

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani., Suryono., dan H. Lukman. 2011. Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa starter bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal dari Kabupaten Kerinci. *AGRINAK* 2011. 1: 36-42.
- Akalin, A. S., dan D. Erisir. 2008. Effects of inulin and oligofructose on the rheological characteristic and probiotic culture survival in low fat prebiotic ice cream. *Journal of Food Science*. 73(4): 184-188.
- Akalin, A. S., H. Kesenkas., N. Dinkci., G. Unal., E. Ozer., dan O. Kinik. 2017. Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: structural characteristics and culture viability. *J. Dairy Sci.* 101: 1–10 <https://doi.org/10.3168/jds.2017-13468>.
- Aliyah, R. 2010. Pengaruh bahan pengental dalam pembuatan es krim sari wortel terhadap kadar β -karoten dan sifat inderawi. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Amir, F., dan C. Saleh. 2014. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol biji buah durian (*Durio zibethinus Murr*) dengan menggunakan metode DPPH. *Jurnal Kimia Mulawarman Kimia FMIPA Unmul*. 11, pp.84-87.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggrahini, M. D., L. E. Radiati., dan I. Thohari. 2014. Pengaruh penambahan sari wortel (*Daucus carota*, L) pada es krim yoghurt terhadap kadar air, total padatan, dan organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa). Repository. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Antarlina, S. S. 2009. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Buah-buahan Lokal Kalimantan. *Buletin Plasma Nutfah*. 15: 80-90.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the association of official analytical chemist. AOAC Inc., Washington.
- Arifa, N. A., M. I. Syafutri., dan E. Lidiasari. 2014. Perbedaan umur panen buah timun suri (*Cucumis melo* I.) serta formulasi santan kelapa dan susu terhadap karakteristik es krim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4): 141-151.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo, dan A. N. Al-Barari. 2013. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7).
- Ashari, S. 2014. Hasil Penelitian Tanaman Buah-Buahan Untuk Bioindustri. Makalah disajikan pada Seminar Hasil Penelitian dan Kegiatan Kebun TA. 2013 pada 18-20 Maret 2014 di Balitjestro.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewan. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Astawan, M. 2010. Teknologi pengolahan pangan dan gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aulia, S., H. Rizqiati., dan Nurwanto. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat fisik, khamir dan hedonik es krim. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 192–198.
- Aziz, N. A. A., dan A. M. M. Jalil. 2019. Bioactive compounds, nutritional value, and potential health benefits of indigenous durian (*Durio zibethinus Murr*): A review. *Foods*. 8(96): 1–18.
- Balai Penelitian Tanaman Buah (Balitbu) dan IP2TP. 2001. DR-06 dan DTK-02, Durian Lokal Kualitas Ekspor. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 23(2), 1-3.
- Belgis, M., C. H. Wijaya., A. Apriyantono., B. Kusbiantoro., dan N. D. Yuliana. 2017. Physicochemical differences and sensory profiling of six lai (*Durio kutejensis*) and four durian (*Durio zibethinus*) cultivars indigenous Indonesia. *International Food Research Journal*. 23(4): 1466-1473.
- Benchaar. 2020. Feeding oregano oil and its main component carvacrol does not affect ruminal fermentation, nutrient utilization, methane emissions, milk production, or milk fatty acid composition of dairy cows. *J. Dairy Sci*. Vol.103 (2).
- Beshkova, D., E. Simova., G. Frengova., Z. Simov., dan Z. P. Dimitrov. 2003. Production of volatile aroma compounds by kefir starter cultures. *Int. Dairy. J.* 13, 529-535.
- Blassy, K., M. Osman., A. Gouda., dan M. Hamed. 2020. Functional properties of yoghurt fortified with fruits pulp. *Journal of Dairy Science*. 7(1): 1-9.
- Charoenkiatkul, S., P. Thiyajai., dan K. Judprasong. 2015. Nutrients and bioactive compounds in popular and indigenous durian (*Durio zibethinus murr*). *Food Chemistry*. 193: 181–186.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. UK: Henry Ling Limited.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks. CODEX STAN 243. Food and Agriculture Organization/World Health Organization Standard of United Nations.
- Cruz, A. G., A. E. Antunes., A. L. O. Sousa., J. A. Faria., dan S. M. Saad. 2009. Ice cream as a probiotic food carrier. *Food Research International*. 42(9): 1233-1239. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2009.03.020>.
- Darma, G. S., P. Diana., dan N. Endang. 2013. Pembuatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil, konsentrasi *non dairy cream* serta aspek kelayakan finansial. *Jurnal REKA Industri Media Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 1 (1).

- Darmawan, E. W. 2013. Kualitas selai lembaran durian (*Durio zibethinus Murr*) dengan kombinasi daging buah dan albedo durian. Fakultas Teknobiologi UAJY. Yogyakarta.
- Dewanti, F. K. 2013. Substitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) pada produk es krim sebagai alternatif produk makanan tinggi serat dan rendah lemak. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Emmawati A., Salman., dan R. Maulida. 2021. Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik kimia *chip* yoghurt durian (*Durio zibethinus*). Journal Of Tropical AgriFood. 3(2) : 86-92.
- Ferawati., Erpomen., S. Melia., Y. F. Kurnia., E. L. S. Suharto., A. Rastosari., dan L. Suhartati. 2019. Diseminasi teknologi pengolahan susu kefir sari buah di Nagari Sungai Kamuyang Kabupaten Lima Puluh Kota. Jurnal Hilirisasi IPTEKS. Vol.2 (4a): 343-353.
- Goff, H.D., dan R.W. Hartel. 2013. Ice Cream. Springer Science Business Media. New York.
- Guzel-Seydim, Z. B., T. Kok-Tas., A. K. Greene., dan A. C. Seydim. 2011. Review: Functional Properties of Kefir. Crit Rev Food Sci Nutr. 51(3): 261-268.
- Iswanti, G. D. P. 2008. Pengaruh penambahan buah durian pada pembuatan yoghurt susu kambing terhadap kadar lemak, kadar pati dan kadar protein. Thesis. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hardiansyah, H. R., dan N. Victor. 2014. Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat. Jakarta: LIPI Press.
- Hariyati, T., J. Kusnadi., dan E. L. Arumingtyas. 2013. Genetic diversity of hybrid durian resulted from cross breeding between *Durio kutejensis* and *Durio zibethinus* based on random amplified polymorphic DNAs (RAPDs). AJMB. 3: 153-157.
- Harris, A. 2011. Pengaruh substitusi ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) dengan Susu skim terhadap pembuatan es krim. Skripsi. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haryanto, B. dan S. Royaningsih. 2003. Relationship between durian maturity of sunan and its physical properties. Agritech. 23: 33-36.
- Haryati, N dan A. Zueni. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging buah kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan variasi susu krim. Jurnal Agritepa. 1(2).
- Hasanuddin., K. H. Dewi., dan Fitri. 2011. Pengaruh proses pembuatan es krim terhadap mutu es krim berbahan baku pisang. Jurnal Agroindustri. 1 (1): 1-7.

