPHOMETRIC CHARACTERISTICS, PROPORTION, TOTAL FENOL CONTENT AND PROFIL PHENOLICS OF AVOCADO (*Persea americana*, Mill) PULP, SEED AND PEEL VARIETY OF IJO PANJANG AND IJO BUNDAR. *Jurnal Agroindustri*, 6(1), 18–27. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.6.1.18-27>
- Maryoto, A. (2020). *Manfaat Serat bagi Tubuh*. Alprin.

- Mayangsari, R., Kasma, A. S. R., & Abdullah, A. D. (2025). Physical, Chemical, and Organoleptic Properties of Ice Cream with the Addition of Loka Pere Flour. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 7(1), 71–81. <https://doi.org/10.36590/jika.v7i1.819>
- Muaris, H. (2014). *Khasiat Lemon untuk Kestabilan Kesehatan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Muse, M. R., & Hartel, R. W. (2004). Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *Journal of Dairy Science*, 87(1), 1–10. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(04\)73135-5](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(04)73135-5)
- Nasri, C., Halabi, Y., Hajib, A., Choukri, H., Harhar, H., Lee, L.-H., Mani, V., Ming, L. C., Goh, K. W., Bouyahya, A., & Tabyaoui, M. (2023). Proximate composition, lipid and elemental profiling of eight varieties of avocado (*Persea americana*). *Scientific Reports*, 13(1), 22767. <https://doi.org/10.1038/s41598-023-50119-y>
- Ningrum, wijda. (2020). *PENGARUH PENAMBAHAN DAUN ALPUKAT (PERSEA AMERICANA MILLER) DALAM PEMBUATAN ES KRIM TERHADAP KAPASITAS ANTIOKSIDAN*.
- Ninsix, R., Sari, I., Marlina, M., Arpah, M., & Yulianti, Y. (2026). PENGARUH METODE BUDIDAYA ORGANIK TERHADAP KANDUNGAN ANTIOKSIDAN DAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA PRODUK JUS STROBERI. *Jurnal Agro Indragiri*, 11(1), 24–32. <https://doi.org/10.32520/jai.v11i1.5112>
- Palka, A., & Skotnicka, M. (2022). The Health-Promoting and Sensory Properties of Tropical Fruit Sorbets with Inulin. *Molecules*, 27(13), 4239. <https://doi.org/10.3390/molecules27134239>
- Prabowo, N. D., Mirwati, D. K., & Rahardjo, S. S. (2023). Underrated fruit: Round green avocado's hidden nutrients against obesity and comorbidities. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 160–173.
- Punia, S., & Kumar, M. (2021). Litchi (*Litchi chinensis*) seed: Nutritional profile, bioactivities, and its industrial applications. *Trends in Food Science & Technology*, 108, 58–70. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.12.005>
- Puspitasari, P. A. (2022). *MEDIA ALTERNATIF TEPUNG BERAS MERAH DEKSTROSA AGAR SEBAGAI PENGANTI MEDIA Potato Dextrose Agar UNTUK PERTUMBUHAN JAMUR Trichophyton mentagrophytes* [Diploma, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta]. <https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/8560/>
- Qin, Q., Wang, L., Wang, Q., Wang, R., Li, C., Qiao, Y., & Liu, H. (2025). Postharvest flavor quality changes and preservation strategies for peach fruits: A comprehensive review. *Plants*, 14(9), 1310.
- Ramadhany, P., & Irawan, G. (2022). The Influence of Xanthan Gum and Lemon Juice on the Quality of Tomato Sorbet. *Jurnal Teknologi Dan*

- Industri Pangan*, 33(2), 148–156.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.2.148>
- Rekhajanani, A., Jaelani, M., Ismawanti, Z., Prihatin, S., Ambarwati, R., & Rahmawati, E. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Alpukat (Persea Americana Mill.) Terhadap Daya Terima Dan Kadar Serat Cookies. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 5(2), 55–64.
<https://doi.org/10.30812/nutriology.v5i2.4259>
- Rofita, R. C. (2024). *KAJIAN POTENSI STABILIZER KOMBINASI TEPUNG PORANG DAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA ES KRIM*.
- Rukmi, W. D., Putra, R. R. T., & Wulandari, E. S. (2025). OPTIMASI FORMULASI SORBET DARI TEPUNG PISANG (Musa paradisiaca L.) KAJIAN KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 26(1), 89–96.
<https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2025.026.01.8>
- Sadwiyanti, L., Sudarso, D., & Budiyaniti, T. (2009). *BALAI PENELITIAN TANAMAN BUAH TROPIKA PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN HORTIKULTURA BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN*.
- Santoso, A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35–40.
- Sarika, H. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2020). Pengaruh Penambahan Tape Singkong Terhadap Karakteristik Fisik Es Krim Sawi Sendok. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 42–47.
- Sihite, N. W., & Hutasoit, M. S. (2023). Potensi Bahan Pangan Lokal Indonesia Sebagai Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan :Review. *JURNAL Riset GIZI*, 11(2), 133–138.
<https://doi.org/10.31983/jrg.v11i2.9488>
- Sinambela, T. A. (2025). Potensi Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan Alami: Tinjauan Literatur. *Berkala Perikanan Terubuk*, 53(1), 2877–2887.
- Singh, T., Pandey, V. K., Dash, K. K., Zanwar, S., & Singh, R. (2023). Natural bio-colorant and pigments: Sources and applications in food processing. *Journal of Agriculture and Food Research*, 12, 100628.
<https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100628>
- Sinulingga, B. O. (2020). Pengaruh konsumsi serat dalam menurunkan kadar kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1), 9–15.
- Sunarti. (2018). *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. UGM PRESS.
- Triana, A., & Maita, L. (2019). PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN KUE SERAT TINGGI UNTUK PENCEGAHAN KONSTIPANSI PADA IBU HAMIL.

- GEMASSIKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 19–26. <https://doi.org/10.30787/gemassika.v3i1.322>
- Ulum, M., Hudi, L., & Azara, R. (2022). Effect of Proportion of Aloe Vera Porridge with CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Concentration on Characteristics of Ice Cream: Pengaruh Proporsi Bubur Lidah Buaya (Aloe Vera) Dengan Konsentrasi CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Es Krim. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 3(01), 13–21. <https://doi.org/10.21070/jtfat.v3i01.1597>
- Wati, A. M. (2025). Susu dan Produk Olahannya: Teori, Praktik, dan Standar Mutu. *Yayasan Drestanta Pelita Indonesia*. <https://publisher.yayasandpi.or.id/index.php/dpipress/article/view/1736>
- Winarti, P. A., Kristianto, Y., Setyobudi, S. I., & Palupi, F. D. (2024). Formulasi Biskuit sebagai Makanan Tambahan Balita Gizi Kurang menggunakan Tepung Tempe. *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 352–361.
- Yang, W., Liu, J., Zhang, Q., Liu, H., Lv, Z., Zhang, C., & Jiao, Z. (2022). Changes in nutritional composition, volatile organic compounds and antioxidant activity of peach pulp fermented by lactobacillus. *Food Bioscience*, 49, 101894. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.101894>
- Yuliani, Y., Adhyatma, A., & 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), 26–33. <https://doi.org/10.35941/jtaf.2.1.2020.4018.26-33>
- Zagorska, J., Stamere, B. L., Galoburda, R., Ciprovica, I., & Strausa, E. (2024). Physical, Rheological and Nutritional Properties of Plant-Based Frozen Dessert. *Rural Sustainability Research*, 52(347), 31–43. <https://doi.org/10.2478/plua-2024-0013>