

DAFTAR PUSTAKA

- Affini Nurratri Utama, G. A. (2016). Substitusi Isolat Protein Kedelai Pada Daging Analog Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Journal Of Nutrition College*, 4(Jilid 5), 360–367.
- Annisa, I., & Ninik, R. (2015). Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal Of Nutrition College*, 1, 620–627.
- Arniah, A. (2017). Uji Kadar Protein Total Pada Campuran Kacang Kedelai (*Glycine Max L. Merr*) Dan Ekstrak Buay Nanas (*Ananas Comoscus*) Dengan Perbandingan Berbeda. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.
- Ayuningrum, T. N. (2015). Pengaruh Perbedaan Perlakuan Pendahuluan Pada Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Sebagai Substituen Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar. In *Proceedings Of The National Academy Of Sciences* (Vol. 3, Issue 1).
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Nutrition College*, 9(3), 180–186. <https://doi.org/10.14710/Jnc.V9i3.27046>
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Skripsi*, 16.
- Eny, R. (2017). *Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Yang Difermentasi Oleh Ragi Tempe*.
- Hadad Alwi, Damat, D. N. P. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dan Kacang Kedelai (*Glycine Max.*). *Universitas Muhammadiyah Malang*, Vi(2), 103–110.
- Jufri, N. (2017). Ikan Air Tawar Kaya Protein. *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), 1689–1699. <http://repository.unimus.ac.id/1710/4/12> Bab Ii.Pdf
- Khotimah, Dwi Fitri & Faizah, Ulinnuha Nur & Syaketi, T. (2021). Protein Sebagai Zat Penyusun Dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel. *Journal Pisces*, 1(1), 60–69.
- Lestari, F. (2018). Karakteristik Fisik-Kimia Kefir Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Sari Kacang Merah Dan Buah Naga Merah. *Kaos Gl Dergisi*, 2(75), 147–173.
- Murcia, J. C., & Sanchez, K. E. (2013). Pemanfaatan Ubi Jalar Merah Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim Secara Tradisional Dengan

Penambahan Cmc. *Universitas Muhamad Surakarta*, 85(1), 2071–2079.

- Muslimin, I., Nurheda, N., Novieta, I. D., & Nurfatima, N. (2020). Evaluasi Nilai Daya Leleh Dan Nilai Organoleptik Eskrim Berbahan Dasar Susu Sapi Kombinasi Dengan Kacang Merah Pada Level Yang Berbeda. *Rekasatwa: Jurnal Ilmiah Peternakan*, 2(2), 125. <https://doi.org/10.33474/Rekasatwa.V2i2.9237>
- Nurhidayanti, M. (2015). Pengaruh Penambahan Minyak Canola Terhadap Karakteristik Es Krim Susu Kambing Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dan Susu Skim Bubuk. In *Universitas Padjajaran* (Vol. 29, Issue 8).
- Nuryati, C., Legowo, A. M., & Nurwantoro, N. (2020). Karakteristik Fisik Dan Sensoris Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Penambahan Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Sebagai Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 199. <https://doi.org/10.19184/J-Agt.V14i02.17615>
- Pamungkasari, D. (2015). Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*). *Analisis Standar Pelayanan Minimal Pada Instalasi Rawat Jalan Di Rsud Kota Semarang*, 3, 103–111.
- Panjaitan, N. A. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Ikan Lemuru Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cheese Stick Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Ayan*, 8(5), 55.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Mikrotik: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29–42. <http://ojs.ummetro.ac.id/index.php/mikrotik/article/view/752>
- Purnamawati, N. S. A. (2013). *Pengaruh Waktu Pada Pembuatan Ice Cream Kacang Merah Dengan Susu Kedelai Menggunakan Ice Cream Maker*.
- Rahmawati, R. D., Purwadi, & Rosyidi, D. (2012). Tingkat Penambahan Bahan Pengembang Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Mutu Organoleptik Dan Tingkat Kelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*.
- Ratna, D., & Anelia, T. (2009). Penapisan Fitokimia, Uji Bslt, Dan Uji Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Spesies Papilionaceae. In *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* (Vol. 7, Issue 2, Pp. 65–71).
- Sanggur, Y. F. (2017). Kualitas Organoleptik Dan Daya Leleh Es Krim Dengan Penambahan Presentase Buah Nenas (*Ananas Satifus*) Berbeda. *Skripsi, Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudi*.
- Sari, J. (2019a). *Juana Sari 05031381520049*.
- Sari, J. (2019b). *Karakteristik Es Krim Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L)*

Characteristics.

- Shobur, F., Hersoelistyorini, W., & Syadi, Y. K. (2021). Sifat Fisik , Kimia , Dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis Physical , Chemical And Sensory Properties Of Soy Milk Ice Cream With The Addition Of Cinnamon Extract. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(01), 73–87.
- Shoheh, A. (2019). Variasi Taraf Penggunaan Whipping Cream Pada Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik. *Skripsi Thesis*.
- 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>
- Wahyudi, A., Utomo, W. P., Aulia, W., Burhan, R. Y. P., M., Rachimoellah, Martak, F., Marhaeni, E. M., Zetra, Y., Nadjib, M., Mujahid, & Nugraheni, Z. V. (2020). Abdimas. *Upaya Peningkatan Wirausaha Baru Di Kawasan Kejawan Gebang Suarabaya Melalui Pelatihan Pembuatan Es Krim Ubi Ungu*, 24(2), 129–133.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.
- Winarni, S. (2016). Uji Protein Dan Organoleptik Es Krim Komposisi Kacang Merah *Phaseolus Vulgaris* Dan Susu Skim Dengan Penambahan Mangga Kuweni *Mangifera Odorata*. *Skripsi Thesis*, 1–4.
- Wiranata, I. G. A. G., Puspaningrum, D. H. D., & Kusumawati, I. G. A. W. (2017). Formulasi Dan Karakteristik Nutrimat Bar Berbasis Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max. L*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris. L*) Sebagai Makanan Pasien Kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal Of Nutrition)*, 5(2), 133–139. <https://doi.org/10.14710/Jgi.5.2.133-139>
- Yulita, I. (2017). *Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Es Krim Dengan Modifikasi Bunga Rosella*.