

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, A. 2014. Synbiotic Yogurt Ice Cream Produced Via Incorporation of Microencapsulated *Lactobacillus Acidophilus* (1a-5) and Fructooligosaccharide. *J Food Sci Technol* 51(8): 1568-1574.
- Allismawita. 2012. Bahan Ajar Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Agustini, TW., Maruf, WF., Widayat., Suzery M., Hadiyanto Benjakul S. 2016. Application of *Spirulina platensis* on Ice Cream and Soft Cheese with Respect to Their Nutritional and Sensory Prespectives. *JurTek*. 78: 245-251.
- Akesowan, A. 2008. Effect of Combined Stabilizers Containing Konjac Flour and Carrageenan on Ice Cream. *AUJT*. 12(2):81-85.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan Es Krim Probiotik dengan Subtitusi Susu Fermentasi *Lactobacillus casei* subsp. *rhannosus* dan *Lactobacillus* F1 terhadap Susu Skim. Skripsi Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ardiyastuti, F. 2001. Kualitas Es Krim Yogurt dengan Penambahan Probiotik *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium longum*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Suakarta: Tiga Serangkai.
- Arbuckle, W.S 1986. Ice Cream. Second Edition. The A VI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Arbuckle, W. S. and R.T. Marshall. 2000. Ice Cream. Chapman and Hall. New York.
- Axelsson, L. 2004. Lactic Acid Bacteria Microbiology and Functional Aspects. 3rd Edition. Marcel Dekker Inc. New York.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar. SNI 01-3141-2011.
- Bahow, Grace. 2016. Karakteristik Es krim Menggunakan Starter Bakteri Probiotik *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Zootek* Vol 36 No. 1: 69 -76.
- Buckle, K.A., R.A., Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2013. Ilmu Pangan. (Penterjemah Purnomo, H dan Adiono). Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Bylund, E. 1991. Dairy Processing Handbook. Tetra Pak. Lund. Stockholm.
- Chauliyah, A. 2015. Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Nanas Madu. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Codex Standard. 2011. Codex Standard for Fermented Milks : Codex Stan 243-2003. FAO United Nations. Roma.
- Cota C, Stanila A. 2013. Study of Probiotic Ice Cream. Bulletin UASVM Food Science and Technology. 70(1) : 38-44.
- Dahhan, AH., Ali, MM., Sibon, NH. 1984. Study of The Effect of Different Kinds of Milk on Quality of Leben. Iraqi Journal of Agricultural Sciences 2(2): 51.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Depkes RI. Jakarta.
- De Roos, N.M. 2004. The Potential and Limits of Functional Foods in Preventing Cardiovascular Disease. In: Functional Foods, Cardiovascular Disease and Diabetes. Edited by: A. Arnold. 2004. CRC Press. Boca Raton. Pp. 1-9.
- El-Samahy, S.K, Youssef, K.M, Moussa, A.T.E. 2009. Producing Ice Cream with Concentrated Cactus Pear Pulp: a Preliminary Study. Journal PACD. 11:1-12.
- FAO/WHO Food Agricultural Organization / World Health Organization. 2002. Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food Ontario. Canada.
- Farida, Z. 2005. Kekerasan dan *Overrun* Es Krim yang dibuat Menggunakan Susu Sapi Maupun Susu Kambing dengan Persentase Gula yang Berbeda. Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Ghosh, J. Rajorhia, GS. 1990. Selection of Starter Culture for Production of Indigenous Fermented Milk Product. Lait 70: 147-154.
- Gianti, I. dan Evanuraini, H. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Fermentasi. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. J. 6 (1) : 28-33.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Harwanti, S., T. Zubaidi dan Antarlina, S.S. 2012. Pengujian Organoleptik Es Krim pada Berbagai Konsentrasi Daging Buah Durian (*Durio Zibetinus*). Jurnal. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Jawa Timur.

- Haryanti, N. 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.
- Hatta, R. 2012. Studi Pembuatan Dodol Dari Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dengan Penambahan Kacang Hijau (*Phaseolus Aureus*). Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hendriani, Y. 2005. Stabilitas Es krim yang diberi Khitosan sebagai Bahan Penstabil pada Konsentrasi yang Berbeda. Skripsi. IPB. Bogor.
- Istini, Sri dan Zatnika, A. 2007. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Semirefined Carrageenan (SRC) sebagai Stabilisator terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 9 (1): 27-33.
- Khairina, A. Dwiloka, B. Susanti, S. 2018. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Sari Apel. *JTP*. 19(1): 59-68.
- Kusumawati, N. 2002. Seleksi Bakteri Asam Laktat Indigenus sebagai Genus Probiotik dengan Kemampuan Mempertahankan Keseimbangan Mikroflora Feses dan Mereduksi Kolesterol Serum Darah Tikus. Tesis. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Madigan, M.T., Martinko, J.M. dan Parker, J. 2003. *Biology of Microorganisms*. Edisi ke-10. Pearson Education. USA.
- Marshall, R.T. W.S. Arbuckle. 2000. *Ice Cream* 5th Edition. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Marshall, R.T. and W.S. Arbuckle. 2002. *Ice Cream*. Fifth Edition Aspen. Gaihersburg. Maryland.
- Marshall, R. T., H. D. Goff, and R. W. Hartel. 2003. *Ice Cream*. Sixth Edition. Plenuri Publisher. New York.
- Martinko, J. Madigan, M. 2003. *Brock Biology of Microorganisms* (11th ed.). New Jersey: Prentice Hall.
- Moeljanto, R. D. dan Wiryanta, B.T.W. 2002. *Khasiat dan Manfaat Susu Kambing*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Mohamad, A. 2002. Sifat Kimia, Fisik dan Mikrobiologis Susu. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor. Skripsi. IPB. Bogor.