- Holleman, A. F., dan E. Wiberg. 2001. *Inorganic Chemistry*. Academic Press, San Diego.
- Indahsari, I. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tomat pada pembuatan es krim terhadap nilai *overrun* dan daya leleh. Karya tulis ilmiah. Bengkulu: Politeknik Kesehatan Bengkulu.
- Iswanti., dan G. D. Putri. 2008. Pengaruh penambahan buah durian pada pembuatan yoghurt susu kambing terhadap kadar lemak, kadar pati dan kadar protein. Undergraduate Thesis. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ivan C. Handoko, M. Maria., Suprijono., S. Paini., dan Widyawati. 2017. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap sifat fisik dan organoleptik velva apel manalagi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16(1): 42-46.
- Januario, J. G. B., A. S. Oliveira., S. S. Dias., S. J. Klososki., dan T. C. Pimentel. 2018. Kefir ice cream flavored with fruits and sweetened with honey : physical and chemical characteristics and acceptance. *International Food Research Journal*. 25(1): 179-187.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khasanah, S. K., S. Susanti., dan A. M. Legowo. 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19(2): 53-62.
- Khairina, A., B. Dwiloka., dan S. Susanti. 2018. Aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sensoris es krim dengan penambahan sari apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 19 (1): 59-68.
- Koyo, M. A., R. A. Umbang dan R. B. Agus. 2016. Tingkat penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*) pada pembuatan es krim. *Media Agrosains* (1): 16-24.
- Kurniawan, A., D. F. Ayu., dan F. Rossi. 2021. Karakteristik sensori dan fisiko-kimia es krim kefir dan ubi jalar ungu. *Journal of Agro-based Industry*. 38 (1): 89-97.
- Lestari, S., Fitmawati., dan N. N. Wahibah. 2011. Keanekaragaman durian (*Durio zibethinus Murr*) di pulau Bengkalis berdasarkan karakter morfologi. *Buletin Kebun Raya*. 14 (2): 29-44.
- Lu, Y., S. D. Putra., dan S. Q. Liu. 2018. A novel non-dairy beverage from durian pulp fermented with selected probiotics and yeast. *International Journal of Food Microbiology*. 265: 1-8.

- Mahdiana, I., Purwadi., dan F. Jaya. 2015. Pengaruh kombinasi penambahan sari wortel (*Daucus carota*) dan tepung hunkwe pada es krim kefir terhadap kualitas fisik dan kimia es krim kefir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 1-8.
- Mahmud, M. K., N. A. Hermana., R. Nazarina., S. Marudut., N. A. Zulfianto., dan A. B. Muhayatun. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Malaka, R. 2007. *Ilmu dan teknologi pengolahan susu*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mandari, L. 2014. Peran berbagai jenis tepung lokal sebagai pengganti lemak berbasis karbohidrat pada es krim rendah lemak. Unika Soegijapranata. Semarang.
- Marshall, R.T., dan W. S. Arbuckle. 2000. *Ice cream*. 5th Edition. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg : Maryland.
- McGhee, C. E., J. O. Jones., dan Y. W. Park. 2015. Evaluation of textural and sensory characteristics of three types of low-fat goat milk ice cream. *Small Ruminant Research*. 123-293-300.
- Meutia, N., T. Rizalsya., S. Ridha., dan M.K Sari. 2016. Residu Antibiotika dalam Air Susu Segar Yang Berasal dari Peternakan Di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16 (1).
- Muharrom, D. K., L. E. Purwadi., dan Radiati. 2014. Pengaruh kombinasi *thickening agent* carboxymethylcellulose (CMC) dan gel lidah buaya (*Aloe barbadensis miller*) terhadap sifat fisik dan total bakteri asam laktat (BAL) es krim kefir. Repository Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Muse, M. R., dan W. Hartel. 2004. Ice cream structure elements that affect melting rate and hardness. *Journal Dairy Science*. 8(7): 1-10.
- Oka, B., M. Wijaya., dan Kadirman. 2017. Karakteristik kimia susu sapi perah di kabupaten sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(2017): 195–202.
- Oksilia, M. I., Syafutri., dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Cucumis melo L.*) dan sari kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23 (1): 17-22.
- Öztürk, H. İ., T. Demirci., dan N. Akin. 2018. Production of functional probiotic ice creams with white and dark blue fruits of *Myrtus communis*: The comparison of the prebiotic potentials on *Lactobacillus casei* 431 and functional characteristics. *LWT*, 90, 339-345.
- Padaga, M dan M. E. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana, Surabaya.

