

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Fatima, S., & Suriani. (2021). *Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (Cymbopogo Citratus L .) Pada Konsentrasi Berbeda Organoleptic Testing Of Coconut Oil With The Giving Of Lettage (Cymbopogo Citratus L .) Extract At Different*. 6(1), 15–19.
- Acar, E. B., Karahan, T., Mutlu, D., Sağdıç, O., & Öztürk, H. İ. (2025). Novel vegan ice cream made from red kidney bean milk with a probiotic: Technological and biofunctional characteristics. *Journal of Food Science*, 90(3), 1–14. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.70087>
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Adi, I. S., Pertanian, H., Pertanian, F., Yogyakarta, U. P., Pgri, J., & No, I. S. (2023). *Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Bahan Pangan*. 01(01), 1–4. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>
- Anju, T. R., Disha, J., & Vishnupriya, K. A. (2024). Study On Development And Physico-Chemical Analysis Of Probiotic Kefir Yoghurt Using Eleusine Coracana, Cocos Nucifera And Manilkara Zapota (Doctoral dissertation, St. Teresa's College (autonomous) Ernakulam).
- Apriliani, I., Rohadi, & Haslina. (2021). *Pengaruh Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose (Cmc) Terhadap Warna, Kadar Air, Sifat Deformasi, Dan Vitamin C Fruit Leather Semangka Kuning (Citrullus Lanatus) Yang Dihasilkan*. 4(Cmc).
- Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi. In *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro* (Vol. 53, Issue 9).
- Badan Pusat Statistik Kabupaten. (2020). Jumlah penduduk Kabupaten Garut. Garut. Diakses dari <https://garutkab.bps.go.id> pada 6 Januari 2026.
- Bayu, Y., Suryani, C. L., & Fitri, I. A. (2024). *The Influence of Types and Concentrations of Stabilizers on The Chemical*. 1(2), 64–73.
- Callista, D., Amelia, D., Winahyu, D. A., Diii, P., Farmasi, A., & Malahayati, U. (2021). *Determination Of Protein Levels Of White Oyster Method Penetapan Kadar Protein Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Dan Jamur Merang (Volvariella Volvaceae) Dengan Metode Kjeldahl*. 6(2), 90–94.
- Darawati, M., Gde, D. I., & Widiada, N. (2021). *Serat Snack Bar Sebagai Alternatif Jajanan Tinggi Serat*. 6, 42–52.
- Dewi, Y. S. K. (2024). Karakteristik Es Krim Susu Kambing Dengan Penambahan Sari Jeruk Sambal (Citrus amblycarpa). *Jurnal Agritechno*, 17(01), 1–10. <https://doi.org/10.70124/at.v17i1.1286>

