

**ANALYSIS OF GELATO QUALITY WITH THE ADDITION OF WHITE SWEET POTATO**

**ANALISIS KUALITAS GELATO TERHADAP PENAMBAHAN UBI JALAR PUTIH**

**Maulida Elfina<sup>1</sup>, Rahmi Holinesti<sup>\*2</sup>, Wiwik Gusnita<sup>3</sup>, Ezi Anggraini<sup>4</sup>**

*<sup>1,2,3,4</sup> Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang*

*E-mail korespondensi: [r.holinesti@fpp.unp.ac.id](mailto:r.holinesti@fpp.unp.ac.id)*

**ARTICLE INFO**

**ABSTRACT**

**Keywords:**

*White Sweet Potato, Gelato, Organoleptic, Quality*

*Gelato is a type of Italian ice cream primarily composed of milk and cream. This study aims to analyze the quality of gelato with the addition of white sweet potato at levels of 15%, 30%, and 45%, focusing on color, texture, aroma, and taste quality. The research was conducted in November 2024 at the Culinary Workshop, Department of Family Welfare Sciences, Faculty of Hospitality and Tourism, Universitas Negeri Padang. This study employed a pure experimental design using a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 3 replications. To analyze the quality of gelato with white sweet potato addition, an organoleptic test was conducted involving 15 semi-trained panelists. The data were tabulated and analyzed using ANOVA. If  $F_{\text{calculated}} > F_{\text{table}}$ , the Duncan test was performed for further analysis. The results showed that the addition of white sweet potato significantly influenced the texture and taste of gelato, while the color and aroma were not significantly affected. The highest overall scores were obtained for pale yellow color (3.69, X3), soft texture (3.40, X3), milky aroma (3.56, X1), sweet taste (3.84, X1), and white sweet potato flavor (3.87, X3). The best gelato quality with white sweet potato addition was achieved in the fourth treatment (X3), which involved 45% white sweet potato.*

*Copyright © 2024 JSCR. All rights reserved.*

---

**INFO ARTIKEL**

**Kata kunci :**

Ubi Jalar Putih, *Gelato*, Organoleptik, Kualitas

---

**ABSTRAK**

Gelato merupakan salah satu jenis es krim asal Italia yang memiliki komposisi utama susu dan krim. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas gelato dengan penambahan ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas warna, tekstur, aroma, dan rasa. Penelitian ini dilakukan pada bulan November 2024 di Workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan, untuk menganalisis kualitas gelato dengan penambahan ubi jalar putih dilakukan uji organoleptik yang melibatkan 15 orang panelis semi terlatih. Data didapat kemudian ditabulasi dan dilanjutkan dengan ANAVA, jika  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka dilanjutkan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ubi jalar putih terhadap kualitas gelato berpengaruh signifikan terhadap tekstur dan rasa, sedangkan pada indikator warna dan aroma tidak berpengaruh signifikan. Skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu warna putih kekuningan 3.69 (X3), tekstur lembut 3.40 (X3), aroma susu 3.56 (X1), rasa manis 3.84 (X1), dan rasa ubi jalar putih 3.87 (X3). Hasil kualitas gelato dengan penambahan ubi jalar putih terbaik yaitu pada perlakuan keempat (X3) dengan variasi penambahan ubi jalar putih sebanyak 45%.

*Copyright © 2024 JSCR. All rights reserved.*

---

**PENDAHULUAN**

Gelato merupakan salah satu jenis es krim khas Italia yang dibuat dari campuran susu, gula, telur, dan bahan perasa alami (Annishia & Dhanarindra, 2017). Dalam bahasa Italia, kata "gelato" memiliki arti "dibekukan" dan dikenal dengan teksturnya yang lebih padat dan lembut dibandingkan es krim konvensional (Yuliantoro, 2019). Meskipun gelato dan es krim memiliki bahan dasar yang serupa, keduanya berbeda dalam persentase komposisi bahan yang digunakan (Putra & Legowo, 2017). Gelato menjadi pilihan populer di kalangan konsumen karena kandungan kalorinya yang lebih rendah, kemampuan menyerap beragam varian rasa, serta manfaat kesehatannya, seperti kandungan antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas dan memperlambat proses penuaan (Singh, 2020). Tekstur gelato yang lebih padat dan konsistensi lembutnya dihasilkan oleh nilai overrun yang lebih rendah dibandingkan dengan es krim (Charisma, 2024). Namun, salah satu kelemahan gelato adalah kecenderungannya untuk cepat mencair pada suhu ruang apabila tidak segera dikonsumsi. Oleh karena itu, diperlukan suatu inovasi bahan seperti penambahan ubi jalar putih yang kaya akan nutrisi. Penambahan ubi jalar putih diharapkan dapat meningkatkan kualitas gelato baik dari segi tekstur maupun nilai gizinya.

