

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulfalzli, M., N. Ahmad., dan N. Ismail. 2015. Development of ice cream using alternative ingredients: A review. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 66(3), 345-353.
- Agustina, N., H. P. Widayat., dan R. Moulana. 2022. Karakteristik organoleptik es krim dengan penambahan pewarna alami bunga telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(2): 366-371.
- Ahsan, M. R., M. N. Islam, dan M. M. Hoque. 2015. Preparation and Quality Characterization of Soy Milk-Based Non-Dairy Ice Cream. *Journal of the Bangladesh Agriculture University*, 13(1), 131-136.
- Ainun, M. dan L. Suyati. 2018. Bioelectricity of Various Carbon Sources on Series Circuit from Microbial Fuel Cell System using *Lactobacillus plantarum*, *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 21(2), pp. 70-74.
- Amorim, R. F. 2019. Development of coconut-based frozen dessert. *Food Science and Technology*, 39(1), 159-165.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International* (18th ed., Methods 2001, 11 dan 989, 05). Gaithersburg, MD: AOAC International.
- Aryana, K. J., dan D. W. Olson. 2017. Lactose intolerance and the use of lactase enzyme in dairy products. *Dairy Science & Technology*, 97(3), 255-267.
- Asmaq, N., dan J Marisa. 2020. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Susu Segar di Medan Sunggal, *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3141.1:2011 tentang Susu Segar Bagian 1: Sapi*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. *Es Krim. Standarisasi Nasional Indonesia*, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan*. BPOM RI.
- Brilianty, S. L. 2022. Penilaian Daur Hidup Produk Susu Sapi Segar: Studi Kasus Di Kpbs Pangalengan, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.

- Brown, K. H. 2003. Malnutrition, diarrhea, and infection: A review. *Journal of Nutrition*, 133(1), 328S–332S.
- Chan, L. A. 2008. *Membuat Ice Cream: Aneka Kreasi Es Krim Lezat dan Sehat dari Dapur Sendiri*. Jakarta: Agromedia Pustaka. ISBN: 978-979-006-212.
- Cheng, H., Y. Wang. 2020 Quality Characteristic of soy milk-based ice cream and its protein profile. *Journal of Food Quality*.
- Damayanti, S. dan S. Ibrahim. (2014) Verifikasi Metode Dan Penentuan Kadar Laktosa Dalam Sampel Susu Yang Berperisa Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi, *Jurnal Sains Keolahragaan & Kesehatan*.
- Damodaran, S., K. L. Parkin, dan O.R. Fennema. 2010. *Food Chemistry* (4th ed.). Translation Edition. Porto Alegre: Artmed.
- Décarie, S., M. Britten, dan S. L. Turgeon. 2003. Effect of lactase treatment on the physicochemical and sensory properties of milk. *International Dairy Journal*, 13(8), 655-662.
- Deeth, H. C. 2010. Lactose-free milk and milk products. In: Fox, P. F., McSweeney, P. L. H. (Eds.), *Advanced Dairy Chemistry: Volume 3: Lactose, Water, Salts and Minor Constituents* (pp. 123-145). Springer.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2015. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Eniza, M. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: Fakultas Peternakan, Universitas Sumatera Utara.
- Fatoni, M., E. Basuki dan A. Prarudiyanto. (2016) The Effect of Addition of Carageenan to Some Quality Components of Yellow Pumpkin Ice Cream (*Cucurbita moschata*), *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2), pp. 158–164.
- Gasmalla, M. A. 2017. Functional and nutritional characteristics of hydrolyzed lactose milk and their potential application in ice cream. *Journal of Food Science and Technology*, 54(2), 400-407.
- Giri, S. K. (2017). Soy Milk: Manufacture, Composition, and Potential Applications - A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(8), 1539-1557.
- Herdiansyah, A. 2021. Kajian Kandungan Nutrisi Susu Sapi dan Susu Kedelai. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(2), 85-92.

- Hadiwiyoto, S. 2003. Teknologi Pengolahan Susu dan Produk Susu. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Harju, M., H. Kallioinen, dan O. Tossavainen. 2012. Lactose hydrolysis and other conversions in dairy products: Technological aspects. *International Dairy Journal*, 22(2), 104–109.
- Hasrini, R. F. dan A. Khoiriyah. 2018. Analisis produk krim kental manis dalam rangka pengembangan standar nasional indonesia baru. *Jurnal Standarisasi*. Balai Besar Industri Agro, Bogor.
- Herawati, E. 2017. Manfaat Susu Kedelai bagi Kesehatan. Jakarta: Penerbit Agro Media.
- Ide, S. 2008. Teknologi Pengolahan Susu UHT dan Pengaruhnya terhadap Nilai Gizi Susu. Jakarta: Penerbit Agro Media.
- Jansson, T. 2014. Hydrolyzed UHT milk during storage (PhD thesis). Aarhus University.
- Kinayungan, N. A. 2016. Analisis Kepuasan Konsumen terhadap Kualitas Produk Susu Menggunakan Metode Importance Performance Analysis (IPA) dan Customer Satisfaction Index (CSI) (Studi Kasus Di Perusahaan Susu “ANUGERAH” Kediri. Sarjana Thesis, Universitas Brawijaya. Malang
- Kumar, S., R. Singh, dan P. Sharma. (2013). Physicochemical properties of lactose in milk and its role in dairy products. *International Journal of Food Science and Technology*, 48(5), 987–995.
- Kurniawan, A., D. F Ayu, and E. Rossi. 2021. Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Es Krim Kefir dan Ubi Jalar Ungu, *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(1), p. 89.
- Laboro, G.R., A. A. Sudirman dan A. N. A. Sudirman. 2023. Pengaruh Pemberian Susu Kedelai Terhadap Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus di Wilayah Kerja Puskesmas Telaga Biru, *Journal of Educational Innovation and Public Health*, 1(2), pp. 102–113.
- Li, A. 2023. Health Implications of Lactose Intolerance and Update on Its Dietary Management, *Int. Dairy J.* 140, 105608.
- Marshall, R. T., H. D. Goff, dan Hartel, R. W. 2012. *Ice Cream* (7th ed.). Springer.
- Marshall, R. T., dan H. D. Goff. 2013. Formulating and Manufacturing Ice Cream and Other Frozen Desserts. *Food Technology*, 57, 32–45.

- Messina, M. 2010. Insights gained from 20 years of soy research. *The Journal of Nutrition*, 140(12), 2289S–2295S.
- Misselwitz, B., D. Pohl, dan H. Frühauf. 2013. Lactose intolerance: From diagnosis to correct management. *Best Practice and Research Clinical Gastroenterology*, 27(4), 545–561.
- Muchtadi, D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta. vi + 234 pp. ISBN 978-602-8361-18-7.
- Muse, M. R., dan R.W. Hartel. 2004. Ice cream structural elements that affect the melting rate and hardness. *Journal of Dairy Science*, 87(1), 1-10.
- Padaga, M., dan M. E. Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya: vi + 42 pp, ISBN 979-89252-83-9.
- Perino, L., Y. Vandenplas, dan C Dupont. 2015. Management of lactose intolerance and dietary lactose restriction. *Nutrition*, 31(7-8), 798-804.
- Perotti, M. C., W. I Veronica, V. C. Ines, dan B. C. Vivina. 2012. Dairy Products Modified in Their Lactose Content. *Current Nutrition and Food Science*, 8(1). 8-18.
- Pramita, R. I., B. Satiawihardja, dan F. M. Taqi. 2017. Pengaruh Waktu Peningkatan Nilai Gizi Susu Kecambah Kedelai (*Glycine Max*). Bogor Agriculture University (IPB), Bogor.
- Pranata, G., R. Anwar, E. Suzanna, dan D. Djatmiko. 2023. Pengaruh Dosis Bioherbisida Formulasiunihaz Dalam Pengendalian Gulma Rumpuk Belulang (*Eleusine indica* L.). *Jurnal Agroqua: Media Informasi Agonomi dan Budidaya Perairan*, 21(2), 352-359.
- Purwanto, M.G., M. Wersha dan R. Chrisnasari, 2014. Lactase Immobilization with Entrapment Method Using Calcium Alginate Matrix for Lactose Hydrolysis Appliance, *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*, 8(1), pp. 1–9.
- Sanam, S. M., E. Rahimi, H. R. Kazemeini, dan E. Razeghi. 2014. Assessment of physicochemical and microbial properties of raw cow milk in different seasons and regions of Fars province, Iran. *Veterinary Research Forum*, 5(4), 287–293.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Geometrik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, xxiii + 748 pp. ISBN 979-403-280-8
- Sunarlim, R. (2009). Potensi *Lactobacillus*, SP Asal dari Dadih Sebagai Starter pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia, *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 5, pp. 69–76.

- Tuhumury, H.C.D., S. J. Nendissa, dan M. Rumra. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Es Krim Pisang Tongka Langit, *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), p. 46.
- Wicaksono, Y., M. Z. Fanani, dan A. Jumiono. 2022. Potensi Pengembangan Produk Susu Bebas Laktosa Bagi Penderita Lactose Intolerance. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), pp. 16–24.
- Widowati, S. 2016. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wulandari, Z., E. Taufik, dan M. Syarif. 2017. Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendingin, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 5(3), pp. 94–100.
- Zawawi F. S. M., L. Karim, dan S. R. Omar, 2020. Enzyme Activity and Stability of Lactase Immobilized on Two Different Supports: Calcium Alginate and Magnetic Chitosan. *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 16(4): 413-417

