

DAFTAR PUSTAKA

- Annishia, Fristi Bellia., Dhanarindra, Setiawan. (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), 294–374. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). SNI 3713:2018 Standar Mutu Es Krim.
- Chan. 2008. *Membuat Icecream*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Chandra, Rani., Herawati, Netti., Zalfiatri, Yelmira. (2017). Pemanfaatan Susu Full Cream Dan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*). *Jom Fakultas Pertanian, Volume 4 Nomor 2*, Oktober 2017
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Habieb, S F Nur., Ilmi I M Bakhrul., Nasrulloh, Nanang., Marjan, A Quratul. (2024). Analisis Tingkat Pengetahuan, Kebiasaan Konsumsi, dan Kandungan Gula Serta Kalori Pada Es Krim Terhadap Status Gizi Mahasiswa Depok. *Amerta Nutrition* Vol. 8 Issue 1 (Maret 2024). 82-88
- Hadiana, A. B. (2018). Identifikasi Siklamat pada Pangan Jajanan Anak Sekolah dan Keluhan Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 191.
- Handayani, T., & Agustina, A. (2015). Penetapan Kadar Pemanis Buatan (Na-Siklamat) Pada Minuman Serbuk Instan Dengan Metode Alkalimetri. *Jurnal Farmasi Sains Dan Praktis*, 1(1), 1–6.
- Hanif, A., Kuncoro, S., & Zulkarnain, I. (2023). *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering Analysis Simulation Rift of the Egg with the Shocking Tool (Vibration)*.
- Hanum, A. M. (2023). Faktor-Faktor Penyebab Terjadinya Obesitas Pada Remaja. *Healthy Tadulako Journal (Jurnal Kesehatan Tadulako)*, 9(2), 137–147. <https://doi.org/10.22487/htj.v9i2.539>

- Indrayati, F., Utami, R., Nurhartadi, E., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2013). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia Rotunda*) Pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Warna Dan Ph Fillet Ikan Patin Yang Disimpan Pada Suhu Beku The Addition Effect Of White Turmeric (*Kaempferia Rotunda*) Rhizome Essential Oil On Edi. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 25–31. [Www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Iznillillah, W. (2021). Perbandingan Overrun, Daya Leleh, dan Protein Berbagai Es Krim. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1), 34–43.
- Kartika, Sholikhah Dwi., Saidi, Ida Agustini. (2021). Pengaruh Konsentrasi Tepung, Pasta Sawi Hijau (*Brassica Juncea*) Terhadap Karakteristik Es Krim. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology* 03:01 doi: 10.21070/jtfat.v3i01.1587.
- Malkan Bakhrul Ilmi, I., Ayu Arini, F., Quratul Marjan, A., & Firdausiyah Nur Habieb, S. (2023). Kandungan gula es krim yang disukai mahasiswa depok. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 46(2), 221–228. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v46i2.924>
- Muniru., Zulkarnain, Deki., Napirah, Astriana., Has, Hamdan. (2017). Kualitas Fisik Es Krim Berbahan Susu Sapi dengan Pengemulsi Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo: Vol: 4, No 2, April 2022 eISSN: 2548-1908*
- Nabila, S. A., Rahmiwati, A., Novrikasari, N., & Sunarsih, E. (2024). *Perilaku Pola Makan dan Aktivitas Fisik terhadap Masalah Obesitas : Systematic Review*. Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI), 7(3), 498–505. <https://doi.org/10.56338/mppki.v7i3.4533>
- Nugroho, B., Santosa, A. P., & Amirudin, S. (2021). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Dengan Substitusi Pemanis Ekstrak Daun Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni M.) dan Berbagai Jenis Stabilizer*. Proceedings Series on Physical & Formal Sciences, 2, 250–259. <https://doi.org/10.30595/pspfs.v2i.193>
- Nuraini, Nabila., Kurniawan, Hadi., Nugraha, Fajar. (2024). Analisis Kandungan Natrium Siklamat Pada Manisan Buah Mangga Yang Dijual Di Kota Pontianak Menggunakan Metode Spektrofotometri UV. *Jurnal Pharmascience*, vol. 11, No.2, Oktober 2024.
- Nurlailah., Alma, N Aslami., Oktiyani, Neni. (2017). Analisis Kadar Siklamat Pada Es Krim Di Kota Banjarbaru. *Medical Laboratory Technology Journal* 3 (1), 2017, 77-81.

- Nusa, Muhammad Iqbal., Fuadi, Misril., Pulungan, Winda Astari. (2012). *Studi Pembuatan Dodol Pisang (Musa paradisiaca L) Agrium*, Oktober 2012 Volume 17 No 3 Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UMSU. (2012). 17(3), 227–235.
- 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.
- Prasetyo, Djoko. (2023). *Pengaruh Perbedaan dan Konsentrasi Penambahan Gula Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim*. Skripsi. Unoversitas Tidar.
- Purwaningsih, R., Astuti, R., & Salawati, T. (2010). Penggunaan Natrium Siklamat Pada Es Lilin Berdasarkan Pengetahuan Dan Sikap Produsen Di Kelurahan Srandol Wetan Dan Pedalangan Kota Semarang. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1(2), 116471.
- Puspitasari, A., Wahyuni, F., Suherman, S., Siradjuddin, N. N., & Syafruddin, S. (2021). Identifikasi Daya Leleh Dan Overrun Serta Analisis Kadar Zat Besi (Fe) Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Prepotif: *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 980–986. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i2.2233>
- Ramadani, Afrilia Sandra., Palupi, Pratiwi Jati. (2020). *Analisis Variasi Waktu Fermentasi Teh Sari Alang-Alang (Imperata cylindrica) Terhadap Kualitas Produk dan Organoleptik*. AGROINTEK 15(1):61-68.
- Saiful, M., Rejeki, S., Pertanian, F., Oleo, U. H., Teknologi, J., Perikanan, H., & Oleo, U. H. (2025). *Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Organoleptik Sirup Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss .)*. 3(1), 75–84.
- Sipahelut, S., & Sophia, G. (2023). Pengaruh Penambahan Madu sebagai Pemanis Alami terhadap Karakteristik Fisik dan Daya Terima Sorbet Nanas. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 6134–6144.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Syahri, Adilah Pradipta & Kurniasari, Ratih. (2024). *Pengaruh Pemberian Konseling Gizi terhadap Pemilihan Makan Remaja Obesitas : Literature*

Review. Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI), 7(2), 307–312. <https://doi.org/10.56338/mppki.v7i2.4490>

Syarifudin, L. U. (2024). Identifikasi Siklamat Pada Jajanan Pasar Di Pasar Hygienes Kelurahan Gamalama Di Kota Ternate Tahun 2017. *Jurnal Kesehatan*, 12(2), 84–91. <https://doi.org/10.32763/fvd3fp61>

Syed, Qamar Abbas., Anwar, Saba., Shukat, Rizwan., Zahoor, Tahir. (2018). Effect Of Different Ingredients On Texture Of Ice Cream. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering* Volume Issue (6):422-435.

Umela, Syaiful. (2017). Pengaruh Penambahan Susu Sapi Segar Terhadap Kualitas Es Krim Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jtech* 2017, 5(1) 1 – 7.