

DAFTAR PUSTAKA

- Aisiyah, S., Thohari, I., Purwadi. 2015. 'The Addition of Flesh Palm (*Borassus Flabellifer*) on Quality of Ice Cream Based on Water Holding Capacity Viscosity, Moisture and Melting Point', *Universitas Brawijaya: Fakultas Peternakan*, 1-8.
- Alfadila, R., Anandito, R.B.K. dan Siswanti. 2020. Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis Citrus sinensis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1): 1-11.
- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik, Semarang.
<http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-uji-organoleptik21.doc>.
- Amrih, D., Syarifah, A. N., dan Marlinda, G. 2024. Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan ' *Journal of innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 1-8. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Kadar Vitamin C Daging Buah dan Sirup Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Biomedika*, 12(2), 149–157. <https://doi.org/10.31001/biomedika.v12i2.592>
- Asikin. N, Ali. A, Harun. N. 2017. Penambahan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dalam Pembuatan Selai Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris Schard*) Penambahan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dalam Pembuatan Selai Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris Schard*). *JOM Faperta*. 4(1): 1-12.
- Azizah A. dan L. D. Mahalia, 2023. Kandungan vitamin c, kualitas sensoris, dan tingkat kesukaan pada es krim buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 3(2): 1 – 11 ISSN (Media Online) 2777-1121
- BSN. 2018. SNI 3713-2018: Es krim. BSN (Badan Standardisasi Nasional).
- Casera, N., Okfrianti, Y., Wahyudi, A., Wahyu, T., dan Yosephin, B. 2022. Daya Terima Organoleptik Dan Identifikasi Ph Dan Total Bakteri Asam Laktat (Bal) Yoghurt Sari Buah naga merah dan nangka Dengan Variasi Teknik Blanching (*Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu*).
- Dera, 2021. Pengaruh Jenis Substrat terhadap Mutu Dadih yang Dihasilkan dengan Penambahan Starter Lactic Acid Bacteria (LAB). *Jurnal Peternakan Indonesia*, 11(3), 221–228.
- Dipu, A. L., Rahmawati, Y., dan Ramadhani, D. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Yoghurt dengan Penambahan Buah Stroberi (*Fragaria*

- vesca). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 8(1), 14–20.
- Effendy, M. M. 2016. Uji Kualitas Produk Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawah (PE) di Malang Raya (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Febrianti, D. 2022. Pengaruh Penambahan Jus Buah terhadap Mutu Yoghurt Susu Kambing. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas.
- Hassan, Fakrulhazri, Ahmad, Noorazlina, Kassim, dan Hamzah. 2021 'The Customers' Consumption Trends on Healthy Ice Cream' *Jurnal Intelek*, 16(2), 89–98. <https://doi.org/10.24191/ji.v16i2.419>.
- Ihda, F. 2021. 15 Manfaat Buah Naga yang Mungkin Belum Anda Ketahui. *Hellosehat.Com*.
- Ivani, T. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Junaidi, J., Syahrizal, S. 2020. Pemanfaatan Pewarna Alami Sebagai Pengganti Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B pada es krim. *jurnal Sago Gizi dan Kesehatan*, 1(2), 172. <https://doi.org/10.30867/gikes.v1i2.412>.
- Khasanah, S. K., Susanti, S., dan Legowo, A. M., 2020. Karakteristik Es Krim Kefir Puree Buah Naga Merah Sebagai Pangan Fungsional Antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(2), 53–62. doi: <https://doi.org/10.33508/jtpg.v19i2.2749>
- Krisnaningsih, Y., Fibrianto, K., dan Wibowo, E. S. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1), 1–6.
- Lamere, C., Siswosubroto., Hadju, R., dan Tamasoleng, M. 2021. Pengaruh Substitusi Gula Pasir Dengan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays l sacchara*) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Zootec*, 41(1), 89–96. doi: <https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32012>
- Latif, L. P. A. 2016. Evaluasi pH dan Uji Organoleptik Yoghurt Dengan Penambahan Gelatin Kulit Kelinci (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Laurencia, E., Tjandra, O. 2018. Identifikasi senyawa kimia ekstrak metanol buah naga merah dan nangka (*hylocereus polyrhiz*) dengan kromatografi gas. *Tarumanegara Medical Journal*, 1(1), 67–73.
- Lina, T., Damayanti, C. S., Fauziyah, H. A., Krisnanto, A., Ningrum, Z. K., dan Erliyanti, N. K. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Desa Kalipucang Melalui

Pengembangan Inovasi Produk Keju Mozarella "Moochisz" dan Pemanfaatan Limbahnya. *Abdimas Teknik Kimia*, 3(1): 45-49.

- Ningsih, F. Haris, M.I. 2022. Kualitas Organoleptik dan Kadar Antioksidan Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Jus Buah naga merah dan nangka (*Hylocereus polyrhizus*) level berbeda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis* 5(1): 17-20
- Nur Hasanah ,A. A., Mustofa, A., dan Widanti, Y. A. 2020. ‘Karakteristik Kimia,Fisika,dan Sensori Es Krim Buah Bit (*beta vulgaris L.*) dengan Perbedaan Jenis Gula ‘*Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*,5(1),1-12. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v5i1.3641>.
- Palijama, S., Tetelepta, G. dan Picauly, P. 2023. Karakteristik organoleptik jelly drink buah galoba (*Hornstedtia alliaceae*) dengan penambahan Carboxymethyl Cellulose. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*. 2(1): 226-232.
- Park, Y. W. 2017. Goat Milk – Chemistry and Nutrition. In Y. W. Park, G. F. W. Haenlein, & W. L. Wendorff (Eds.), *Handbook of Milk of Non-Bovine Mammals* (1st ed., pp. 42–83). Wiley.
- Puji, A. 2021. Kupas Tuntas Manfaat Susu Kambing untuk Kesehatan Tubuh Anda. *Hellosehat.Com*. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-susu-kambing-kesehatan-tubuh>.
- Pujiwidodo, D. 2016. Analisis Kandungan Vitamin C Pada Buah Naga Yang Diperjualbelikan Di Sekitar Kota Makassar. III(2), 2016.
- Puspawani,I., dan Riyani,N. 2021. ‘Inovasi Produk Es krim Dengan Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah dan Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami’ *Prosiding Hubisintek*,370-374. <https://ojs.uib.ac.id/index.php/hubisintek/article/view/1410>.
- Rahmaniar. A. 2019. Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan *Puree Gandaria* (*Bouea macrophylla Griff*). *Skripsi*. Universitas Pattimura.
- Saduro, A. L. 2022. Pengaruh Penambahan Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Sifat Organoleptik Puding Susu Kambing.
- Saleh S, 2017. Statistik Nonparametrik Edisi 2. BPFE-Yogyakarta.
- Sigarlaki, E. D.,Tjiptaningrum, A. 2016. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Kolesterol Total. *Jurnal Majority*, 5(5), 14–17.
- Sumanto. 2016. Milk Products Diversification to Increase Profit of Dairy Goat Farming. *Wartazoa-Buletin Ilmu Peternakan dan Kesehatan Hewan Indonesia*, 26(4): 173-182.

- Sumarmono, J., 2022. Current goat milk production, characteristics, and utilization in Indonesia. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 1041.
- Setyani,A., A.M Legowo, A. N. A.-B. 2017. Perubahan Warna dan Aroma Pada Proses Glikasi Susu Kambing Dengan D-Glukosa dan Rare Sugar. 2017(June 1980), 1988–1996.
- Suwita, I. K., dan Hadisuyitno, J. 2021. ‘Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (*Diocorea esculenta*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*)’ Teknologi Pangan : *Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*,12(1),79-91. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i1.2226>.
- Syed, Q. A., Anwar, S., Shukat, R., dan Zahoor, T. 2018. ‘Effect of different ingredients on texture of ice cream’ *Journal of Nutritional Health and Food Engineering*,8(6),422-435. <https://doi.org/10.15406/jnhfe.2018.08.00305>.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66– 73.
- Tumober, L. A., Yelnetty, A.,dan Hadju, R.,Rembet, G. D. 2021. Pengaruh Persentase Carboxy Methyl Cellulose (CMC) terhadap Waktu Leleh, pH, dan Sifat Sensoris Es Krim Probiotik. *Zootec*, 41(2): 561-568.
- Uliyanti. 2020. ‘Analisis Mutu Organoleptik Es Krim Dengan Variasi Penambahan Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*)’*Jurnal Pertanian dan Pangan*,2(2),17 22.
- Umar, R., Siswosubroto,S.E., Tinangon, M.R., dan Yelnetty, A. 2019 Kualitas Sensoris Es krim yang Ditambahkan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*).*Zootec*,39(2),284.<https://doi.org/10.35792/zot.39.2.2019.2497>.
- Wa, O, E, Sri, W, dan Sri, R, 2016. Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca var Raja*) Dalam Pembuatan Es krim. *J. Sains dan Teknologi Pangan*,Vol.1 No.1,67-72.
- Watson, R. R., R. J. Collier, and V. R. Preedy. 2017. Nutrients in Dairy and Their Implications for Health and Disease. Academic Press, United Kingdom.
- Yan, A, N, dan Joni K, 2015. Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Es krim. *Jurnal pangan dan agroindustry*,vol. 3 No 4,1263-1271.
- Yanti, R., Novita, S.,Syainah, E. 2015. Daya Terima dan Kadar Vitamin C Sari Buah Kulit Buah naga merah dan nangka (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Proses Pengolahan Yang Berbeda. *Jurnal Skala Kesehatan*, 6(1), 1–6.

Yasjudani, A. 2017. Uji Organoleptik Pembuatan Silky Pudding dengan Penambahan Yoghurt dan Buah naga merah dan nangka (*Hylocereus costaricensis*).