DAFTAR PUSTAKA

Adhitya, L. 2008. *Membuat Es Krim*. AgroMedia Pustaka. Jakarta. 80 hal.

Aisyiah, E.; Kartikaningsih; dan S. Rahayu. 2010. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia* . 1 (3): 23-27.

Arbuckle, W.S. 1972. *Ice Cream.* Second Edition. The AVI Publishing Company. Connecticut. 467 p.

Arbuckle, W.S., dan R.T Marshall. 2000. *Ice Cream*. Chapman and Hall. New York. 145 p.

Astawan, M. dan L.K Andreas. 2008. *Khasiat Makanan Mentah*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 361 hal.

Azhar, M. 2016. *Biomolekul Sel.* UNP Press. Padang. 258 hal.

Bennion, M. 1980. *The Science of Food*. The AVI Publishing. Connecticut. 598 p.

Bodyfelt, F.W.; J. Tobias; dan G.M Trout. 1988. *The Sensory Evaluation of Dairy Products*. The AVI Publishing Company. Connecticut. 576 p.

Bylund, G. 1995. *Dairy Processing Handbook.* Processing System AB. Sweeden. 452 p.

[BKP] Badan Karantina Pertanian. 2015. *Pedoman Sertifikasi Fitosanitari Buah Alpukat Indonesia.* Pusat Karantina Tumbuhan dan Keamanan Hayati Nabati. Jakarta. 29 hal.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346. *Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori.* Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta. 131 hal.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891. *Tentang Cara Uji Makanan dan Minuman.* Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta. 32 hal.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713. *Tentang Mutu Es Krim.* Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta. 8 hal.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951. *Tentang Susu Pasteurisasi.* Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta. 3 hal.

Christalina, I.; E.S Tiatira; A. Aning; dan Setiyadi. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Alami Ekstrak Fenolik Biji Pepaya. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*. 18-25.

Dalimartha, S., dan A. Felix . 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta. 176 hal.

Farandika, R.K. 2014. *Khasiat Dahsyat Alpukat: Mengobati dan Mencegah Semua Penyakit*. Lembar Langit Indonesia. Jakarta. 128 hal.

Figetri, Y.S. 2017. *Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Persentase Buah Nenas (Ananas sativus) Berbeda*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan UNHAS. Makassar. 43 hal.

Gunstone, F.D. 2002. *Vegetable Oils in Food Technology*. CRC Press- Blackwell Publishing Oxford. UK. 347 p.

Herliani, L.A. 2010. 33 *Macam Buah-Buahan untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 192 hal.

Huang, Y.C.; Y.H. Chang; dan Y.Y Shao. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98: 529-538.

Jeremias, C.E. 1996. *Freezing Effeccts on Food Quality*. Marcel Dekker. New York. 520 p.

Jusuf, N.K. 2012. *Pengaruh Ekstrak Bunga Brokoli (Brassica oleraceae,* L. *var Italica Plenk) Terhadap Penghambatan Penuaan Kulit Dini (Photoaging): Kajian pada Ekspresi Matriks Metalloproteinase-1 dan Prokolagen Tipe 1 Secara in vitro pada Fibroblas Manusia*. [Disertasi]. Fakultas Kedokteran Sumatera Utara. Medan. 241 hal.

Karina, A. 2012. *Khasiat dan Manfaat Alpukat*. Edisi Pertama. Stomata. Surabaya. 120 hal.

Kartika, B.; H. Pudji; dan S. Wahyu. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi-UGM. Yogyakarta. 116 hal.

[Kemenkes] Kemenkes RI. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Hal 1.

Leong, L.P.; dan G. Shui. 2002. An Investigation of Antioxidant Capacity of Fruits in Singapore Markets. *Food Chemistry*. 76 : 69-75.

Masithah; C. Kesumasari; dan A. Tawali. 2015. Formulasi Es Krim Alpukat dan Kedelai sebagai Sumber Gizi Alternatif Bagi Ibu Hamil. *JST Kesehatan*. 5 (2) : 177 – 183.

Mayang, A.S. 2014. *Uji Daya Terima dan Komposisi Zat Gizi Es Krim Berbahan Dasar Bit dan Brokoli*. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan. 91 hal.

Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 204 hal.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Muchtadi D.; N.S Palupi; dan M. Astawan. 1993. *Metabolisme Zat Gizi, Sumber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Tubuh Manusia.* Jilid II. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 192 hal.

Ochse, J.J. 1961. *Tropical and Subtropical Agriculture*. The MacMilan Co. London. 1446 p.

Pietta, P.G. 1999. Flavonoids as Antioxidants. *Journal Nat. Prod*. 63: 1035-1042.

Prakash; Aruna; F. Rigelhof; dan E. Miller. 2001. Antioxidant Activity Medallion Laboratories : Analithycal Progress. *A publication of Medallion Labs* : 1-4.

Potter, N.N dan J.H Hotchkiss. 1995. *Food Science*. JJ Offset Press. New Delhi. 715 p.

Purnamayati, L. 2008. *Kajian Substitusi Krim Dengan Daging Buah Alpukat (Persea americana,* Mill*) Terhadap Sifat Es Krim*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 45 hal.

Puspita, A. 2014. *Pengaruh Penambahan Bubur Labu Kuning Terhadap Karakteristik Mutu Es Krim.* [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. 38 hal.

Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan.* Penerbit Andi. Yogyakarta. 255 hal.

Rohman, A.S. 2007. *Analisis Makanan*. Universitas Gadjah Mada. Jawa Tengah. 269 hal.

Ropanti. 2014. *Pengaruh Penambahan Brokoli (Brassica oleracea L. Var Italica) terhadap Mutu Es Krim yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. 43 hal.

Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik.* Andalas University Press. Padang. 112 hal.

Setyaningsih, D.; A. Apriyantono; dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 180 hal.

Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bogor: Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 121 hal.

Sudarmadji, S. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.* Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 172 hal.

Sunarjono, H. 2004. *Bertanam Tiga Puluh Jenis Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta. 183 hal.

Torio, M.A.O.; S. Joydee; dan E.M Florinia. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera*, Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science.* 135(1):19-30.

[USDA] United States Department of Agriculture National Nutrient Database. 2016. *Broccoli, raw*. National Agricultural Library. USA. Hal 1.

Wahdaningsih, L.; E. Prawita; dan S. Wahyuono. 2011. Aktivitas Penangkap Radikal Bebas dari Batang Pakis. *Majalah Obat Tradisional.* 16(3): 156-160.

Wijana S.; E. Usman; dan S. Elis. 2001. Optimasi Penambahan Apokat pada Es Krim Santan Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1): 87-91.

Winarno, F.G. 1993. *Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 416 hal.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.

Winarno, F.G., dan I.E Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor. 172 hal.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 276 hal.

Zulkarnain, H. 2016. *Budidaya Sayuran Tropis*. Bumi Aksara. Jakarta. 219 hal.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA