

**PENGEMBANGAN PRODUK ES KRIM YOGHURT SINBIOTIK
KOMBINASI GEL LIDAH BUAYA DAN EKSTRAK BUNGA ROSELLA**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga



Oleh:

Farhan Dimas Ramadhan

NIM 2004684

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNIK DAN INDUSTRI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2025

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

FARHAN DIMAS RAMADHAN
PENGEMBANGAN PRODUK ES KRIM YOGHURT SINBIOTIK
KOMBINASI GEL LIDAH BUAYA DAN EKSTRAK BUNGA ROSELLA

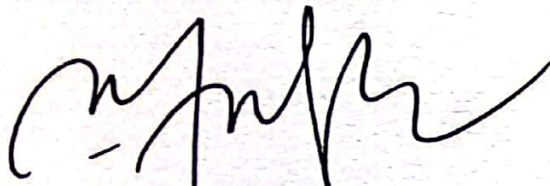
Disetujui dan disahkan oleh dosen pembimbing:

Dosen Pembimbing 1



Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si.
NIP: 19780716 200604 2 004

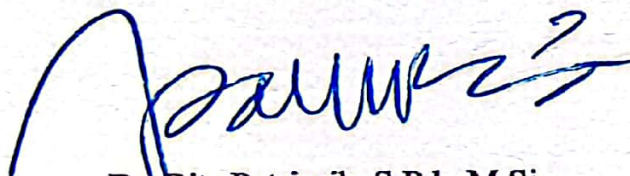
Dosen Pembimbing 2



Nia Lestari, M.Pd
NIP: 19871102 201903 2 016

Mengetahui:

Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si.
NIP: 19700811 199802 2 002

LEMBAR HAK CIPTA

PENGEMBANGAN PRODUK ES KRIM YOGHURT SINBIOTIK KOMBINASI GEL LIDAH BUAYA DAN EKSTRAK BUNGA ROSELLA

Oleh:

Farhan Dimas Ramadhan

2004684

Diajukan untuk memenuhi sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan
Tata Boga

© Farhan Dimas Ramadhan
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2025

Hak cipta dilindungi undang-undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, diperbanyak, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI

Dengan adanya lembar pernyataan ini, saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Pengembangan Produk Es Krim Yoghurt Sinbiotik Kombinasi Gel Lidah Buaya dan Ekstrak Bunga Rosella” beserta seluruh isinya adalah hasil karya saya sendiri. Saya berkomitmen untuk tidak melakukan plagiarisme atau mengutip dengan cara-cara yang melanggar etika ilmiah yang berlaku dalam komunitas akademik.

Atas pernyataan ini, saya siap menerima segala risiko atau sanksi jika di kemudian hari ditemukan pelanggaran etika ilmiah atau ada klaim dari pihak lain mengenai keaslian karya ini.

Bandung, Agustus 2025
Yang membuat pernyataan,

Farhan Dimas Ramadhan
2004684

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Segala puji syukur atas kehadiran Allah Swt. atas segala rahmat dan karunianya yang diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis juga berterima kasih kepada dosen pembimbing, orang tua, serta teman-teman yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini. Pada skripsi ini penulis membahas mengenai pengembangan inovasi produk kuliner berupa es krim sinbiotik yogurt dengan formulasi penambahan gel lidah buaya dan kelopak bunga rosella. Skripsi ini dibuat untuk memenuhi persyaratan akhir studi S1. Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna serta membutuhkan banyak perbaikan. Untuk itu, kritik dan saran yang membangun sangat dibutuhkan demi mengoptimalkan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis serta pembaca.

Bandung, Agustus 2025

Farhan Dimas Ramadhan
NIM 2004684

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan serta dukungan berbagai pihak, yang tanpa mereka, skripsi ini tidak akan terselesaikan. Oleh karena itu, dengan tulus dan rendah hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih dan penghargaan sebesar-besarnya kepada Allah Swt. yang telah memberikan limpahan rahmat, karunia, hidayah, dan kekuatan kepada penulis untuk menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Eng. Agus Setiawan, M.Si., selaku Dekan Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Ibu Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si., selaku Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Ibu Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si., selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing, mengarahkan, serta memberikan saran ketika proses bimbingan untuk perbaikan skripsi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Ibu Nia Lestari, M.Si, selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing, mengarahkan, serta memberikan saran ketika proses bimbingan untuk perbaikan skripsi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Ibu Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si., Ibu Dr. Ai Nurhayati, M.Si., dan Bapak Asep Maosul, S.Pd., M.Pd., selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan serta masukan selama proses seminar berlangsung.
6. Ibu Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd., selaku dosen akademik yang telah memberikan semangat dan memotivasi penulis sehingga bisa menuntaskan perkuliahan hingga titik ini.
7. Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si., demikian pula kembali kepada Ibu Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd., Ibu Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si., dan Ibu Dr. Ai Nurhayati, M.Si., yang telah berkenan menjadi panelis ahli bagi penulis dalam menilai dan memberikan masukan dan saran untuk penelitian ini.