- Puspitarini, O. R., V. P. Bintor., dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh penambahan buah durian (*Durio zibethinus Murr*) terhadap kadar air, tekstur, rasa, bau dan kesukaan karamel susu kambing. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Putri, M. A. R., E. Purwijatiningsih., dan F. Sinung Pranata. 2020. Kualitas es krim yoghurt sinbiotik dengan kombinasi bengkuang (*Pachyrhizus erosus l.*) dan nanas madu (*Ananas cosmosus l. Merr*). Jurnal Teknologi Pangan. 14(2).
- Reli, R., E. Warsiki., dan M. Rahayuningsih. 2017. Modifikasi pengolahan durian fermentasi tempoyak dan perbaikan kemasan untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 27(1): 43-54.
- Rosa, D.D., M. M. S. Dias., L. M. Grzeskowiak., S. A. Reis., L. L. Conceicao., dan M. D. C. G. Peluzio. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefits. Nutr. Res. Rev. 30(1): 82–96.
- Rumen, S. F. J., A. Yelnetty., M. Tamasoleng., dan N. Lontaan. 2018. Penggunaan level sukrosa terhadap sifat sensoris kefir susu sapi. Jurnal Zootek 1. (38): 123-130.
- Rusmiati., E. Mulyanto., S. Ashari., M. A. Widodo., dan L. Bansir. 2013. Eksplorasi, inventarisasi dan karakterisasi durian merah banyuwangi. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung.
- Saleh, E., K. Bambang., P. Endah., dan N. H. Z. Wieda. 2012. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Buku Daras. Suska Press. Pekanbaru.
- Sanam, A. B., I. Bagus., dan N. Swacita. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan etawah *post-thawing* pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. Indonesia Medicus Veterinus ISSN : 2301 – 7848. 3(1). pp.1–8.
- Sari, N., Y. A. Widanti., dan A. Mustofa., 2017. Karakteristik es krim labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan variasi jenis susu. Jitipari. 4(2): 96- 103.
- Suwita, I. K., dan J. Hadisuyitno. 2021. Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*). Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 12(1): 79-91.
- Sawitri, M. E. 2012. Kajian konsentrasi kefir grain dan lama masa simpan dalam refrigerator terhadap kualitas kimiawi kefir rendah lemak. JIIPB. 21(1): 23-28.

- Simanungkalit dan Suriadikarta. 2016. Kajian pembuatan es krim dengan penambahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. 18(1): 20-26.
- Sistanto., Sulistyowati., dan Yuwana. 2017. Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) Sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 12(1): 9-23.
- Sitompul, I., Yusmarini., dan U. Pato. 2022. Pemanfaatan *Lactobacillus plantarum* 1 dalam Pembuatan Es Krim Sinbiotik dari bengkuang dan buah naga merah. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 14 (01): 45-52.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. Nomor 3141.1. Susu Segar. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. 01-3715-1995. Es Krim. Penerbit Dewan Standardisasi Nasional (DSN).
- Sudarwanto, M., dan Sudarnika, E. 2008. Hubungan antara pH susu dengan jumlah sel somatik sebagai parameter mastitis subklinis. Jurnal Media Peternakan. 30(2): 107-113.
- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susilawati., F. Nurainy dan A.W. Nugraha. 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.
- Tratnik, L., R. Bozanic., Z. Herceg., dan I. Dragenic. 2006. The quality of plain and supplemented kefir from goats and cows milk. International Journal of Dairy Technology. 59(1): 40-46.
- Usmiati, S., dan Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Widiantoko, R.K dan Yunianta. 2014. Pembuatan es krim tempe-jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(1): 54-66.
- Winarno, F. G., dan Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiriyanta, B. W. 2009. Sukses Bertanam Durian. Jakarta Selatan. Pt Agromedia Pustaka.

Wulandari, D. P., A. R. Fitriyanti., J. T. Isworo., dan H. Erma. 2022. Sifat fisik, daya terima dan kadar serat es krim dengan penambahan buah bit (*Beta vulgaris L.*). Prosidig Seminar Nasional UNIMUS volume 5, 2022.

Yuliawati, T. 2020. Pengaruh konsentrasi *slurry* murbei dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim murbei hitam (*Morus nigra L.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

Zahro, C., dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera L.*) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 1481–1491.

Zulfa, F., dan S. Mudzakiroh. 2018. Karakteristik kimia dan organoleptik kerupuk jantung pisang kapok (*Musa paradisiaca balbisiana*) dengan substitusi tepung mocaf (modifikasi *cassava*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 11(1), 33-38.

