

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier. Deya. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia : Jakarta.
- Allismawita. 2012. Bahan Ajar Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Effendy. F. 2006. Menciptakan Resep Es Krim. <http://ncc.blogsome.com/2006/11/25/menciptakan-resep-eskrim/trackback/>. diakses 6 juni 2015.
- Elisabeth, D.A., M. A. Widyaningsih dan I. K. Kariada. 2007. Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Es Krim. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bali. Bali
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging Dan Telur. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Hartoyo, T. 2004. Olahan dari Ubi Jalar. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Iphomea batatas*) dengan Susu Krim terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Universitas Hasanudin: Makassar.
- Kementrian Perindustrian. 2010. Kajian Potensi Prebiotik Beberapa Jenis Ubi Jalar dan Pengembangan Formulasi Minuman Prebiotik. Balai Besar Industri Agro. Bogor.
- Kumalaningsih, S. 2008. antioksidan, sumber dan manfaatnya. Antioxidant centre online.Home page on-line. From diakses 4 maret 2015.
- Marshall, R.T. and W.S. Arbuckle. 1996. Ice Cream. 5th ed. International Thomson Publ., New York.
- Murtiningsih, dan S. Bsc. 2011. Membuat Tepung Ubi Umbi dan Hasil Olahannya. PT Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Nollet, L.M.L., 1996. Handbook of Food Analysis. Marcel Dekker, Inc. USA. New York.
- Padaga, M dan M. E. Sawitri, 2005, Es Krim yang Sehat, Trubus Agrisarana,Surabaya.
- Purnamo H. 1995. Aktivitas Air dan peranannya dalam pengawetan pangan. UI Press. Jakarta.

- Richana, N. 2012. Araceae dan bioscarea manfaat umbi-umbian Indonesia. nuansa: bandung.
- Roland,A.M., L.G. Phillips and K.J.Boor.1999.Efeect of fat content on the sensory properties,melting,color and hardnees of ice cream. J. Dairy Sci. 82: 32-38.
- Rahayu, W. P. 2001. Petunjuk Pratikum Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sudarmajdi, S, B. Haryono dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerja sama dengan pusat antar universitas pangan dan gizi universitas gajah mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 1996. Pengolahan Hasil Ternak. Universitas Terbuka Jakarta.
- Soekarto, S. T. 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia No. 01-37313. 1995. Es Krim. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sugiono, 1992. Penuntun Pratikum Teknologi Pengolahan Pangan Hewani. . IPB Bogor.
- Soekarto, S. T. 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Suda, I., T. Oki, M. Masuda, M. Kobayashi, Y. Nishiba dan S. Futura. 2003. Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing anthocyanins and Their Utilization in Food. Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ), 37(3)
- Suprapti, L. 2003. Teknologi Pengolahan Pangan: Kanisius. Yogyakarta.
- Supriyanto, E., H, Kartikaningsih, dan Rahayu. 2001. Pembuatan es Krim Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia ISSN : 1410-8968. 1(3) : 23 - 27
- Susanto, T. Dan T.D. Widyaningsih. 2004. Dasar-Dasar Ilmu Pangan dan Gizi. Akademika Yogyakarta, Yogyakarta.
- Susilorini, T. E. dan E. S Manik. 2006. Produk Olahan Susu. Penerbit Penebar Swadaya. Malang

- Syafutri, M I. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri dan sari Kedelai. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*. 23 (1) : 17 -22
- Usmiati, S dan A.Bakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian, Bogor.
- Varnam, A.H., and J.P. Sutherland. 1994. *Milk and Milk Products: Technology, Chemistry and Microbiology*. Chapman and Hall, London. U.K.
- Wahyuni, R. 2013. *Kajian Kualitas Umbi Ubi Jalar Sebagai Substitusi Susu Skim Dalam Pembuatan Es Krim*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Yudharta Pasuruan.
- Widiantoko, R.K. 2011. Es Krim. <http://lordbroken.wordpress.com/2011/04/10> di akses 5 Juni 2015.
- Winarno F G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.
- Yang J, and RL. Gadi. 2008. Effects of dehydration on anthocyanins, antioxidat activies, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes (*Ipomeabatatas*), *American Journal of Food Technology*. <http://www.academicjournals.net/fultext>.



