DAFTAR PUSTAKA

Affandy. 2012. Analisis Isoflavon dan Antioksidan Kedelai dan Tempe. [Skripsi]. Unika Atmajaya. Jakarta.

Almatsier, S. 2009. *Prinsip Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. Hal 156-157.

Andarwulan, N. & P. Hariyadi. 2005. Optimasi produksi antioksidan pada proses perkecambahan biji-bijian dari diversifikasi produk pangan fungsional dari kecambah yang dihasilkan. Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Amrun, H. M, Umiyah, dan E. U. Umayah. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Esktrak Air dan Ekstrak Methanol Beberapa Varian Buah Kenitu (*Chrysopylum cainito* L.) dari Daerah Jember. *Berkala Penelitian Hayati 13*. Jurusan Biologi Universitas Jember.

Anonim. 2012. Pupuk Kascing Tingkatkan Hasil Pertanian, http://www.agritekno.com/pertanian-organik/87-pupuk-kascing-tingkatkan-hasilpertanian.html (akses tanggal 30 Mei 2019, pada pukul 22.14 WIB).

Arbuckle, W. S and Frandsen, J. H. 1961. Ice Cream and Related Products. London: The Association Analytical Chemist Inc.

Arbuckle, W. S.1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company, Inc. Wesport, Connecticut. Arbuckle, W. S. and R. T. Marshall. 2000. *Ice Cream*. Chapman and Hall, New York. 145. pp.

Arbuckle, W. 1996. Ice Cream. Tehe AVI Publishing Company. Inc., Westport, Connecticut. Pp 97-106.

Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 23-37.

Astawan, M; T Wresdiyati dan L Maknum. 2017. Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan. IPB Press: Bogor. Hal 1-63.

Barus, T; Suwanto; AT Wahyudi dan H Wijaya. 2008. *Role of Bacteria in Tempe Bitter Taste Formation: Microbiological and Molecular Biological Analysis Based on 16S Rrna gene*. Microbiology Indonesia 2(1): 17-21.

Bennion, M. 1980. The Science of Food. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.

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

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713. *Es Krim*. Jakarta. Hal 2-7.

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-3141-1998. *Standar Mutu Susu Segar*. Jakarta.

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3144. *Tempe Kedelai*. Jakarta. 40 hal.

Clark S, Costella M, Drake M, and Bodyfelt F. 2009. The Sensory Evalution of Diary Product, 2nd ed. Springer Science Business Media, LCC: New York.

Christian, K. 2011. Pembuatan Es Krim Vegetarian dengan Bahan Baku Sari Kedelai dan Sari Brokoli (Kajian Proporsi Bahan Baku dan Konsentrasi CMC). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

Cronquist, A. 1981. An Integrated System of Clasification of Flowering Plants. Colombia University Press. New York.

Dirjen POM Depatemen Kesehatan Republik Indonesia. 1979. Farmakope Indonesia, Edisi III. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Dwiari, S. R. 2008. *Teknologi Pangan Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Teknologi Industri*. 12. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta. 245 hal.

Elzebroek, A. T. G., dan K. Wind. 2008. Guide to cultivated plants. CAB International, London.

Fessenden dan Fessenden. 1997. *Kimia Organik Edisi Ketiga*. Diterjemahkan oleh Alyosius Hadyana Pudjaatmaka. Jakarta: Erlangga.

Furqon, L. A. 2006. Konsumsi pangan sumber antioksidan mahasiswa TPB – IPB serta kaitannya dengan daya tahan tubuh terhadap penyakit flu dan diare akibat infeksi. Laporan Penelitian Dosen Muda. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Golf HD, Hartel RW. 2013. *Ice Cream*. Ed. Ke-7. New York (USA): Springer.

Halimah, P. 2018. Pengaruh Penambahan Alpukat (*Persea Americana*, Mill) Terhadap Karakteristik Es Krim Brokoli (*Brassica oleracea*, L. var. Italica). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 65 hal.

Hamidah, A. 2017. Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar Ungu dengan Jagung Manis dan Konsentrasi Susu Skim terhadap Karakteristik Es Krim Nabati. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.

Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. [Skripsi]: Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin. Makassar. 82 hal.

Hartel, R. W. and M. R. Muse. 2004. *Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. Journal of Dairy Science*; 87, 1; *ProQuest Agriculture Journals* pg. 1

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.

Ide, P. 2006. *Diet Cabbage Soup*. Elex Media Computindo: Jakarta. Hal 107-110.

Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Edisi ke-Dua, Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Khomson, A. Susut Gizi Akibat Proses Pemasakan. Diakses pada tgl 14 April 2015 dari http://www.kompas.com/kesehatan/news/0204/23/015943.htm.2002

Kiswonorini. 1993. Pengaruh Konsentrasi Gelatin pada Pembuatan Es Krim Terhadap Overrun, Kecepatan Meleleh dan Tingkat Kesukaan Konsumen. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.

Koxholt M M R, Eisenmann B dan Hinrichs J. 2001. Effect of the fat globule sizes on the meltdown of ice cream. Journal of Diary Science 84(1): 31-37.

Kurnia. M. K. 2018. Sistem Hidroponik Wick Organik Menggunakan Limbah Ampas Tahu Terhadap Respon Pertumbuhan Tanaman Pak Choy (*Brassica chinensis*, L.). [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Biologi. Universitas Islam Negri Raden Intan. Lampung. Lampung. 122 hal.

Kurniawati dan Ayustaningwarno, 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. Journal of NutritionCollege, Volume 1, Nomor 1, Tahun 2012, Halaman 299-321 Online di : http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc

Marshall, R. T. And W. S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream*. 5th ed. Champhan and Hall Publishing, New York.

Marshall, R. T. dan W. S. Arbuckle. 2000. *Ice Cream*. 5th Edition. Aspen Publisher, Inc., Gaitherdburg, Maryland.

Marshall, R, Gouf H. D, dan Hartel, R. W. 2003. *Ice Cream*. Kluwer Academic, Plenum Publishers: New York.

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

Padaga, M dan Sawitri, M. E. 2005. Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.

Pawiroharsono, S. 1996. *Aspek Mikrobiologi Tempe*. Bunga Rampai Tempe Indonesia. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia.

Permana A.W., 2010. Kulit Buah Manggis dapat Menjadi Minuman Instan Kaya Antioksidan, Warta Litbang Depten 32 (2): 3 hal.

Potter, N. N and Hotchkiss, J. H. 1997. Food Science, 5th ed. New York: Chapman & Hall.

Prasetyo, D. 2013. Pengaruh Penambahan dan Lama Blanching Sari Kedelai (*Glycine max*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, serta Organoleptik Es Krim Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L*). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

Pszczola, D. E. 2002. Tour Highlights Production and User of Smoke Based Flavors. Food Tech (1): 70-74.

Puspitarini, R. 2012. Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras dan Ketan. [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang.

Ristia, E. 2014. Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka dan Tempe Kedelai. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Tanjungpura Pontianak.

Rubatzky, V. E., dan M. Yamaguchi. 1998. Sayuran dunia 2 Prinsip, Produksi, dan Gizi. ITB Press. Bandung.

Setiadi, Aldi. 2002. Es Krim Campina Bidik Pasar dengan "Hati". www.sinarharapan.co.id.

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

Soetamadji, D. W. 1998. Peran Stes Oksidatif dalam Patogenesis Argiopat Mikro dan Makro. *DM Medica*. Vol. (24): 318-325.

[SNI] Standar Nasional Indonesia. 1995. No 01-3713-1995. Es Krim. Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.

Sudarmadji, S., Haryono B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty: Yogyakarta. 160 hal.

Suprayitno, E, H, Kartikaningsih, dan S, Rahayu. 2001. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *Sargassum sp*. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia* ISSN : 1410-8968, Vol 1, No 3, Hal 23-27.

Sutarya. 2005. Bertanam Sawi Pakcoy. Agro Media Pustaka. Jakarta.

Syafutri; M. Indriyani dan Eka Lidiasari. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo*, L) dan Sari Kedelai. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Th. 2012, Vol. XXIII No. 1 hal 17-22. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Bogor.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Tapan, E. 2005. Kanker, Antioksidan dan Terapi Komplementer. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta. 143 hal.

Taqi dan Purnomo. 1999. Petunjuk Pratikum Pengolahan Pangan. Diktat Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Torio, M. A. O., Joydee, S. dan Florinia E. M. 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.

Widadi. 2003. Pengaruh Inokulasi Ganda Cendawan Akar Gnada Plasmodiophora maloidogynespp Terhadap Pertumbuhan Pakcoy. Dikutip dari http://pertanian.uns.ac.id. Diakses tanggal 30 Mei 2019.

Widiantoko, K. R., dan Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dari Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 1 p. 54-66.

Winarno. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius. 281 hal.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA