

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro., dan Mulyani. 2012. *Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter*. *Animal Agriculture*. 1 (2): 65-67.
- Afriani., Suryono Dan H Lukman. 2011. *Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci*. *Jurnal AGRINAK*. 1(1):36-42.
- Alfadila, R., R. Baskara Katri Anandito, dan siswanti. 2020. *Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (Citrus Sinensis)*. *Jurnal Ilmu Teknologi Pertanian*. Surakarta.
- Aliyah, R. 2010. *Pengaruh Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Beta Karoten dan Sifat Inderawi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Almatsier. S. 2002. *Prinsip dasar ilmu gizi*. Gramedia pustaka umum. Jakarta.
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Almatsier. 2020. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia : Jakarta. Masyarakat universitas sumatera utara.
- Arbuckle, W. S. 2000. *Ice Cream 3rd Edition*. Connecticut: Avi Publishing Company. Inc West Port.
- Ambri, Khairul. J, Kusnadi. W,D,R, Putri. 2009. *Studi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Dadih dalam Es Krim Sebagai Pangan Prebiotik*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.10, N0.1.
- Andayani, R., Yovita, L., Maimunah. 2008. *Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (Solanum Lycopersicum L.)*. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, Vol.13, No.1.
- Ali Khosman. 2006. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Editor: Irwan Suhanda. Jakarta : Penerbit Buku.
- Astawan, Made. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi*. Bogor: IPB.
- Astuti, S. P. Faridah, A. dan Holinesti, R. (2018). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Kualitas Es Krim Dadih*. *E-Jurnal Home Economic and Tourism*. 15(2).

- AOAC. 2005. *Official Methods Of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Atviolani, R. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Pectin Terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Azuri, S. D dan Bambang. 2003. *Pengolahan susu*. Percetakan PT Balai Pustaka. Jakarta. 46 hal.
- Badan standarisasi nasional. 1995. No. 01-3713-1995. *Es Krim*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyono, D., Masdiana, C.P dan Manik, E.S. 2013. *Kajian Kualitas Mikrobiologis (Total Plate Count (TPC), Enterobacteriaceae dan Staphylococcus Aureus Susu Sapi Segar di Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak 8(1):1-8.
- Chalid, S. Y dan Hartiningsih, F. 2013. *Potensi Dadih Susu Kerbau Fermentasi Sebagai Antioksidan dan Antibakteri*, pp. 369-376.
- Clarke, C. 2004. *The Science Of Ice Cream*. Royal Society Of Chemistry, Cambride.
- Daswati, E., Hidayati dan Elfawati. 2009. *Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda*. Jurnal Peternakan Vol 6 No.1 (2009).
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Departemen Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Jakarta.
- Diandini, Amanda Kania. 2019. *Analisa Tingkat Kesukaan, Total Plate Count, Betakaroten, dan Antioksidan Pada Es Krim Kefir Labu Kuning*. Poltekes Kemenkes Bandung. Bandung.
- Doan, F.J, and Livak, C.W. 1945. The Determination Of Total Solids In Liquid Dairy Products By Drying With Forced Heated Air. I. Result With Milk, Skimmilk, Cream, Condensed Milk, Condensed Skimmilk, And Evaporated Milk. Jour Dairy SCI., 28, No 9:701-711.
- El-samahy, S, K, Youssef, K, M, Moussa- Ayoub, T, E. 2009. Producing ice cream with concentrated cactus pear pulp: a preliminary study. Jurnal PACD. 11:1-12.

- Filiyanti, I., D. R. Affandi, dan B. S. Amanto. 2013. *Kajian Penggunaan Susu Tempaan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 (2):2302-0733.
- Fitriani.K.T. 2011. *Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Es Krim*. Skripsi. Surakarta.
- Gardjito. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunik. Yogyakarta.
- Goff, H.D. and R.W., Hartel. 2013. *Ice Cream*. Springer Science Business Media. New York.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hidayah, N,R. 2019. *Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Dadih Susu Sapi Ditinjau Dari Aroma, Nilai Ph, Total Asam Titrasi dan Kadar Protein*. Skripsi. Universitas Brawijaya Malang.
- Huang, D., Ou, B., dan Prior, P.L. 2005. *The Chemistry Behind Antioxidant Capacity Assays*. Journal Of Agricultural and Food Chemistry. 53:1841-1856.
- Huang, Y.C., Chang, Y.H., dan Shao, Y.Y. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity Pf Sweet Potato In Taiwan*. Food Chemistry. 98 : 529 – 538.
- Humairoh, Tari. 2019. *Kadar Lemak Kadar Protein Dan Total Padatan Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Skripsi. UIN-SUSKA. Pekanbaru.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir, Mengungkap Keajaiban Susu Asam untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. PT. Elex Medi Kompotindo. Jakarta.
- Judoamidjojo, M. 1990. *Teknologi Fermentasi*. Rajawali Press. Jakarta.
- Khomsan, A. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*. Grasindo. Jakarta, pp.87-88.
- Marshall, R.T. and W.S. Arbuckle. 2000. *Ice Cream*. 5th Edition. Aspen Publisher, Ich., Gaithersburg : Maryland.

- Marsono Y. 2007. *Prospek Pengembangan Makanan Fungsional*. Makalah Disampaikan pada Seminar Nasional dalam Rangka “Nasional Food Technology Competition (NFTC)”.
- Masykuri, Pramono dan D. ardila. 2012. *Resistensi Pelelehan, Overrun, dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla yang terbuat dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol. 1(3).
- Mikail, B. 2012. *Mengenal 3 Kandungan Gizi Penting Pada Es Krim*. Pekanbaru.
- Muafi, K. 2004. *Produksi Asam Asetat Kasar dari Jerami Nangka*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mulyana, E. Purbiyanti, E. Januarti, I. 2015. *Analisis Keuntungan Pemasaran dan Usaha Tani Labu Kuning Terhadap Pedagang dan Petani Di Kecamatan Indralaya Utara*. Seminar Nasional Sains Dan Teknologi VI. Fakultas Agribisnis. Universitas Sriwijaya.
- Mun`im. A Negishi. O and Ozawa. T. 2003. *Antioxidantive Compounds From Crotalaria Sessiliflora*, Biosci. Biotechnol. Biochem. 67,(2). 410-414.
- Ngatirah, Eni Harmayani, E. S. Rahayu, dan Tyas Utami. 2000. *Seleksi Bakteri Asam Laktat Sebagai Agensia Probiotik yang Berpotensi Menurunkan Kolelesterol*. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. Surabaya.
- Nurjannah, N., S. Usmiati dan A. Budianto. 2010. *Karakteristik Es Krim Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Menggunakan Pengemulsi Pati Jagung (Zeamays L.) dan Pati Garut (Maranta Arundinacea L.)*. Jurnal Pascapanen 7 (1) : 43-52.
- Nurhuda, M. F., 2015. *Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim dengan Perbedaan Bahan Pengemulsi dan Penstabil*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prangdimurti, E. Zakaria, FR dan Palupi, NS. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul E-Learning ENBP. IPB. Bogor.
- Puspitarini R dan A. Rahayuni. 2012. *Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik dan Tingkat Penerimaan Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras dan Bekatul Ketan*. Journal Of Nutrition Collage, (1) : 205-218.
- Putri, F. 2021. *Pengaruh Penambahan Dadih Pada Es Krim Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Total Koloni Bakteri dan Ph*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.

- Raharjo, S. 2006. *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rahim A., S. Laude., Asrawaty dan Akbar. 2017. *Sifat Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Pengental*. Jurnal Agroland. 24 (2): 89-94.
- Ramadhani dan Munifatul Izzati. 2012. *Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* durch)*. Jurnal Anatomi Dan Fisiologi. Vol. XX (2) : 32-39.
- Rosa, N. 2010. *Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta Arundinaceae L.*) dalam Bentuk Tepung dan Pati Sebagai Probiotik pada Yoghurt Sebagai Produk Sinbiotik Terhadap Daya Hambat Bakteri *Escherichia Coli**. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Russell, R.M. 2006. *The Multifunctional Carotenoids: Insight Into Their Behaviour*. Jurnal of Nutrition. Vol. 136: 690-692.
- Saleh E., Bambang K., Endah P dan Wieda N.H.Z. 2012. *Teknologi Hasil Ternak*. Suska Press. Pekanbaru.
- See, EF., Wan, NWA., Noor, NAA. 2007. *Physicochemical and Sensory Evaluation of Breads Supplemented with Pumpkin Flour*. ASAN Food J 14:123-130
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Jogjakarta.
- Soedarya, M.P. 2006. *Agribisnis Labu Kuning*. Pustaka Grafik. Jawa Barat.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. No. 3141.1.2011. *Susu Sapi Segar*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Edisi Ke-4. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (Diterjemahkan Oleh B. Sumantri).
- Suprpti, M.L. 2005. *Kuaci dan Manisan Waluh*. Penerbit Kasinus. Yogyakarta.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. YAPMMI. Jakarta.
- Subroto, Muhammad Ahkam. 2008. *Real Food True Health-Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta : Agromedia.

