

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Alam, M.D., M Ahmed., S Akter., N Islam., dan J.B Eun. 2009. *Effect of carboxyl methyl cellulose and starch as thickening ketchup*. Pakistan Journal of Nutrition vol 8(8): page 1144-1149
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka BPOM. 2016. Laporan Tahunan 2016. Jakarta.
- Al-shahib, W. And R.J. Marshall. 2003. *The rruit of the date palm: its possible use as the best food for the future ?*. International journal of Food Science and Nutrition. 54(4): P. 247-259.
- Aprilia, L. 2009. Preparasi produk *Nata de Pina* dan aplikasi pengikatannya terhadap logam kobalt (II). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. IPB. Bogor.
- Asih, N. 2010. Kualitas sensris dan antioksidan telur asin dengan menggunakan campuran KCL dan ekstrak daun jati. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Associaton of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Associaton of Official Analytical Chemist Inc. Mayland USA.
- Astawan, M. W. 2006. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. CV. Akademia Presindo. Jakarta.
- Atika, A.A. 2022. Pengaruh suhu dan lama pembekuan terhadap mutu keripik salak (*Salacca Zalacca*) menggunakan mesin *vacuum frying*. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia. Banten.
- Bintang, M. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Erlangga. Jakarta.
- Brihatsama. 2013. Pengaruh teh terhadap mutu organoleptik teh talua. Jember. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Chauliyah, A. 2015. Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan es krim nanas madu. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Daroini, O. 2006. Kajian prose pembuatan teh herbal campuran teh hijau (*Camellia sinensis*), rimpang bangle (*Zingiber cassumunar roxb*) dan daun cerremai (*Phyllanthus acidus*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- De Man, J. M., 1997. Kimia Makanan. Alih Bahasa: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Dewi, G. 2020. Analisis es krim herbal melalui sifat kimia (kadar air, kadar protein, dan kadar gula total) dan sifat fisik (uji organoleptik). Jurnal Ilmu dan Teknologi STIKES Widya Husada. Vol 11. No 1: 36-45.
- Ekawatiningsih. P. 2008. Restoran Jilid 3. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Eniza, S. 2004. Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. Universitas Sumatra Utara Press. Hal: 2-7.
- Gaman, P.M dan K. B. Sherrington. 1992. *The Science of Food, An Introduction to Food Science. Nutrition and Microbiology 2<sup>nd</sup> Edition*. (Terjemahan Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Diterjemahkan oleh Murdijati Gardjito, Sri Naruki, Agnes Murdiati, sardjono). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Goff, H. D., R.W. Hartel. 2013. Ice Cream. Edisi 7. Springer, New york.
- Gsianturi. 2003. Reptensi kandungan iodium, kualitas sensori dan anti oksidan telur asin dengan pencampuran KCL dan ekstrak daun jati. Skripsi. Program studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Surakarta. Surakarta.
- Hadi, D. K. 2011 Proses Pengolahan Teh. Erlangga. Jakarta.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. Skripsi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Ismanto, S.D., Novelina dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh Penambahan Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia M*) Terhadap Akitivitas Antioksidan dan Karakteristik Crackers yang Dihasilkan. Prosiding Seminar PAPTI 124-137. USU-Press.Medan.
- John. M. 2008. Kimia Makanan. Institusi Bandung. Bandung.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (*carboxyl methyl cellulose*) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. Jurnal Teknologi Vol. I, Edisi 17, Periode Juli-Desember 2010 (78-84).
- Kartika. 1998. Petunjuk Evaluasi Produksi Industri Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Kataren, P. P. 2007. Peran itik sebagai penghasil telur dan daging nasional. *Wartazoa*, 17, Vol (3), Hal 117-127.
- Kinsela, J. E. 1982. *Structure and Functional Properties of Food Proteins*. Applied Science Published. London and New York.
- Komala, I. 2008. Kandungan Gizi Produk Peternakan. *Student Master Animal Science*. Fac. Agriculture-UPM.
- Koyo M A., R A Umbang., R B Agus. 2016. Tingkat penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*) pada pembuatan es krim. *Media Agrosains* Vol. (1): 16-24.
- Lamusu D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3 (1) 9-15 e-ISSN: 2621-6973 p-ISSN: 2527-5631.
- Lesmayati, S., dan E. S., Roehaeni. 2014. Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. *Prosiding seminar nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi"*. Vol (2): 695-601.
- Liana, D. F., Ayu., dan Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan susu kedelai dan ekstrak umbi bit dalam pembuatan es krim. *Jom Faperta*, Vol (2), Hal: 23-27.
- Lomakina, K., and K., Mikova. 2006. *A study of the factors affecting the foam properties of egg white-a review*. *Czech Journal of Food Science* 24: 110-118.
- Lucas, B. L., S.A. Feucht. 2008. *Nutrition in chillhood*. In: Mahan L.K, Stump S.E. *Krause's food and nutrition theraphy*. 12<sup>th</sup> ed. Saunders Elsevier, page: 224-241.
- Marshall, R.T and W.S. Arbuckle, 1996. *Ice Cream*, 5<sup>th</sup> Edition. Internatioan Thompson Publishing. New York.
- Meilgaard, M., G.V., Civille., B.T, Carr. 2000. *Sensory Evaluation techniques*. Boca Raton. CRC. Press. Florida.
- Mukhtar, H dan N. Ahmad. 2000. *Tea polyphenols: Prevention of cancer and optimizing health*. *American Journal of Clinical Nutrition*. 71, 1698s-1702s.
- Mulyadi. D. 2007. Hubungan antara tinggi Putih telur dengan daya dan kestabilan buih telur itik lokal pada kualitas yang sama. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternaka, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munawaroh, R., T. Setyawardani., S. Rahayu. 2021. Pengaruh penambahan sari buah bit merah (*Beta vulgaris L.*) terhadap kadar air, kadar gula, dan tingkat

kesukaan es krim susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.