8. Seluruh jajaran dosen dan karyawan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.
9. Kepada kedua orang tua penulis, Ibu Dinny Rostianawaty dan Bapak Ir. Ma'as, serta saudara-saudara penulis, Tegar Dimas Pradana, Hana Dimas Khoirunnisa, dan Zakiyah Dimas Annisa, yang telah memberikan dukungan dan semangat yang tiada henti serta doa yang terus dipanjatkan untuk penulis dalam kelancaran urusan kegiatan akademis maupun non akademis penulis, dan terus memberikan motivasi kepada penulis untuk terus berkembang menjadi pribadi yang lebih baik.
10. Kepada Bapak Slamet Riyadi, Bapak Tjatur Satrio Utomo, Om Husni Akbar, Tante Puspita Sari, dan beberapa kerabat dan bagian dari keluarga besar penulis yang telah memberikan semangat dan dukungan baik materi dan non materi untuk kelancaran urusan kegiatan akademis dan non akademis penulis.
11. Kepada Aryo, Inggit, Esya, Fausta, Azalea, Desna, Kezia, dan semua teman-teman seperjuangan dari Program Studi Pendidikan Tata Boga 2020 yang telah memberikan dukungan dan membantu penulis selama proses penelitian skripsi serta menemani penulis dari awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan, baik kegiatan akademis maupun non akademis.
12. Kepada teman-teman dari UKM BAQI UPI, UKM IBAF UPI, dan komunitas UPIGYM, yang telah penulis jadikan sebagai rumah singgah dan motivasi untuk menjadi pribadi lebih baik, serta memberikan semangat dan dukungan baik materi maupun non materi untuk kelancaran penyusunan skripsi penulis.
13. Kepada teman-teman seperjuangan penulis dari alumni Pondok Pesantren Sabilunnajah Bandung, yang telah memberikan motivasi dan dukungan baik materi maupun non materi untuk membersamai penulis dalam kelancaran penyusunan skripsi penulis.
14. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-satu, penulis ucapkan terima kasih kepada semua yang terlibat dalam perjalanan akademis dan non akademis penulis.

ABSTRAK

PENGEMBANGAN PRODUK ES KRIM YOGHURT SINBIOTIK KOMBINASI GEL LIDAH BUAYA DAN EKSTRAK BUNGA ROSELLA

Farhan Dimas Ramadhan^{1*}, Ai Mahmudatussa'adah², Nia Lestari³

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri,
Universitas Pendidikan Indonesia

Es krim yoghurt sinbiotik merupakan produk inovatif yang menggabungkan manfaat probiotik dari yoghurt dan prebiotik dari bahan nabati. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk es krim yoghurt sinbiotik dengan formulasi kombinasi kedua bahan herbal sumber prebiotik, yaitu gel lidah buaya (*Aloe vera*) yang kaya polisakarida dan berfungsi sebagai penstabil alami, serta ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) yang kaya antosianin sebagai antioksidan dan pewarna alami. Pengujian produk ini dengan menganalisis pengaruhnya terhadap karakteristik organoleptik. Metode yang digunakan adalah eksperimen laboratorium dengan pendekatan *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) yang melibatkan empat panelis ahli untuk mengevaluasi tiga formulasi: IC 250 (rasio lidah buaya:rosella 1:2), IC 251 (1:1), dan IC 252 (2:1). Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga formulasi menghasilkan produk yang layak dengan karakteristik yang berbeda. Formulasi IC 251 (1:1) tercatat sebagai formula terbaik secara keseluruhan dengan skor rata-rata tertinggi 7,82, didukung oleh ketahanan meleleh terbaik (skor 8,37). Sementara itu, formulasi IC 252 unggul dalam hal tekstur terhalus (skor 8,75) dan keseimbangan rasa terbaik (skor 7,37). Formulasi IC 250 menghasilkan aroma khas yoghurt dengan nuansa floral terbaik (skor 7,87) dan warna paling cerah (skor 7,75). Secara keseluruhan, penelitian ini membuktikan bahwa kombinasi gel lidah buaya dan ekstrak bunga rosella berhasil menciptakan es krim sinbiotik fungsional dengan profil sensori yang bernilai positif dan dapat diterima, sekaligus menawarkan nilai tambah dari pemanfaatan bahan alami lokal.