- Sudarto, Y. 1993. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta : Kasinius.
- Suryaningrum, D. Wikanta, T dan kristiana, H. 2006. *Uji Aktifitas Senyawa Antioksidan dari Rumput Laut Halymenia harveyana dan Eucheuma cottoni*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi kelautan dan Perikanan.
- Surono, I. S. dan Nurani, D. 2001. *Exploration Of Indogenous Dadih Lactic Bacteria For Probiotic and Starter Culures*. Domestic Research Collaboration GRANT-URGE-IBRD World Bank
- Susilawati, 2014. *Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 19(3): 243-256.
- Usmiati S, Risfaheri. 2012. *Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat*. J Litbang Pertanian. 32:20-29.
- Usmiati S, Setiyanto H. 2010. *Karakter Dadih Menggunakan Starter Lactobacillus casei Selama Penyimpanan*. Dalam : prasetyo LH, Natalia L, Iskandar S, Puastuti W, Herawati T, Nurhayati, Anggraeni A, Damayanti R, Dharmayanti NLPI, Estuningsih SE, penyunnting. Teknologi Peternakan dan Veteriner Ramah Lingkungan dalam Mendukung Program Swasembadah Daging dan Peningkatan Ketahanan Pangan. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor. 3-4 Agustus 2010. Bogor (Indonesia): puslitbangnak. hlm. 406-414.
- Usmiati, S., D. Setyaningsih. E.Y Purwani., S. Yuliani, dan Maria O.G. 2005. *Karakteristik serbuk labu kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 16. (2): 157-167.
- Usmiati, S., W. Broto dan H. setiyanto. 2011. *Sifat Fisikokimia Dadih Susu Sapi: Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Bahan Pengemas*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Van den Berg, J. C. T. 1988. *Dairy Technologi In The Tropic and Subtropics*. Pudoc. Wageningen.
- Vani, N. 2019. *Pengaruh Penambahan Jambu Biji Merah (Psidium Guajava) Terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro Dan Vitamin C Es Krim Dadih Kerbau*. Skripsi. Program Studi S-1 Gizi. Sekolah Tinggi Kesehatan Perintis Padang. Padang.

WARNER, J.N. 1976. *Principle Of Dairy Processing*. Willey Eastern Limited. New York.

Widiantoko, K,R dan Yunianta, Y. 2014. *Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan Dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik)*. Pangan dan Agroindustri. Malang.

Winarno, F.G. 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Puataka Umum. Jakarta.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.

Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi Edisi Terbaru*. Bogor. M-Brio Press.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan dan Radikal Bebas, Potensi dan Aplikasinya bagi Kesehatan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Wulansari, D. dan chairul. 2011. *Penapisan Aktifitas Antioksidan dan Beberapa Tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan Radikal. 2,2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl (DPPH)*. Pusat Penelitian Biologi. LIPI.

Yusmarini, R dan R. Efendi. 2004. *Evaluasi Mutu Yoghurt yang dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula*. Jurnal Natur Indonesia 6(2):104-110 (2004).

Zhafirah. 2020. *Formulasi Es Krim Dengan Penambahan Dadaih Susu Kerbau Dan Pepaya (Carica papaya L) Sebagai Jajanan Tinggi Vitamin C Untuk Anak Usia Sekolah (6-12 Tahun)*. Skripsi. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.