Novra, E., S., Ariani. 2020. Teh talua daya tarik wisata Sumatra Barat. Jurnal Vol. XIV No. 01 Oktober 2020.

Padaga, M. dan M. E, Sawitri. 2005. Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana, Surabaya.

Poedjiadi, dan Titin S. 2008. Dasar-Dasar Biokimia. Jakarta: UI press.

Permatasari, P.M., H Rusmarilin., E Julianti. 2018. Pengaruh penambahan tepung kuning telur dan krimmer nabati terhadap mutu pudding instan. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol. 6. No 3: 498-509.

Rasyaf, M. 2005. Beternak Ayam Petelur. Penebar Swadaya. Jakarta.

Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Resi, K. 2009. Pengaruh sistem pemberian pakan yang mengandung *duckweed* terhadap produksi telur itik lokal. Fakultas Peternakan. Universitas Mataram. Mataram.

Rosliyani, N. 2009. Teh: 29 Resep Teh Nikmat. Yogyakarta: Jogja Great Publisher.

Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian: Universitas Sumatera Utara. Medan.

Saleh, E., B. Kuntoro, E., Purnamasari, dan W. N. H. Zain. 2012. Teknologi Hasil Ternak. Suska Press. Pekanbaru.

Setiawan, R. A., O., Rachmawan., S., Sutardjo. 2010. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas, dan pH mayonnaise. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran.

Setiyarno. T., A., Mustaan. 2012. Hubungan konsumsi teh dengan kadar hemoglobin di Kecamatan Jenawi Kabupaten Kranganyar. Jurnal Ilmu Keperawatan Indonesia Vol. 1, No. 1 Februari 2012.

Setya, A. W. 2012. Teknologi pengolahan susu. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riadi. Surakarta.

Sharoba., Abd El Salam., H. H., Hoda. 2014. *Processes and Production and Evaluation of Gluten Free Biscuits as functional Foods for Celiac Disease Patients. Journal of Agrolimentary Technologies* Volume 20 Nomor 3 (203-214).



- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sofian, L. A., L. A. Aboenawan., E. B. Laconi., A. Djamil., N Ramli., M. Ridla dan A. D. Lubis. 2000. Diktat pengetahuan bahan makanan ternak. Laboratorium ilmu dan teknologi pakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sofiati T., Asyari., J Sidin. 2020. Analisis Statistik air, abu dan karbohidrat pada sagu ikan cakalang di kabupaten pulai morotai. Jurnal La Ot, Vol. 2(1): 23-30.
- Standar Nasional Indonesia 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suas, M. 2009. *Advanced bread and pastry: a professional approach*. Delmar, page: 480-481.
- Sudarmadji, S., B., Haryono., Suhardi. 2007. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 2006. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sumantri, A. R. 2013. Analisis Makanan. Universitas Gajah Mada Yogyakarta. UGM press.
- Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Depok. Jawa Barat.
- Susrini. 2003. Pengantar teknologi pengolahan susu. Fakultas Peternakan UB. Malang.
- Tasaso, P., 2015. Optimization of reaction conditions for syntesis of carboxymethyl cellulose from oil palm fronds. *International Journal Of Chemical Engineering and Applications*. Vol.6. No.2.
- Tumber, L.A.Y., G.D.G. Rembet. 2021. Pengaruh persentase carboxyl methyl cellulose (CMC) terhadap waktu leleh, pH dan sifat sensoris es krim teh probiotik. *Zootek* Vol. 41 (2): 561-568.
- Umar. S.A. 2019. Inovasi pembuatan es krim dengan substitusi minuman kunyit asam. Skripsi. Fakultas Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- United states Dapartement of Agriculture (USDA) 2000. *Gerading Manual Agricultural Handbook*. number75, Washington DC.

Suviatun, V. 2019. Uji kandungan protein dan lemak pada es krim probiotik dengan penambahan *soyghurt* kombinasi kulit jeruk lemon (*citrus limon*). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

Wijayani, A.U. Khoirulah dan T, Siti, 2005, Karakteristik karboksimetil selulosa (CMC) dari eceng gondok (*Eichornia crassipes* (Mart) Solms). Indo. J. Chem. 5 (3): 228-23.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002, Telur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahan, *M-Brio Press*, Bogor.

Winarti, S. 2006. Minuman Kesehatan. Trubus Agri sarana: Surabaya.

Winarti, S., N. Dyah. Sulistyowati. 2006. Pembuatan es krim kacang merah dengan penambahan virgin coconut oil dan kuning telur. Buana Sains Vol. 6 (1): 75-82.

Yamamoto, T., L.R. Juneja, R. Hatta and M. Kim. 2007. *Hen Eggs: Basic and Applied Science. University of Alberta. Canada.*

Yuniati, H. dan Almasyuri. 2012. Pengaruh perbedaan media dan waktu pengasinan pada pembuatan telur asin terhadap kandungan iodium telur. Media Litbang Kesehatan 2 (3): 140-143

Zuhrina. 2011. Pengaruh penambahan tepung kulit pisang raja (*musa paradisiaca*) terhadap daya terima kue donat. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.