Kata Kunci: Es Krim Yoghurt, Sinbiotik, Lidah Buaya, Bunga Rosella, Organoleptik.

ABSTRACT

PRODUCT DEVELOPMENT OF SYNBIOTIC YOGURT ICE CREAM COMBINING ALOE VERA GEL AND ROSELLA FLOWER EXTRACT

Farhan Dimas Ramadhan^{1*}, Ai Mahmudatussa'adah², Nia Lestari³

*Study Program of Culinary Arts Education, Faculty of Technology and
Vocational Education, Indonesia University of Education*

Synbiotic yogurt ice cream is an innovative product that combines the probiotic benefits of yogurt with the prebiotic benefits of plant-based ingredients. This study aims to develop a symbiotic yogurt ice cream product using a formulation that combines two herbal prebiotic sources: aloe vera (Aloe vera) gel, rich in polysaccharides which function as a natural stabilizer, and roselle flower (Hibiscus sabdariffa Linn.) extract, rich in anthocyanins which act as antioxidants and a natural colorant. The product was tested by analyzing its effect on organoleptic characteristics. The method used was a laboratory experiment with a Quantitative Descriptive Analysis (QDA) approach, involving four expert panelists to evaluate three formulations: IC 250 (aloe vera:rosella ratio 1:2), IC 251 (1:1), and IC 252 (2:1). The results showed that all three formulations produced viable products with distinct characteristics. Formulation IC 251 (1:1) was recorded as the best overall formula with the highest average score of 7.82, supported by the best melt resistance (score 8.37). Meanwhile, formulation IC 252 excelled in terms of the smoothest texture (score 8.75) and the best flavor balance (score 7.37). Formulation IC 250 produced the most distinct yogurt aroma with the best floral nuance (score 7.87) and the brightest color (score 7.75). Overall, this study proves that the combination of aloe vera gel and roselle flower extract successfully creates a functional symbiotic ice cream with a positive and acceptable sensory profile, while also offering added value through the utilization of local natural ingredients.

Keywords: Yogurt Ice Cream, Symbiotic, Aloe Vera, Roselle Flower, Organoleptic.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	I
LEMBAR HAK CIPTA.....	II
LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI	III
KATA PENGANTAR	IV
UCAPAN TERIMA KASIH	V
ABSTRAK.....	VII
ABSTRACT.....	VIII
DAFTAR ISI	IX
DAFTAR TABEL	XI
DAFTAR GAMBAR	XII
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Es Krim.....	6
2.1.1 Definisi Es Krim.....	6
2.1.2 Bahan Es Krim.....	6
2.1.3 Peralatan Es Krim.....	11
2.2 Yoghurt.....	16
2.2.1 Pengertian Yoghurt	16
2.2.2 Standar Mutu Yoghurt	17
2.2.3 Peran Probiotik	19
2.2.4 Proses Pembuatan Yoghurt.....	21
2.3 Es Krim Yoghurt Sinbiotik	23
2.3.1 Pengertian Es Krim Yoghurt Sinbitiok	23
2.3.2 Peran Prebiotik Untuk Sinbiotik.....	24
2.3.3 Karakteristik Es Krim Yoghurt Sinbiotik	25
2.4 Lidah Buaya	26
2.4.1 Pengertian dan Manfaat Lidah Buaya	26
2.4.2 Pemanfaatan Lidah Buaya	28
2.5 Bunga Rosella	29
2.5.1 Pengertian dan Manfaat Bunga Rosella	29
2.5.2 Pemanfaatan Bunga Rosella	31
2.6 Penelitian Terdahulu Yang Relevan	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	35
3.1 Desain Penelitian	35
3.2 Partisipan	35

