

## DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2016a). *wijen hitam*. 1-23.
- Adolph, R. (2016b). 済無No Title No Title No Title. 1-23.
- Al Falah, S. A. N. W., & Maharani, S. (2020). Perkembangan Yoghurt Susu Kedelai. *Journal of Food and Culinary*, 3(2), 84. <https://doi.org/10.12928/jfc.v3i2.4031>
- Andrianti, A. Z., Lasmanawati, E., Penelitian, L. B., Menengah, S., Negeri, K., Hasil, T. P., Komputer, T., Perhotelan, A., & Pariwisata, U. P. (2014). Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (Hot and Cold Dessert)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 3(1), 20-30.
- Aryantha, I. W. D., & Sukaarnawa, I. G. M. (2024). The Process of Making Ice Cream from Moringa Leaves. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 3(6), 983. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i6>.
- Audina Sopianti, N., Hendrawan, H., & Khairina, A. (2023). Pengaruh Imbangan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) dan Sari Kedelai (*Glycine max* L) terhadap Karakteristik Es Krim. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 4(1), 23-35. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v4i1.796>
- Bororing, C. E., Oessoe, Y. Y. E., Ludong, M. M., Kampus, J., & Manado, U. (n.d.). *Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Pada Pengolahan Es Krim Kelapa (Cocos Nucifera L.)*. 1-6.
- Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2017). *Fennema's Food Chemistry: Amino acids, peptides, and proteins* (pp. 235-356).
- Dinnullah, R. N. I. (2019). Manajemen Pemasaran Berbasis Online Bagi Usaha Rumahan Susu Kedelai. *Adimas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 8. <https://doi.org/10.24269/adi.v3i1.856>
- Dukariya, G., Shah, S., Singh, G., & Kumar, A. (2020). Mini-Review Article Open Access Soybean and Its Products : Nutritional and Health Benefits. *Journal of Nutritional Science and Healthy Diet*, 1(2), 22-29.
- Fauzia, N. P. A., & Ismawati, R. (2023). Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Es Krim Susu Kedelai Ubi Ungu untuk Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 03(03), 399-408.
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). No Title. *Ice Cream*. Springer Science & Business Media.

- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). Mix Processing and Properties. *Ice Cream*, 121-154.  
[https://doi.org/10.1007/978-1-4614-6096-1\\_5](https://doi.org/10.1007/978-1-4614-6096-1_5)
- lii, B. A. B. (2018). *B.131.18.0136-06-Bab-iii-20220221103134*. 46-53.
- Indonesia, yayasan pejuang kemajuan bangsa dan negara. (2012). 2002). Susu terdiri dari air, lemak, bahan kering tanpa lemak, protein, laktosa dan vitamin. Susu pada es krim mengandung komposisi utama lemak, protein, laktosa, 4. *Ahan Kering Tanpa Lemak, Protein, Laktosa Dan Vitamin. Susu Pada Es Krim Mengandung Komposisi*, 2009, 4-14.
- Kusumastuti, S., & Adriani, M. (2017). Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Amerta Nutrition*, 1(3), 252.  
<https://doi.org/10.20473/amnt.v1i3.6252>
- Liana, Ayu Dewi, F., & Rahmayuni. (2017). Pemanfaatan Susu Kedelai Dan Ekstrak Umbi Bit Dalam Pembuatan Es Krim. *Journal Jom Faperta*, 4(2), 1-10.
- Pokhrel, S. (2024). No TitleELENH. *Ayan*, 15(1), 37-48.
- Romulo, A. (2022). Food Processing Technologies Aspects on Plant-Based Milk Manufacturing: Review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1059(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1059/1/012064>
- Sri, Fitriahi, indrawati veni. (2020). *PENGARUH SUBSTITUSI SARI KEDELAI DAN PENAMBAHAN KARAGINAN TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM*. 9.
- Subhaktiyasa, P. G. (2024). *Menentukan Populasi dan Sampel : Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. 9, 2721-2731.
- Wachyuni, S. S., Yenny, M., & Wiweka, K. (2020). Experimental Study of Aloe Vera as Dessert Basic Ingredients. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 276-294.