

DAFTAR PUSTAKA

[1]	Astawan, M. (2010). <i>Pangan Fungsional</i> . Bogor: IPB Press.
[2]	Foskett, D., & Ceserani, V. (2007). <i>The Theory of Catering</i> (11th ed.). London: Hodder Education.
[3]	Gunathilake, K. D. P. P., & Ranaweera, K. K. D. S. (2018). Development of functional sorbet using dragon fruit (<i>Hylocereus undatus</i>). <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> , 3(1), 22–27.
[4]	Hasmida, H., Ilhamdi, R., & Fajriani, F. (2018). Potensi tepung ketan hitam sebagai bahan pangan fungsional. <i>Jurnal Teknologi dan Industri Pangan</i> , 29(2), 110–116.

[10]	Trott, P. (2017). <i>Innovation Management and New Product Development</i> (6th ed.). Harlow: Pearson Education.
[11]	Winarno, F. G. (2004). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i> . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
[12]	Yuliani, R., & Martono, E. (2019). Pengaruh substitusi lemak dengan puree pisang terhadap karakteristik es krim rendah lemak. <i>Jurnal Gizi dan Pangan</i> , 14(1), 45–53.

[5]	Hasmida, N., Sari, R., & Ramadhani, R. (2018). Potensi tepung ketan hitam sebagai bahan pangan fungsional. <i>Jurnal Pangan dan Agroindustri</i> , 6(3), 102–109.
[6]	Lestari, R., & Arifin, B. (2021). Pengaruh substitusi lemak dengan beras ketan hitam terhadap mutu es krim rendah lemak. <i>Jurnal Pangan dan Gizi</i> , 12(3), 189–196.
[7]	Lestari, S. D., & Arifin, M. (2021). Pengaruh substitusi lemak dengan beras ketan hitam terhadap mutu es krim rendah lemak. <i>Jurnal Teknologi Hasil Pertanian</i> , 14(2), 89–96.
[8]	Nurhayati, S., Sari, M. R., & Lestari, H. (2020). Pengaruh penambahan inulin terhadap karakteristik es krim rendah lemak. <i>Jurnal Agroindustri Pangan</i> , 5(1), 11–19.
[9]	Suhartini, S. (2018). Pengembangan produk dessert berbasis bahan lokal. <i>Jurnal Tata Boga</i> , 7(1), 45–53.