3.3 Populasi dan Sampel.....	36
3.4 Instrumen Penelitian	37
3.5 Prosedur Penelitian	37
1. Tahap Analisis Resep Es Krim Yoghurt	37
2. Menentukan Starting Resep	37
3. Tahap Uji Coba Resep Awal.....	37
4. Uji QDA <i>Starting</i> Resep Produk kepada Panelis	37
5. Tahap Uji Coba Produk Pengembangan	38
6. Uji QDA Produk Pengembangan kepada Panelis	38
7. Analisis Data	38
8. Penyajian Data	39
3.6 Analisis Data	41
1. Tekstur	41
2. Rasa.....	41
3. Aroma	42
4. Warna.....	42
5. Bentuk dan Ketahanan Meleleh	42
BAB IV TEMUAN DAN HASIL PENELITIAN.....	44
4.1 Temuan	44
4.1.1 Gel Lidah Buaya.....	44
4.1.2 Ekstrak Bunga Rosella	45
4.1.3 Membuat Es Krim Yoghurt Lidah Buaya dan Bunga Rosella	46
4.1.4 Uji QDA Produk.....	49
4.2 Analisis Data	50
4.2.1 Skor Uji Organoleptik Starting Resep	50
4.2.2 Skor Uji Organoleptik Es Krim Yoghurt Sinbiotik Lidah Buaya dan Bunga Rosella	51
4.3 Hasil Penelitian	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1 Kesimpulan	57
5.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	62
Lampiran 1	62
Lampiran 2	63
Lampiran 3	71
Lampiran 4	89
Lampiran 5	93

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 : Komposisi Umum Es Krim	15
Tabel 2.2 : Syarat Mutu Es Krim Menurut SNI	15
Tabel 2.3 : Syarat Mutu Yoghurt	17
Tabel 2.4 : Cara Membuat Yoghurt dan Bibit Yoghurt	21
Tabel 2.5 : Kandungan Gizi Lidah Buaya	28
Tabel 2.6 : Kandungan Gizi Bunga Rosella	31
Tabel 3.1 : Partisipan Yang Terlibat	35
Tabel 3.2 : Kode Sampel Produk	36
Tabel 4.1 : Interval Skor Uji Organoleptik	50
Tabel 4.2 : Hasil Uji Organoleptik <i>Starting</i> Resep (1C)	50
Tabel 4.3 : Hasil Uji Organoleptik Sampel 1 (IC 250)	51
Tabel 4.4 : Hasil Uji Organoleptik Sampel 2 (IC 251)	52
Tabel 4.5 : Hasil Uji Organoleptik Sampel 3 (IC 252)	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Es Krim.....	7
Gambar 2.2 Susu	8
Gambar 2.3 Contoh Penstabil, Karagenan	9
Gambar 2.4 Contoh Pengemulsi, SP	10
Gambar 2.5 Variasi Es Krim dari Tekstur dan Rasa	11
Gambar 2.6 <i>Ice cream Maker</i>	11
Gambar 2.7 <i>Mixer</i>	12
Gambar 2.8 <i>Blender</i>	12
Gambar 2.9 <i>Food Processor</i>	13
Gambar 2.10 <i>Saucepan</i>	13
Gambar 2.11 <i>Whisk</i>	14
Gambar 2.12 <i>Insert Pan</i>	14
Gambar 2.13 <i>Scoop</i>	14
Gambar 2.14 Yoghurt	17
Gambar 2.15 <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	20
Gambar 2.16 <i>Streptococcus thermophilus</i>	20
Gambar 2.17 Diagram Alir Pembuatan Yoghurt	22
Gambar 2.18 Es Krim Yoghurt	23
Gambar 2.19 Oligosakarida	25
Gambar 2.20 Lidah Buaya	27
Gambar 2.21 Olahan makanan dari lidah buaya	29
Gambar 2.22 Bunga Rosella.....	30
Gambar 2.23 Olahan produk bunga rosella	32
Gambar 3.1 <i>Spider Web</i>	39
Gambar 3.2 Diagram Prosedur Penelitian	40
Gambar 4.1 Diagram Alir Proses Pengambilan Lidah Buaya	44
Gambar 4.2 Proses membuat sirup ekstrak bunga rosella.....	45
Gambar 4.3 Perubahan warna susu dengan aplikasi percobaan pertama	46
Gambar 4.4 Es Krim Yoghurt Sinbiotik hasil percobaan pertama	47
Gambar 4.5 Proses pencampuran bahan	47
Gambar 4.6 Gel lidah buaya dan sirup ekstrak bunga rosella	48
Gambar 4.7 Perubahan warna susu dengan aplikasi percobaan kedua	48
Gambar 4.8 Es Krim Yoghurt Sinbiotik hasil percobaan kedua	49
Gambar 4.9 Grafik radar uji organoletik <i>starting</i> resep	53
Gambar 4.10 Grafik radar uji organoletik IC 250	53
Gambar 4.11 Grafik radar uji organoletik IC 251	54
Gambar 4.12 Grafik radar uji organoletik IC 252	54

DAFTAR PUSTAKA

- Alvionita, M., Ciptawati, E., Danar, Aliyatulmuna, A., & Muntholib. (2021). Sosialisasi Pembuatan Makanan dan Minuman dari Bunga Rosella yang Aman Bagi Kesehatan. *Prosiding Seminal Nasional UNIMUS*, 4(1), 1970-1978.
- Brown, A. (2015). *Understanding Food Principle and Preparation*. Stamford, USA: Cengage Learning.
- Darmawan, R (2020). Stabilisasi Warna Alami pada Es Krim Yoghurt Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(3), 112-120.
- Deglas, W., & Apriliani, F. (2022). Penggunaan Minuman Serbuk Instan Lidah Buaya dengan Penambahan Kacang Hijau. *Biofoodtecch: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(1), 1-8.
- Effendi, S. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Makanan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Erwanto, & Martiyanti, M, A, A. (2024). Substitusi Gula Aren pada Minuman Sirup Lidah Buaya. *Agrofood: Jurnal Pertanian dan Pangan*, 6(1), 1-11.
- Fadhilah, T, M., & Sari, N. R. M. (2021). Analisis Pembuatan Sorbet Rosella dengan Penggunaan Cmc dan Stevia. *Jurnal Gipas*, 5(1), 17-32.
- Farrimond, S. (2017). *The Science of Cooking*. New York: Penguin Random House.
- Gisslen, W. (2018). *Professional Cooking*. Canada: Wiley.
- Goff, H.D. (1997). *Colloidal aspects of ice cream*. Cambridge: Royal Society of Chemistry.
- Guggenmos, K., & McVety, P, J. (2010). *Culinary Essentials*. USA: Johnson & Wales University.
- Hakim, M. (2019). Optimasi Kombinasi Pektin dan Karagenan untuk Meningkatkan Ketahanan Meleleh Es Krim Yoghurt. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(2), 89-97.
- Harjanto, A, P., (2018). *Kualitas Es Krim Kulit Manggis dengan Variasi Stabilizer*. (Thesis). Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Izzati, F, D., Arief, I, I., Budiman, C., & Abidin, Z. (2024). Karakteristik Fisiokimia, Kadar Gizi, Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan dalam Es Krim Yoghurt Rosella. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 29(4), 642-652.
- Juita, K. (2022). *Kadar Lemak, Kadar protein, Vitamin C dan Total Padatan Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Kelopak Bunga Rosella*. (Skripsi). Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Kusnadi, J. (2019). *Pengawet Alami Untuk Makanan*. Malang: UB Press.
- Kusuma, H. A. W., Lestari, N. A., & Christie, C. D. Y. (2022). Sifat Fisiokimia dan Komposisi Nutrisi Gula Cair yang Diproses dengan Metode Vakum, *TEKNOTAN*, 16(2), 115-120.
- Lamere, C., Siswosubroto, S.E., Hadju, R., & Tamasoleng, M. (2021). Pengaruh Substitusi Gula Pasir dengan Ekstrak Jagung Manis terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Zootec*, 41(1), 89-96.
- Neolaka, A., & Neolaka, G, A. (2023). *Instrumen Penelitian dan Penilaian*. Bandung Barat: PT. Remaja Rosdakarya.

