

DAFTAR PUSTAKA

- Arziyah, D., Yusmita, L. & Wijayanti, R. (2022) “Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir”. *Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. Vol. 2, No. 2. Available at: <http://jurnal.unidha.ac.id/index.php/jppie>
- Hasanah, M. N dan Tanziha, I. (2023) “Pengetahuan Gizi, Konsumsi *Fast Food*, Asupan serat, dan Status Gizi Siswa SMA Kornita”. *Jurnal Gizi Dietetik*. Vol. 2, No. 2, H. 74-81. Available at: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizidietetik> (Diakses Pada 23 Desember 2024)
- Khairani, M., Raudah, N. Y., Rizki, m. & Nadia, R. L. (2024) “Analisis Kandungan Zat Gizi Dalam Pembuatan Olahan Snack Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.)”. *Journal Innovation in Education (INOVED)*. Vol. 2, No. 1. H. 47-55. Available at: <https://doi.org/10.59841/inoved.v2i1.734> (Diakses Pada 14 Desember 2024)
- Nento, S. M., Limonu, M. & Ahmad, L. (2023) “Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Nenas (*Ananas Comosus*) dengan Penambahan Pati Jagung Ketan (*Zea Mays Ceratina*) Termodifikasi”. *Jabura Journal of Food Tecknology*. Vol. 3, No. 2. Available at: <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/17115> (Diakses Pada 15 Desember 2024).
- pranoto, I. R. (2020) “Kadar Lemak, Kadar Protein Dan Total Padatan Es Krim Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L)”. Skripsi Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Purwanti, A. (2018) “Pengenalan Pembuatan Susu Sehat Bernutrisi Dari Kedelai Untuk Berwirausaha Di Dusun Blawong II Trimulyo Jetis Kabupaten Bantul”. *Jurnal Inovasi Proses*. Vol. 3, No. 2.
- saputra, G. A. (2019) “Intoleransi Laktosa: Variasi Pemeriksaan Penunjang Dan Tatalaksan”. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*. Vol. 6, No. 2.
- Siregar, M. S., Syukri. I., Rusmarilin, H. & Ardilla, D. (2021) “Studi Pembuatan Minuman Serat Alami Yang Kaya β -Karoten”. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 15, No. 01. Available at: <http://jurnal.unsyiah.ac.id/TIPI>

- syach, S. N. H. & Lestari, H. E. (2023) “Masalah Gizi Kekurangan Energi Protein dan Status Gizi Pada Remaja Vegetarian”. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. Vol. 2, No.1. Available at: <https://jurnal.arkainstitute.co.id/index.php/florona/index>
- Wulandari, D. P., Fitriyanti, A. R., Isworo, J. T. & Handarsari, E. (2022) “Sifat Fisik, Daya Terima Dan Kadar Serat Es Krim Dengan Penambahan Buah Bit (*Beta Vulgaris* L)”. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*. Vol. 5. Available at: <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/1269> (Diakses Pada 15 Desember 2024)
- Husna, E, N., Novita, M. & Rohaya, S. (2013) “Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya”. *AGRITECH*. Vol. 33, No. 3.
- Shobur, F., Hersoelistyorini, W. & Kholifatuddin, Y. (2021) “Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis”. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 11, No. 01.
- Yogaswara, I, G., Wirasisya, D, G., Juliantoni, Y., Hidayat, L, H. (2024) “Evaluasi Kadar Antosianin Beras Merah dan Hitam Serta Formulasi Sediaan Masker Peel-Off”. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*. Vol. 10, No. 1.
- Available at: https://www.researchgate.net/publication/381453754_Evaluasi_Kadar_Antosianin_Beras_Merah_dan_Hitam_Serta_Formulasi_Sediaan_Masker_Peel-Off (diakses Pada 21 September 2025)