

DAFTAR PUSTAKA

- Adhikari, B. M., Truong, T., Prakash, S., Bansal, N., & Bhandari, B. (2020). Impact of incorporation of CO₂ on the melting, texture and sensory attributes of soft-serve ice cream. *International Dairy Journal*, 104789. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104789>
- AR, C., Sari, P. M., & Rusnaini, R. (2019). Effect of Beetroot Extract (*Beta vulgaris* L) and CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Concentration on Ice Cream Quality. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 1(2), 80–91. <https://doi.org/10.32672/sjat.v1i2.1575>
- Ermawati, O. W., Wahyuni, S., & Rejeki, Sr. (2016). Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var Raja) Dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 67–72.
- Kusumah, R. V., Kusrini, E., Murniasih, S., Prasetio, A. B., & Mahfudz, K. (2011). Analisis Gambar Digital Sebagai Metode Karakterisasi. *Jurnal Riset Akuakultur*, 6(3), 381–392.
- Kusumanto, R. D., Tomponu, A. N., & Pambudi, S. (2011). Klasifikasi menggunakan teknik mengutip dari berbagai sumber. *Jurnal Ilmiah Teknik Kom*, 2(2), 83–87. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/35970079/04_Edit_Layout_RDKusumanto_JEE-Sept2011_Klasifikasi_Warna_2-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1635702974&Signature=c2uAnuIRSLq3obyebdCM5MrbuzW5oE47oqkzL4bT6mb0G4zIG0G2J6e7YwflzVx-F5BCDf6a1JoiunRQxrzfTQAs96lJqzIHi
- Nuryadi, A. M., & Silaban, D. P. (2019). *Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Es Krim Yang Baru Utilization Of Matoa Fruit (Pometia Pinnata Frost.) As A New Taste Of Ice Cream* 11(2), 55–62.

- Nusa, M. I., MD, M., & Hakim, F. A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 47–51. <https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i2.3433>
- Rozi, A. (2018). Pengaruh Penggunaan Emulsifier Dan Kecepatan Pengadukan Yang Berbeda Terhadap Pembuatan Es Krim. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Yudiasuti, S. O. N., Wijaya, R., & Budiati, T. (2021). The effect of ozonation time and contact time of edamame washing on color changes using the continuous type ozone washing method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 672(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/672/1/012066>