

DAFTAR PUSTAKA

- Arbuckle, W.S 1986. Ice Cream. Second Edition. The A VI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Beck, M.E. 2011. Ilmu Gizi dan Diet, Hubungannya dengan Penyakit-Penyakit untuk Perawat & Dokter. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Bradbury, JH. and Holloway, WD. 1988. *Chemistry of Tropical Root: Significance for Nutrition An Agruculture in Pacific Asian*. Canberra.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., dan M. Wotton 2008. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Indonesia University Press, Jakarta.
- deMan, J.M., 1997, *Kimia Makanan*, diterjemahkan oleh Padmawinata, K., Edisi Kedua, 238, Penerbit ITB, Bandung.
- Djami, S.A. 2007. Prospek Pemasaran Tepung Ubi Jalar Ditinjau dari Potensi Permintaan Industri Kecil di Wilayah Bogor. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Effendy, F., 2006 Menciptakan Resep Es Krim. <http://ncc.blogsome.com/2006/11/25/menciptakan-resep-eskrim/trackback/>. Diakses 12 Mei 2015.
- Fatrahdini. 2010. Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuitas Merk Produk Es Krim. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/viewFile/2088/2050>. Diakses 14 Mei 2015.
- Haris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Iphomea batatas*) dengan Susu Krim terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Makassar. Universitas Hasanudin.
- Heriyanto dan Winarto, A. 1998. Prospek Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Makalah disampaikan pada Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Terigu. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang.
- Heriyanto, N. Prasetiawati dan Antarlina, S.S. 2001. Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan, Jurnal Litbang Pertanian. Malang.
- Joseph, G. 2002. Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana/S3. Bogor 24 Mei 2002. Institut Pertanian Bogor.

- Kementrian Perindustrian. 2010. Kajian Potensi Prebiotik Beberapa Jenis Ubi Jalar dan Pengembangan Formulasi Minuman Prebiotik. Balai Besar Industri Agro. Bogor.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Penangkal Radikal Bebas. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusharto, C. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan 1 (2): 45-54.
- Mais, A. 2008. Utilization of Sweet Potato Starch, Flour and Fibre in Bread and Biscuit, Physco Chemical and Nutritional Characteristic. (Thesis). Massey University
- Marshall, R.T., and Arbuckle, W.S. 1996. Ice Cream. 5th ed. Internasional Thomson Publ., New York.
- Muchtadi, D. 1989. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Padaga, M dan Sawitri, M.E. 2005. Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pakorny J, Yanishlieva N, and Gordo n M. 2001. Antioxidant in Food: Practical And Applications. CrC Press. New York.
- Polatu, A. 2011. Pengaruh Variasi Kadar Susu Skim Terhadap Yoghurt Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). Skripsi. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Sahidi, F and Nacz, M. 1995. Food Phenolics: Source, Chemistry, Effects, Applications. Technomic Publishing, Lancaster.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sediaoetama, A.D. 2006. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid Kedua. Dian Rakyat, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI 3141.1:2011. Definisi Susu Segar. Dewan Standar Nasional. Jakarta.

- Steel, R.G.D dan Torrie, J. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik Edisi Kedua, Cetakan Kedua, Alih Bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat. Liberty Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. Microbiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sugiono, 1992. Penuntun Pratikum Teknologi Pengolahan Pangan Hewani. Fateta. IPB Bogor.
- Suprpta, 2003. Pengaruh Lama Blanching terhadap Kualitas Stik Ubijalar (*Ipomea batatas L.*) dari Tiga Varietas. Prosiding Temu Teknis Nasional, Tenaga Fungsional Pertanian.
- Suprpti, L. 2003. Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Susilorini, T.E. dan Sawitri, M.E. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Susrini. 2003. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan UB. Malang.
- Tensiska. 2008. Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran. Jawa Barat.
- Usimiati, S dan Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian, Bogor.
- Varnam, A.H., and Sutherland, J.P. 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.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Yang J and Gadi RL. 2008. Effect of dehydration on anthocyanins, antioxidant activities, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes (*Ipomea batatas*), American Journal of Food Technology. <http://www.academicjournals.net/fulltext>. Diakses 12 Mei 2015.