Ubi jalar putih (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu komoditas pangan utama yang tersedia melimpah di Indonesia, khususnya di wilayah Provinsi Sumatera Barat. Secara historis, tanaman ini berasal dari Selandia Baru, Polinesia, dan Amerika Serikat sebelum akhirnya menyebar ke berbagai wilayah tropis di dunia (Satika, 2016). Berdasarkan laporan Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2022, produksi ubi jalar di Sumatera Barat mencapai 122.958 ton dengan total luas lahan tanam sebesar 3.609 hektar. Kabupaten Tanah Datar tercatat sebagai produsen utama dengan hasil panen mencapai 46.904 ton. Ubi jalar putih memiliki karakteristik unik berupa rasa yang netral atau hambar, warna daging putih hingga putih kekuningan, serta ukuran umbi yang bervariasi. Tanaman ini dikenal memiliki kemampuan adaptasi yang tinggi terhadap berbagai jenis lahan dan siklus panen yang relatif singkat, yaitu sekitar tiga bulan setelah ditanam. Secara nutrisi, ubi jalar putih mengandung karbohidrat sebagai komponen utama, disertai serat, lemak, serta beragam vitamin dan mineral yang berperan penting dalam menunjang kesehatan tubuh (Ramadhan et al., 2021). Karbohidrat pada ubi jalar berfungsi sebagai sumber energi utama, sementara kandungan seratnya mendukung kesehatan sistem pencernaan (Yuliansar, 2020). Dengan kandungan gizi yang kaya, ubi jalar putih memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan pangan bernilai gizi dan ekonomi tinggi.

Meskipun produksi ubi jalar putih relatif melimpah, tingkat pemanfaatannya masih tergolong rendah, yang menyebabkan permintaan terhadap komoditas ini juga cenderung rendah (Yuliansar, 2020). Salah satu faktor utama yang memengaruhi rendahnya permintaan adalah kandungan air yang tinggi pada ubi jalar putih, yang menyebabkan daya simpannya relatif singkat dan mudah membusuk (Angreni, 2020). Dalam upaya meningkatkan nilai tambah dan inovasi produk berbasis ubi jalar putih, penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan dengan cara menambahkan bahan tersebut ke dalam proses pembuatan *gelato*. Pemilihan ubi jalar putih sebagai bahan tambahan didasarkan pada karakteristiknya yang rendah lemak, sehingga sesuai dengan profil *gelato* yang dikenal memiliki kandungan lemak rendah.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pengaruh penambahan ubi jalar putih terhadap kualitas *gelato*. Berdasarkan hasil pra-penelitian yang telah dilakukan, resep standar *gelato* digunakan dengan penambahan ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, dan 45%. Penelitian ini mengevaluasi dampak terhadap kualitas, warna, tekstur, aroma, dan rasa *gelato*.

## METODE PENELITIAN

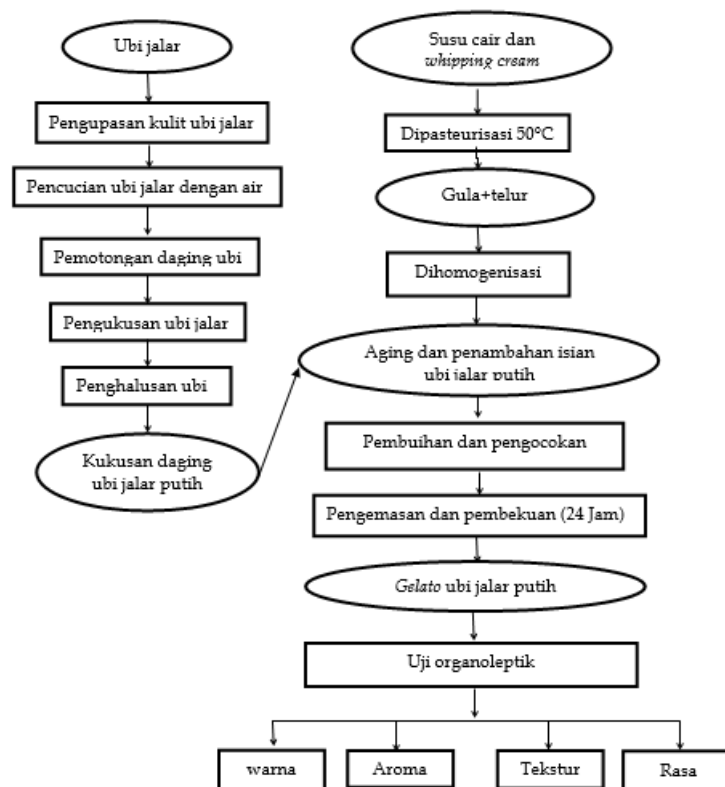
Penelitian ini dilakukan pada bulan November tahun 2024 dan bertempat di *Workshop* Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 jenis perlakuan dengan 3 kali pengulangan. Dalam penelitian ini menggunakan uji organoleptik yang melibatkan 15 panelis semi terlatih untuk menganalisis dampak dari penambahan ubi jalar putih terhadap kualitas *gelato*. Setelah semua data terkumpul, selanjutnya dirincikan dalam tabel dan dianalisis dengan menggunakan metode analisis varian (ANOVA). Apabila  $F_{hitung} > F_{tabel}$ , maka akan dilanjutkan uji duncan untuk membandingkan perlakuan-perlakuan secara terinci.

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan gelato dengan penambahan ubi jalar putih adalah susu rendah lemak, gula pasir, kuning telur, dan *whipping cream*. Ubi jalar putih yang digunakan dalam penelitian ini memiliki warna putih kekuningan dengan ukuran sedang. Alat-alat yang digunakan pada pembuatan gelato adalah timbangan, *mixing bowl*, *mixer*, gelas ukur, *balloon whisk*, *rubber saptula*, *sauce pan*, kompor, dan *freezer*. Komposisi bahan dalam pengolahan gelato dengan penambahan ubi jalar putih diambil dari buku karya Susan Wetzel (2012). Komposisi bahan pengolahan gelato ubi jalar putih yang sudah dimodifikasi dapat dilihat pada Tabel 1:

Tabel 1. Bahan-Bahan untuk pembuatan gelato ubi jalar putih

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		0% (X0)	15% (X1)	30% (X2)	45% (X3)
1.	Susu cair	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
2.	<i>Whipping cream</i>	84 gr	84 gr	84 gr	84 gr
4.	Gula pasir	112 gr	112 gr	112 gr	112 gr
5.	Kuning telur	18 gr	18 gr	18 gr	18 gr
6.	ubi jalar putih	0	69,7 gr	139,2 gr	208,8 gr

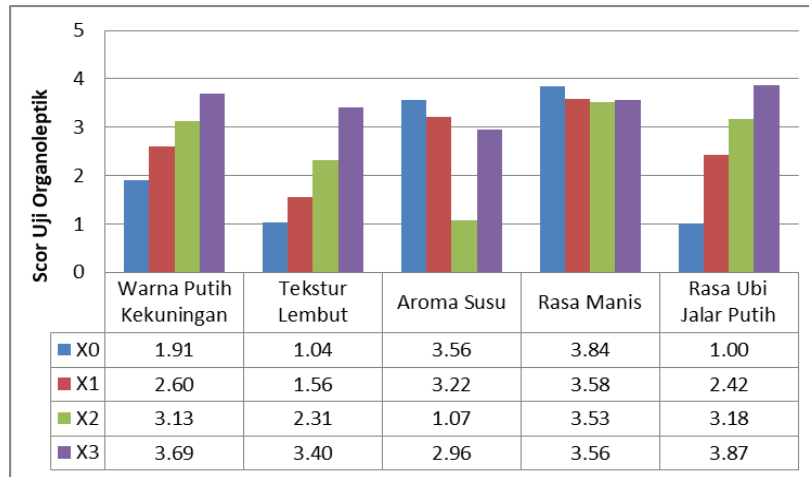
Prosedur produksi gelato dengan penmbahan ubi jalar putih sebanyak 0%, 15%, 30%, dan 45% dapat dilihat pada Gambar 1:



Gambar 1. Diagram alir pembuatan *Gelato* Ubi Jalar Putih

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh hasil rata-rata dari kualitas gelato dengan penambahan ubi jalar putih yang dapat dilihat pada Tabel 2:



Tabel 2. Rata-Rata Kualitas *Gelato* dengan Penambahan Ubi Jalar Putih

Berdasarkan Tabel 2, maka diperoleh rata-rata kualitas *gelato* dapat diketahui hasil masing-masing kualitas yaitu untuk warna putih kekuningan didapat dari perlakuan X3 yaitu 3.69 dengan kategori warna cukup putih kekuningan, hasil terbaik untuk kualitas tekstur lembut didapatkan dari perlakuan X3 yaitu 3.40 dengan kategori cukup lembut, hasil terbaik untuk kualitas aroma susu didapat dari perlakuan X0 yaitu 3.56 dengan kategori cukup beraroma susu, hasil terbaik untuk kualitas rasa manis didapatkan dari perlakuan X0 yaitu 3.84 dengan kategori cukup beraroma susu, hasil terbaik untuk kualitas rasa manis didapatkan dari perlakuan X0 yaitu 3.84 dengan kategori cukup terasa manis, hasil terbaik untuk kualitas rasa ubi jalar putih didapatkan dari perlakuan X3 yaitu 3.87 dengan kategori cukup berasa ubi jalar putih.

Dari hasil diatas dapat diketahui bahwa perlakuan terbaik terdapat pada X3 (45%) dengan kualitas warna cukup putih kekuningan, tekstur cukup lembut, dan rasa ubi jalar putih. Hasil analisis varian (ANOVA) dari uji organoleptik untuk kualitas aroma susu dan rasa manis tidak menunjukkan hasil yang signifikan. Sedangkan untuk kualitas warna putih kekuningan, tekstur lembut, dan rasa ubi jalar putih menunjukkan hasil yang signifikan sehingga diperlukan uji duncan yang dapat dilihat pada Tabel 3:

Tabel 3. Hasil uji lanjut duncan kualitas *Gelato* dengan penambahan Ubi Jalar Putih

No.	komponen	X0 (0%)	X1 (15%)	X2 (30%)	X3 (45%)
1.	Warna putih kekuningan	1.31cd	1.82c	2.91b	3.76a
2.	Tekstur lembut	1.04cd	1.56c	2.31b	3.40a
3.	Rasa ubi jalar putih	1.00d	2.42c	3.18b	3.87a

Berdasarkan Tabel 2 maka dapat diketahui hasil uji lanjut duncan *Gelato* dengan penambahan ubi jalar putih untuk kualitas warna putih kekuningan pada perlakuan 0% (X0) dengan 15% (X1) dan perlakuan 30% (X2) dengan 45% (X3) terdapat

perbedaan yang signifikan. Kualitas tekstur lembut pada perlakuan 0% (X0) dengan 15% (X1) dan perlakuan 30% (X2) dengan 45% (X3) terdapat perbedaan yang signifikan. Kualitas rasa ubi jalar putih pada perlakuan 0% (X0) dengan 15% (X1) dan perlakuan 30% (X2) dengan 45% (X3) terdapat perbedaan yang signifikan. Setelah melakukan penelitian dengan tiga kali pengulangan dan empat perlakuan, maka terlihat hasil dari kualitas gelato dengan penambahan ubi jalar putih meliputi kualitas dengan kategori warna (putih Kekuningan, tekstu (lembut), dan rasa (ubi jalar putih).

Setelah melakukan penelitian dengan tiga kali pengulangan dan empat perlakuan, maka terlihat hasil dari kualitas gelato dengan penambahan ubi jalar putih meliputi kualitas dengan kategori warna (putih Kekuningan, tekstur (lembut), aroma (harum susu), dan rasa (manis & ubi jalar putih), berikut ini akan dibahas kualitas gelato dengan penambahan ubi jalar putih berdasarkan asing-masing indikator.

### **1. Warna**

Warna putih kekuningan pada *gelato* didapatkan dari penggunaan kuning telur dan penambahan ubi jalar putih dalam proses pembuatannya. Hal ini sesuai dengan SNI bahwa warna pada es krim sesuai dengan bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim (Rozi, 2018). Warna pada makanan adalah aspek pertama yang diperhatikan saat mengenali suatu makanan, karena warna dapat memengaruhi persepsi dan penilaian seseorang terhadap makanan itu sendiri (Rahmadani & Holinesti 2021).. Warna gelato pada penelitian ini adalah putih kekuningan.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa gelato yang dianalisis adalah berwarna putih kekuningan dengan skor rata-rata  $X_0$  (1.31) ,  $X_1$  (1.82),  $X_2$  (2.91), dan  $X_3$  (3.76). penambahan ubi jalar putih sebesar 0%, 15%, 30%, dan 45% berpengaruh terhadap warna gelato. Hasil analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan nilai  $F_{hitung}$  lebih kecil dari  $F_{tabel}$ . Dengan demikian maka  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa didapati pengaruh yang signifikan dari penambahan ubi jalar putih terhadap kualitas warna putih kekuningan *gelato*.

