

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro dan Mulyani, S. 2012. *Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan, dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal* 1 (2): 65–76.
- Adapa, S., H. Dingeldein., K. A. Schmidt dan T. J. Herald. 2000. *Rheological properties of ice cream mixes and frozen ice cream containing fat and fat replacers*. *Journal of Dairy Science* 83: 2223-2229.
- Aisyiah, E. Kartikaningsih, dan S. Rahayu. 2010. *Pembuatan es krim dengan menggunakan stabilisator natrium alginat dari sargassum sp. dalam jurnal makanan tradisional indonesia*. ISSN: 1410-8968, 1 (3) : 23-27.
- Akesowan, A. 2008. *Effect of combination stabilizers containing konjac flour and carrageenan on ice cream*. *AUJT*. 12 (2):81-85
- Andrianto, S. 2008. *Pembuatan es krim probiotik dengan substitusi susu fermentasi lactobacillus casei subsp. rhamnosus dan lactobacillus fl terhadap susu skim*. Skripsi Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arbuckle, W. S. 1997. *Ice Cream*. Westport Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.
- Arbuckle, W. S dan Marshall, R.T. 2000. *Ice Cream 5th Edition*. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Ardiyastuti, F. 2001. *Kualitas es krim yoghurt dengan penambahan probiotik lactobacillus acidophillus dan bifidobacterium longum*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Azuri, S. D. dan Bambang. 2003. *Pengolahan Susu*. Percetakan PT Balai Pustaka, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. No. 01-3713-1995. *Es krim*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chauliyah, A. 2015. *Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Nanas Madu*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Clark, S., Costello, M., Drake, M. A. dan Bodyfelt, F. 2009. *The Sensory Evaluation of Dairy Products*. Springer, USA.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. Cornwall, England

- Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunitas, Yogyakarta.
- Hartatie, E.S. 2011. *Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim*. Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Haryanti, N. dan Zeuni, A. 2015. *Identifikasi mutu fisik, kimia, dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*garcinia mangostana l.*) dengan variasi susu krim*. *Agritepa*. 1(2): 143-156.
- Hubeis, M. 1995. *Paket industri pangan es krim ekonomi skala industri kecil*. Bulletin Fakultas Teknologi Industri Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 7 (1). 100-102.
- Humairoh, T. 2019. *Kadar lemak kadar protein dan total padatan es krim susu sapi dengan penambahan puree labu kuning (*cucurbita moschata*)*. Skripsi. UIN-SUSKA. Pekanbaru.
- Hyvonen, L., M. Linna., H. Tourila dan G. Dijksterhuis. 2003. *Perception of melting and flavor release of ice cream containing different types and contents of fat*. *Journal of Dairy Science* 86 (4) : 1130-1138.
- Jin, H., Zhang. Y. J., Jiang, J. X., Zhu, L. Y., Chen, P., Li, J dan Yao, H. Y. 2013. *Studies on the extraction of pumpkin components and their biological effects on blood glucose of diabetic mice*. *Journal of food and drug analysis*. 21(2):184-189.
- Keller, H. 2001. *National Vitamin A Supplementation Campaign Activities*. Helen Keller Int. Ind. Helen Keller International.
- 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.
- Korhonen, H. 2009. *Milk-derived bioactive peptides: from science to applications*. *Journal Function Foods*.177-187.
- Mahdiana, I., Purwadi dan Jaya, F. 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.
- Makni, M., Sefi, M., Fetoui, E. M., Gargouri, N. K., Boudawara T dan Zeghal, N. 2010. *Flax and pumpkin seeds mixture ameliorates diabetic nephropathy in rats*. *Food Chem Toxicol* 48 (8-9) : 2407-2412.
- Malaka, R. 2014. *Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu*. Brilian Internasional. Surabaya.
- Marshall, R. T., D. Goff dan R. W. Hartel. 2003. *Ice Cream. Sixth Edition*. Plenuri Publisher. New York.

- Muse, M. R dan Hartel, W. 2004. *Ice cream structure elements that affect melting rate and hardness*. ADSA. Journal Dairy Sc. 87:1-10.
- Nurdjannah, N., S. Usmiati dan A. Budiyo. 2010. *Karakteristik es krim labu kuning (cucurbita moschata) menggunakan pengemulsi pati jagung (zea mays l) dan pati garut (maranta arundinacea l.)*. Jurnal Pascapenehan 7(1) 2010 : 43-52. Bogor.
- Oksilia, S. dan E. Lidiasari. 2012. *Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (cucumis melo l) dan sari kedelai*. Jurnal. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan.
- Padaga, M dan M. E. Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Rahim A., S. Laude., Asrawaty dan Akbar. 2017. *Sifat fisikokimia dan sensoris es krim labu kuning dengan penambahan berbagai jenis bekatul beras dan bekatul ketan*. Journal of Nutriron Collage, (1) : 205-218.
- Saputri, E., Rossi E., dan Pato, U. 2015. *Pembuatan es krim fungsional dengan bahan baku soyghurt dan susu rendah lemak*. Jom Faperta. 3 (1) : 1-13.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-37313. 1995. *Es Krim*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Sofiah, B. D. dan Achyar, T. S. 2008. *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1)*. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Sofjan, R. dan Hartel, R. W. 2004. *Effects of overrun on structural and physical characteristic of ice cream*. International Dairy Journal. 114 (3) : 255-262.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suprapti, L. 2005 . *Kuaci dan Manisan Waluh*. Kanisius, Yogyakarta.
- Surono, I. S. 2015. *Indonesian traditional dairy foods*. Asia Pac J Clin Nutr. 24 : S26-S30.
- 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.
- Susilorini, T. Eko dan M. E. Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya, Depok.
- Susiwi. 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bogor.
- Syafarini, I. 2009. *Karakteristik produk tepung es krim dengan penambahan hidrokoloid karaginan dan alginat*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.

- Usmiati, S., Broto W., Setiyanto H. 2011. *Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik*. JITV. 16:141-153.
- Wanita, Y. P dan Wisnu, E. 2013. *Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi pp. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Widiantoko, R. K. dan Yunianta. 2011. *Pembuatan es krim tempe-jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik , kimia dan organoleptik)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Xie, F. dan Corrigan, P. 2009. *Starch gelatinization under shearless and shear conditions*. International Journal Of Food Engineering 2 (5) : Art. 6.
- Zahro, C. dan Nisa, F. 2015. *Pengaruh penambahan sari anggur dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik es krim*. JPA. 4(3): 1481-1491.
- Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.