- Oksilia, Syafutri, dan Eka Lidasari. 2012. Karakteristik Es krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo L*) dan Sari Kedelai. Jurnal. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan.
- Ouwehand, A. C., S. Tolkko dan S. Saminen. 2001. The Effect of Digestive Enzymes on The Adhesion of Probiotic Bacteria In Vitro. Journal of Food Science 66: 856-859.
- Padaga, M., dan M.E. Sawitri. 2005. Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Platt, G.C.1990. Fermented Foods. In: G.G. Birch, G.C. Platt and M.G. Lindley. (Ed.). Foods for the 90s. Elsevier Applied Science. London and NewYork.
- Praja, D.I. 2011. The Miracle of Probiotics. DIVA Press. Yogyakarta.
- Prescott, Harley, Klein. 2002. Microbiology 5th edition. McGraw-Hill Science. New York.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Rizal, S., M. E. Kustyawati, F Nurainy., dan A.R. Tambunan. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Bakteri Asam Laktat. *JKTI*. 18 (1): 63-71.
- Roissart, H., Luquet, FM. 1994. Lactic Acid Bacteria: Fundamental Aspects And Technology. France: Loriga.
- Rusilanti. 2006. Aspek Psikososial, Aktivitas Fisik, Konsumsi Makanan, StatusGizi, dan Pengaruh Susu Plus Probiotik *Enterococcus faecium* IS-27526 (MEDP) terhadap Respons Imun IgA Lansia. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Salem, MME., Fathi FA., Awad RA. 2005. Production of Probiotic Ice Cream. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, Vol. 14/55 No 3. 267-271.
- Salminen, S., Wright, AV., Ouwehand A. 2004. Lactic Acid Bacteria. Marckel Dekker. New York.
- Schmid, K., R.C. Scholathauer., U. Friedrich., C. Staudt., J. Apajalahti, dan E.B.Hansen. 2006. Development of Probiotic Food Ingredients Probiotics in Food Safety and Human Health. Goktepe, Juneja, dan Ahmedna (eds.). CRC Press-Taylor and Francis Group. Florida.

- SNI 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soedarmadji, S., B. Haryono, dan Soehardi. 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Soeparno, R., A. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Steel, C.J. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. PT Gramedia. Jakarta.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sukma, A. 2018. Dadih Sumber Bakteriosin Sebagai Pengawet Organik Alternatif Berbasis Kearifan Lokal. *Makalah Orasi Ilmiah*. LUSTRUM XI Fakultas Peternakan Universitas Andalas. 9 Oktober 2018. Padang.
- Sukma A, Toh H, Nguyen TTT, Fitria N, Mimura I, Kaneko R, Arakawa K, Morita H. 2017. Microbiota Community Structure in Traditional Fermented Milk Dadih in Indonesia: Insights from high-throughput 16S rRNA gene sequencing. *Milk Science International* (71) 2018 P. 1-3.
- Sunarlim, R. 2008. Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dengan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Terhadap Mutu Susu Fermentasi Selama Penyimpanan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Halaman 312-316.
- Surono, I. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan, PT. Zitri Cipta Karya. Teknologi dan Industri Pangan. 7(2) : 46-5. Jakarta
- Susilorini. Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Hal: 83. Depok.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susiwi. 2009. Handout Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bogor.
- Syed, Q. A., Anwar, S., Shukat, R., dan Zahoor, T. 2018. Effects of Different Ingredients on Texture of Ice Cream. *Journal of Nutritional Health dan Food Engineering* 8(6) 422–435.
- Todar, K. 2009. The Genus Bacillus. Diakses pada 21 Januari 2020. <http://www.textbookofbacteriology.net>.

Widiantoko, R. K. 2011. Es Krim. Diakses tanggal 10 Oktober 2020. <http://lordbroken.wordpress.com>.

Widiantoko, Rizky Kurnia dan Yuniarta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe Jahe Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*2(1): 54-66.

Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Laticia Press. Yogyakarta.

Wijaningsih. 2008. Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.

Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zahro, C., Nisa, F. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur dan Penstabil terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim. *JPA*. 4(3): 1481-1491.

Zakaria, Y. 2003. Pengaruh Total Solid dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Yoghurt. *Agripet. J.* 4 (1) : 1-5.

Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda terhadap Kualitas Kefir. *Agripet. J.* 9 (1) : 26-30.

Zakaria, Y., Novita C.I. dan Delima, M. 2010. Keamanan Susu Fermentasi yang Beredar di Banda Aceh Berdasarkan Nilai Gizi Jumlah Bakteri Patogen. *Agripet. J.* 10 (1) : 32—37.