- Fitriani, F., Widayat, H. P., & Moulana, R. (2024). Uji Organoleptik Hedonik Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(1), 401–408. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v9i1.29348>
- Hamidah, A. C., Herijanto, S., Margaluna, C., Tjahyani, P., Wijayakusuma, U., & Koresponden, P. (2024). *Pengaruh Perbedaan Penambahan Ovalet Sebagai Bahan Baku Es Krim untuk dan namun produk ternak akan yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada bahan-bahan dan memiliki gizi tinggi serta merupakan yang oleh semua Prinsip pembuatan es kr.* 26(1), 30–37.
- Hariyadi, P. (2022). *TEKSTUR : Tantangan Reformulasi Pangan Olahan.* XVII(7).
- Hastuti, L. I., Retnaningrum, E., Biologi, F., Mada, U. G., & Sleman, K. (2020). *Kemampuan Fermentasi Bal Dengan Substrat.* 116–122. <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v5i1.2795>
- Intaniah, T., Sidebang, B., & Rosalina, Y. (2024). *Pengaruh Penambahan Rumput Laut (Eucheuma cottonii) Terhadap Sifat Fisik , Kimia Dan Organoleptik Selai Sawo (Acrhras zapota , L) Effect of the addition of seaweed (Eucheuma cottonii) on the physical , chemical and organoleptic properties of sapodil. 2.*
- Irfan, M., Mukhlisah, A. N., Agustina, A., & Syah, S. P. (2024). Kualitas Fisik Dan Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 13–28. <https://doi.org/10.24198/jthp.v5i1.49593>
- Irwanto, R., Novia, R., & Rantika, W. (2023). Organoleptic Tests and Antioxidant Activity of Black Soybean (*Glycine Soja L*) Supplemented Tamarillo(*Solanum Betaceum Cav*). *Jurnal Farmasimed (Jfm)*, 6(1), 84–90. <https://doi.org/10.35451/jfm.v6i1.1952>
- Iznillillah, W. (2021). Perbandingan Overrun, Daya Leleh, dan Protein Berbagai Es Krim. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* , 3(1), 34–43.
- Lestari, Mustika, Fridayati, & Holinesti. (2025). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT) Volume 7 Nomor 2 Tahun 2025 Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur Sirih Terhadap Kualitas Sensori Keripik Bengkuang (Pachyrhizus Erosus).* 7.
- Lestari, P. A., Okfrianti, Y., & Yunita. (2024). *Pengaruh penambahan kacang merah (Vigna angularis) Terhadap Daya Terima Organoleptik dan Kadar Protein Yogurt.* 11(2), 307–320.
- Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi . L*) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi . L*)). *Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi.L)*, 6(November), 594–601.

<https://jim.usk.ac.id/JFP/article/download/18689/8733>

- Ma'rifah, B., Rahmawati, Kusumawardini, H. D., Marlina, L., & Anwar, K. (2024). *Ilmu Bahan Makanan*.
- Mahrita, S., Faridawaty, & Christian, F. (2022). Pengaruh Formulasi Santan Dan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Es Krim. *Agustina*, 1(1), 73–79.
- Mayangsari, R., Sri, A., Kasma, R., & Abdullah, A. D. (2025). *Sifat Fisik , Kimia , dan Organoleptik Es krim dengan Penambahan Tepung Loka Pere Highlight :* 7(1), 71–81.
- Mubarak, M., & Mulyadi, M. (2024). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 19(2), 42–48.
- Nabilla, I., Fitriyant, A. R., & Handarsari, E. (2025). *Kadar Protein , Zat Besi dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Kacang Koro dengan Penambahan Daun Kelor Protein Content , Iron Levels , and Sensory Acceptance of Koro Bean Snack Bars with Moringa Leaf Flour Addition*. 1–11.
- Novieta, I. D. (2021). *Evaluasi Nilai Daya Leleh Dan Nilai Organoleptik Eskrim Berbahan Dasar Susu Sapi Kombinasi Dengan Kacang Merah Pada Level Yang*. 2(2), 125–133.
- Nurfadilah, M. K., Netty, I. I., Yuszda, K. S., Nurhayati, B., La Ode, A., & Erni, M. (2025). Uji Organoleptik & Karakteristik Fisikokimia Serta Aktivitas Antioksidan Produk Susu Berbasis Kacang Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis* L.). *Pentagon : Jurnal Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 3(1), 112–130. <https://doi.org/10.62383/pentagon.v3i1.412>
- Nurwahidah, Yurnalis, & Salihat, R. A. (2024). *Jurnal Research Ilmu Pertanian Karakteristik Fisikokimia Es Krim Susu Sapi dan Santan Dengan*. 116–126.
- Nuryati, C., Legowo, A. M., & Nurwantoro, N. (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(02), 199. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.17615>
- Pamela, V. Y., Riyanto, R. A., Kusumasari, Septariawulan, Meindrawan, B., & Diwan, Ahmad Mujaki, Istihamsyah, I. (2022). *Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi Organoleptik Characteristics of Yogurt With Skim Milk Variation And Incubation Length*. 03(01), 18–24.
- Pardede, D., Febrianti, D., & Putri, R. (2020). *Karakteristik Organoleptik Flavor Alami Dari Kaldu Kepala Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. 9(2), 43–52.
- Perdani, A. W. (2023). *Ekstraksi Antosianin Sebagai Pewarna Makanan Dengan Bantuan Ultrasonik Dan*.