### **2. Tekstur**

Tekstur lembut pada gelato diperoleh melalui pemanfaatan kuning telur, yang berfungsi sebagai bahan utama sekaligus emulsifier (Novitasari, 2018). Kuning telur berperan signifikan dalam meningkatkan kelembutan gelato dengan mengoptimalkan proses emulsi antara lemak dan air (Hidaya & Wikandari, 2020). Selain itu, penambahan daging ubi jalar putih pada pembuatan gelato tidak hanya meningkatkan kelembutan tekstur, tetapi juga menambah kepadatan dan stabilitas gelato (Putri et al., 2020). Penambahan ini juga efektif dalam memperlambat proses pelelehan gelato saat penyajian.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa geato yang dianalisis memiliki tekstur yang lembut dengan skor rata-rata tesktur *gelato* dengan penambahan ubi jalar putih pada masing-masing perlakuan adalah  $X_0$  (1.04),  $X_1$  (1.56),  $X_2$  (2.31),  $X_3$ , (3.40). Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai  $F_{hitung}$  lebih besar dari  $F_{tabel}$ . dengan demikian  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima dan dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan ubi jalar putih terhadap kualitas tekstur *gelato*.

### **3. Aroma**

Aroma khas susu pada gelato dipengaruhi oleh penggunaan susu sebagai bahan utama (Putra et al., 2017). Aroma merupakan daya tarik utama dalam makanan, karena senyawa volatil yang dihasilkan melalui reaksi enzimatik dan non-enzimatik mampu merangsang indera penciuman dan meningkatkan selera (Arziyah et al., 2022). Penambahan ubi jalar putih tidak secara signifikan memengaruhi aroma susu karena sifatnya yang netral dan tidak menghasilkan senyawa volatil dominan (Baitirahman, 2019). Selain menjaga aroma susu sebagai karakteristik utama, ubi jalar putih juga meningkatkan nilai gizi dan tekstur gelato tanpa mengurangi kualitas sensori aromanya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa gelato yang dianalisis memiliki aroma harum susu dengan skor rata-rata  $X_0$  (3.31),  $X_1$  (3.33),  $X_2$  (3.13),  $X_3$  (3.11). Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai  $F_{hitung}$  lebih kecil dari  $F_{tabel}$ . Dengan demikian maka  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan ubi jalar putih terhadap kualitas aroma harum susu *gelato*.

#### 4. Rasa

##### a. Rasa manis

Rasa manis gelato dipengaruhi oleh gula, yang tidak hanya berfungsi sebagai pemanis tetapi juga menentukan kualitas produk (Parera, 2018). Faktor seperti tekstur dan bahan baku, termasuk susu dan ubi jalar putih, membantu menciptakan keseimbangan rasa manis yang optimal dan meningkatkan daya tarik sensori gelato (Arziyah, 2022).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa gelato yang dianalisis memiliki rasa manis dengan skor rata-rata  $X_0$  (3.44),  $X_1$  (3.53),  $X_2$  (3.38),  $X_3$  (3.40). Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan nilai  $F_{hitung}$  lebih kecil dari  $F_{tabel}$ , dengan demikian maka  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak, dan dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan ubi jalar putih untuk kualitas rasa manis *gelato*.

##### b. Rasa ubi jalar putih

Rasa khas ubi jalar putih pada gelato dipengaruhi oleh proporsi daging ubi jalar putih yang ditambahkan selama proses pengolahan. Semakin tinggi jumlah daging ubi jalar putih yang digunakan, semakin intens rasa ubi jalar putih yang terdeteksi pada gelato (Baitirahman, 2019). Hal ini disebabkan oleh senyawa alami dalam ubi jalar putih, seperti karbohidrat kompleks dan senyawa volatil, yang berkontribusi pada karakteristik rasa khususnya (Ernayanti et al., 2021).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa gelato yang dianalisis memiliki rasa khas dari ubi jalar putih dengan skor rata-rata  $X_0$  (1.0),  $X_1$  (2.42),  $X_2$  (3.18),  $X_3$  (3.87). Hasil analisis varian (ANOVA) dapat disimpulkan nilai  $F_{hitung}$  lebih besar dari  $F_{tabel}$  yaitu 2.83. dengan demikian  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima, dan dapat ditarik kesimpulan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan ubi jalar putih terhadap kualitas rasa *gelato*.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang pengaruh variasi penambahan ubi jalar putih terhadap kualitas *gelato* yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan 45% (X3) dengan kategori warna cukup putih kekuningan, tekstur cukup lembut, aroma cukup harum susu, rasa cukup manis, dan cukup terasa ubi jalar putih.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Annishia, F. B., & Dhanarindra, S. (2018). Uji banding emulsi pembuatan es krim: kuning telur dengan gelatin. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 3(2).
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Baitirahman, A. N., & Utami, N. P. (2019). Pengaruh penambahan varian ubi jalar terhadap sifat organoleptik es krim. *Journal of Food and Culinary*, 2(1), 11-16.
- Charisma, sheila dewi. 2024. *pengaruh penambahan tepung porang (amorphophallus muelleri blume) pada gelato susu kambing ditinjau dari overrun, viskositas, total padatan, dan stabilitas emulsi*. Progam studi peternakan. Universits Brawijaya. Malang
- Ernayanti, S., Sukardi, S., & Damat, D. (2021). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih, Kuning dan Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat Isi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 156-171
- Hidaya, I., & Wikandari, P. R. (2020). Pengembangan gelato sinbiotik berbahan dasar soygurt dan umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.). *Unesa Journal of Chemistry*, 9(1), 17-22.
- Hutapea, C. A., Rusmarilin, H., dan Nurminah, M. 2016. Pengaruh Perbandingan Zat Penstabil dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Mutu Reduced Fat Mayonnaise. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(3), 301-311
- Novitasari, V. D., & Anggapuspa, M. L. (2021). Perancangan Buku Ilustrasi Makanan Tradisional Khas Kota Surabaya Untuk Anak Usia 9-12 Tahun. *BARIK-Jurnal S1 Desain Komunikasi Visual*, 3(1), 111-121.
- Nurul hasbiana, Khasanah Wahyuningtyas. (2022). *Dasar-Dasar Kuliner*. Jakarta: Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
- Parera, N. T., Bintoro, V. P., & Rizqiati, H. (2018). Sifat fisik dan organoleptik gelato susu kambing dengan campuran kayu manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Parera, N. T., Bintoro, V. P., & Rizqiati, H. (2018). Sifat fisik dan organoleptik gelato susu kambing dengan campuran kayu manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- PUTRA, H. B. P., SUSANTI, S., & LEGOWO, A. M. (2017). *Nilai Overrun, Resistensi Pelelehan, Total Padatan, Viskositas, dan Sifat Sensoris Gelato Sari Kedelai* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan & Pertanian Undip).
- Putri, S. N., & Efrina, A. F. (2021). Penambahan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea Batatas* L.(Lam)) Terhadap Kualitas Gelato. *Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 6(2), 3843-3854.

- Ramadhan, W., Juariah, S., & Ryani, V. O. (2021). Potensi ubi jalar putih (*Ipomoea batatas linneaus varietas*) sebagai media alternatif pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 10(1), 23-26.
- Rahmadani, M., & Holinesti, R. (2021). Analisis Kualitas Kastengelyang Dihasilkan Dari Tepung Ubi Jalar Putih. *Jurnal pendidikan tata boga dan teknologi*, 2(3)
- Rozi, A. (2018). Pengaruh penggunaan emulsifier dan kecepatan pengadukan yang berbeda terhadap pembuatan es krim. *Jurnal Perikanan Terpadu*, 1(2).
- Satika, Nisa. (2016). *Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Ikabilar Dan Cannebilar*. Proyek akhir. Universitas Negeri Yogyakarta
- Shingh, S., Rani, R., & Kanse, S. (2020). A review on Gelato: An Italian delicacy. *Emergent Life Sciences Research*, 6, 74-81.
- Whetzel, S. (2012). *The Everything Ice Cream, Gelato, and Frozen Desserts Cookbook: Includes Fresh Peach Ice Cream, Ginger Pear Sorbet, Hazelnut Nutella Swirl Gelato, Kiwi Granita, Lavender Honey Ice Cream... and hundreds more!*. Simon and Schuster.
- Yuliansar, Y., Ridwan, R., & Hermawati, H. (2020). Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Jurnal Saintis*, 1(2), 1-13.
- Yuliantoro, N. (2019). Penelitian Produk: Inovasi Pembuatan Gelato Secara Homemade dengan Bahan Kombinasi Bunga dan Buah Segar. *Jurnal Ilmiah Skylandsea*, 3(2), 1-7