- Nikkhah. E., Khayamy. M., Heidari. R., & Jamee. R. (2007). Effect of Sugar Treatment on Stability of Anthocyanin Pigments in Berries. *Journal of Biological Sciences*, 7(8), 1412-1417.
- Nugraha, A., Susilo, B., & Argo, B. (2014). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Penambahan Susu Sapi Murni Cair terhadap Kualitas Tepung Lidah Buaya. *Jurnal Biopress Komoditas Tropis*, 1(1), 16-21.
- Nuraini, D, N. (2014). *Aneka Daun Berkhasiat Untuk Obat*. Yogyakarta: Penerbit Gava Media.
- Pamungkas, Y, P. (2019). *Pengaruh Perbandingan Serbuk Lidah Buaya (Aloe vera) dengan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Mie Kering*. (Skripsi). Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- Permana, H. (2007). *Tanaman Obat Tradisional*. Bandung: Percetakan Angkasa.
- Permatasari, A., Purwadi., & Thohari, I. (2014). *Kualitas Es Krim Yoghurt dengan penambahan Lidah Buaya sebagai Thickening Agent Herbal Ditinjau dari Sifat Fisik dan Total Padatan*. (Thesis). Sarjana Thesis, Universitas Brawijaya.
- Putri, D., Wulandari, Y,W., & Suhartatik, N. (2016). Karakteristik Fisiokimia dan Sensori Es Krim Kacang Merah dengan Variasi Penambahan Bubuk Kelopak Bunga Rosella. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 1(1), 47-53.
- Rahmawati, N. (2022). *Pengaruh Perbandingan Tepung Bengkuang dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim Yogurt Sinbiotik*. (Skripsi). Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- Rahmi, Y., & Kusuma, S. T. (2021). *Ilmu Bahan Makanan*. Malang: UB Press.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., & Santoso, I. (2012). Pembuatan Tepung Lidah Buaya dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 125-137.
- Rosida., & Santi, S, S. (2021). Studi Pembuatan Es Krim Yogurt Sinbiotik dari Proporsi Yoghurt Uwi Ungu: Susu dan Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(2), 121-128.
- Sari, A, E., Oktantia, D, E, N., Kusumowati, D., & Minati, S, D. (2022). Analisa Organoleptik Produk Es Krim Kedelai Hitam dengan Penambahan Lidah Buaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 2(1), 43-47.
- Sari, F, Y, K., Septiani, & Melati, A. (2024). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Produk Yogurt Sinbiotik dari Umbi Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), 9-18.
- Saptutyningsih, E., & Setyaningrum, E., (2020). *Penelitian Kuantitatif, Metode dan Alat Analisis*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Saputra, A. (2022). Analisis Senyawa Volatil dan Uji Sensori Es Krim Yoghurt dengan Variasi Waktu Fermentasi. *Jurnal Mutu Pangan*, 8(1), 22-33.
- Silalahi, J. (2006). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sinambela, L, P., (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Depok: Rajawali Pers.
- Siregar, T, M., Debora, R., & Manuel, J. (2014). Optimasi Penambahan Tepung Lidah Buaya terhadap Karakteristik Kwetiau. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 1(1), 44-53.
- Sitompul, I, I., Yusmarini, & Pato, U. (2022). Pemanfaatan *Lactobacillus plantarum* 1 dalam Pembuatan Es Krim SINbiotik dari Bengkuang dan Buah

- Naga Merah .*Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 45-52.
- Soeharsono. dkk. (2010). *Probiotik, Basis Ilmiah, Aplikasi, dan Aspek Praktis*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Suhardjito. (2005). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian dan Pengembangan Research and Development*. Bandung: Alfabeta.
- Susilo, A. dkk. (2019). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Wariyah, C., & Riyanto. (2023). Pelatihan Pengolahan Es Krim Fungsional pada Petani Lidah Buaya di Desa Argodadi, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 113-120.
- Wiarta, I, K. (2022). Penggunaan Sari Lidah Buaya dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1(2), 400-426.
- Widyaningsih, M, M, K., Purwijantingsih, E., & Swasti, Y, R. (2021). Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik dengan Variasi Tepung Kolang-Kaling. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(3), 3897-3908.
- Widyastuti, S. (2021). Pengaruh Konsentrasi Yoghurt terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Sensori Es Krim. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 12(2), 45-56.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Winarti, S. & Firdaus, A. (2010). Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosella Untuk Pewarna Makanan dan Minuman. *Jurnal Teknoologi Pertanian*, 11(2), 87-93.
- Wulandari, E., & Suryanto, S. (2020). Pemetaan Kapasitas Adaptasi Perubahan Iklim Petani Kopi dengan Diagram Spider Web. *Jurnal Agritech*, 40(1), 22-33.
- Yuwanto, L. (2019). *Metode Penelitian Eksperimen*. Yogyakarta: Graha Ilmu.