- Pomuato, et al. (2021). *Kajian Tentang Interval Waktu Pemberian Air Dan Jarak Tanam Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. 32(3), 167–186.
- Prisella, J., Matita, I. C., & Mastuti, T. S. (2023). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Es Krim Susu Almond dengan Variasi Jenis Bahan Penstabil. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 7(1), 40–51.
- Purwasih, U., Legasari, L., & Rodiah, S. (2025). *Analisi Kadar Protein Pada Abon Dengan Metode Kjeldahl*. 14, 8–11.
- Puspita, D., Nugroho, P., & Edetania, T. (2024). *Pengaruh suhu pengeringan terhadap kandungan antioksidan dan pigmen alami pada bloom tea*. 9(3), 7359–7367.
- Putra, R. T., Al-barrii, A. N., & Hintono, A. (2024). *Pengaruh Penambahan Garam Terhadap Off Flavour pada Susu Edamame (Glycine max L .)*. 8(1), 18–21.
- 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.
- Rahayuningsih, T., Revitriani, M., & Noerhartati, E. (2022). *Kajian suhu ekstraksi panas dan konsentrasi bunga telang kering terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pudding*. 16(2), 278–288. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.11046>
- Rizal, R., Shandy, V. R., Sukmadani, R. M., & Afriyeni, H. (2024). Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. *Jppie*, 03(02), 59–64. <http://jurnal.unidha.ac.id/index.php/jppie>
- Shobur, F., Hersoelistyorini, W., & Syadi, Y. K. (2021). *Sifat Fisik , Kimia , dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis Physical , Chemical and Sensory Properties of Soy Milk Ice Cream with the Addition of Cinnamon Extract*. 11(01).
- Sidik, & Utomo, D. (2025). *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Dalam Pembuatan Snack Bar*. 07(02), 17–28.
- Simanjuntak, V., Ayu, D. F., & Rossi, E. (2022). *Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kombinasi Susu Kedelai Dan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dalam Pembuatan Es Krim*. 11(2), 86–98.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Saputra, J. M. (2021). *Sifat Fisikokimia dan Sensoris Tortilla dengan Penambahan Tepung Kacang Merah*. 365–375.
- Syahfitri, A., Sartika, A., & Yuniarti, R. (2025). *Analysis of Protein Content of Some Types of Milk High in Protein Using the Kjeldahl and Visible Spectrophotometry Method Analisis Kadar Protein Pada Beberapa Jenis Susu Tinggi Protein Dengan Metode Kjeldahl dan Spektrofotometri Visible Abstrak*

Pendahulua. 8(2), 847–858.

- Trihaditia, R., & Zaenudin, M. (2022). Optimasi Karakteristik Uji Organoleptik Pangan Fungsional Es Krim Dengan Penambahan Kulit Pisang Ambon (*Musa acuminata*) Dan Bekatul Beras Putih (*Oryza sativa* L). *Agroscience (Agsci)*, 12(1), 91. <https://doi.org/10.35194/agsci.v12i1.2281>
- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk. *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89.
- Wibawa, I. S., & Fajri, I. (2024). Susu Kacang Merah Sebagai Substitusi Susu Sapi Dalam Es Kopi Susu Gula Aren. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2), 61–75. <https://doi.org/10.52352/jgi.v12i2.1452>
- Wulandari, D. P., Fitriyanti, A. R., & Isworo, J. T. (2022). *Sifat Fisik , Daya Terima Dan Kadar Serat Es Krim Dengan Penambahan Buah Bit (Beta Vulgaris L)*. 1009–1019.
- Yosefus. (2026). *Analisis Kadar Protein Metode Kjeldahl*. 1–13.