

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, K. 2013. Kualitas Es Krim Gembili (*Dioscorea esculenta Lour.*) dengan Penambahan Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena Voss*)
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. AOAC, Washinton DC, USA.*
- Ahmad, I. 2013. *Pengaruh Perbandingan Santan dan Air Terhadap Rendemen, Kadar Air dan Asam Lemak Bebas(Ffa) Virgin Coconut Oil.* Jurnal. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Aiza, M., L. Raditi dan D. Rosyidi. 2014. Pengaruh penambahan kefir susu kambing terhadap overrun, kecepatan meleleh dan organoleptik es krim. Skripsi tidak diterbitkan. Universitas Brawijaya Malang.
- Amanu, F.N. dan Susanto. 2014. Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokal Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3):129-34
- AOAC. 2010. *Official Method Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Of Chemistry.* Arlington, Virginia, USA. The Association Of Analytical Chemist, Inc.
- Arbuckle, W.S. 2010. *Ice Cream 4th Edition.* The AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut. p 54.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan (Teori Praktis dan Aplikasi) Cetakan Pertama.* Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Badan Standar Nasional. 1995. *Standart Nasional Indonesia (SNI) 01-3713-1995. Es Krim.* Jakarta : Dewan Standardisasi Nasional
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Konsumsi Perkapita Es Krim.* Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian
- Bellec, F.L. Vaillant, E. Imbert. 2006. *Pitahaya (Hylocereus Spp.): A New Fruit Crop, A Market With A Future.* *Fruit*, 61(4): 237-250.
- Campbell, J.R. dan Marshall, R.T. 2000. *The Science of Providing Milk for Men.* New York : McGraw Hill Book Company
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream. United Kingdom : The Royal Society of Chemistry*
- Dermawan, R. 2005. *Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan PerancanganStraregis.* Bandung: CV. Alfabeta. Hal..1-10.
- Dessrosier, N.W. dan R.T. Tressler. 2012. *Fundamentals of Food Freezing. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.* p 32
- Djajati, S., Sudaryati dan Palupi, T. 2017. *Es Krim Susu Biji Kecipir (Psophocarus tertragonolobus L.) dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan Virgin Coconut Oil.* Jurnal Reka Pangan. Vol.11(2): 23 – 30

- Eckles, E.H., W.B. Combs, dan H. Macy. 2010. *Milk and Milk Products*. Mc Graw Hill Book Co. Inc., New York. p 23.
- Effendi, R. dan Hamzah, F.H. 2017. *Variasi Rasio Bahan Penstabil Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (Parsea Americana Mill.)*. Jurnal Faperta, 4 (2): 1-15.
- Farikha, I. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fennema, R.O. 2016. *Food Chemistry fourth Edition. Revised and expanded* academi Pres New York. p 27.
- Fidyasari, A., Sari, R.M., dan Raharjo, S.J. 2017. *Identifikasi Komponen Kimia pada Umbi Bentul (Colocasia Esculenta L. Schoot) sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Amerta Nutrition, 1 (1): 14-21.
- Fitriani, T.K. 2011. *Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Es Krim*. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Filiyanti, I. 2013. Kajian Penggunaan susu tempe dan ubi sebagai pengganti susu skim pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. Skripsi. Jurnal Teknosains pangan.
- Güven, M and O. B. Karaca. 2002. The effects of varying sugar content and fruit concentration on the physical properties of vanilla and fruit ice-cream-type frozen yogurts. *Int. Dairy. J.* 55(1): 456-462.
- Godam (2012) Isi kandungan gizi gembili-komposisi nutrisi bahan makanan. [Online] Tersedia pada: [http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-gembili-komposisi-nutrisi-bahan makanan](http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-gembili-komposisi-nutrisi-bahan-makanan) [Diakses 23 Oktober 2016].
- Goff, H.D. 2006. *Advanced Dairy Chemistry 2. Lipids 3rd Edition*. Edited by Patrick F. Fox and Paul L. H. McSweeney. New York : Springer Science Bussines Media.
- Goff, H.D. and Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream. 7th Edition*. Springer Science Business Media. p 52.
- Herlambang, I., W. J. Harper dan B. W. Tharp. 2011. *Effect of stabilizer on fat agglomeration and melting resistance in ice cream*.
- Jumiati et al. 2015. Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Santan Kelapa Dan Bubur Ubi Jalar Ungu. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, 28293
- Kalsum, U. 2012. *Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphopallus onchopillus) sebagai Bahan Stabil*. Makassar: Universitas Hassanudin.

- Kemenkes RI. Kementrian Kesehatan RI. (2017). Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2016. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI. J Med dan Rehabil. 2016;
- Keteren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press
- Koyo, M. 2016. *Tingkat Penggunaan Santan Kelapa dan Tepung Ubi Hutan pada Pembuatan Es Krim*. Media Agrosains Vol. 2 No. 01.
- Kusumawati, A. 2013. *Kualitas Es Krim Gembili dengan Penambahan Daun Bayam Merah*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Marshall, R. T and W.S. Arbuckle. 2002. Ice Cream. Fifth edition Aspen. Gaihersburg. Maryland.
- Masykuri, Y.B., Pramono dan D. Ardilia. 2012. Resistensi pelelhan overrun dan tingkat kesukaan es krim vanilla yang terbuat dari bahan utama kombinasi krim susu dan santan kealapa. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(3):78-82.
- Moreno, D.A. Garcia-Viguera, J.I. Gil and A. Gil-Izquierdo. 2008. *Betasianins In The Era Of Global Agri-Food Science, Technology And Nutritional Health*. *Phytochem. Rev*, 7(2):261-280.
- Naderi, N., Hasanah, M.G., Manap, M.Y., dan Sayed, D.J. 2012. *Betalain Extraction From Hylocereus Polyrhizus For Natural Food Coloring Purpose*. *Research Gate*. Vol. 12: 143-154.
- Nissa, M. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Sawi Hijau (Brassica rapa var. Parachinensis L) Serta Konsentrasi Agar Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati (Mellorine)*. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Universitas Brawijaya : Malang.
- Nuryati, C. 2020. *Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Kacang Merah dengan Penambahan Tepung Gembili Sebagai Penstabil*. Jurnal Agroteknologi vol. 14. No. 02.
- Ohizumi, Y. 2009. *Mannose-binding lectin from yam (dioscorea batatas tubers with insecticidal properties againtst Helicoverpa armigera (Lepidoptera: Noctuidae)*. *J Agric Food Cheam* 57: 2896-2902.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya :Trubus Agrisarana
- Palupi, T. 2017. *Es Krim Susu Biji Kecipir (Psophocarous tertragonolobusL.) dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan Virgin Coconut Oil*. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur : Surabaya
- Penfield, M.P. dan Campbell, A.M. 1990. *Experimental Food Science (3rd Edition)*. Food Science and Technology. Academic Press.
- Panjuantiningrum Feranose, 2009, Pengaruh Pemberian *Ekstrak Buah Naga Merah Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih*, Tesis Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Prabowo, A.Y., Estiasih, T., dan Purwantiningrum, I. 2014. *Umbi Gembili (Dioscorea Esculenta L.) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3): 129-135
- Prabowo. 2014. *Umbi gembili (Dioscorea esculenta L.) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.2 No.3 p.129-135.*
- Priastami, C.S. 2011. *Karagenan sebagai Bahan Penstabil pada Proses Pembuatan Mellorine*. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Richana, N. 2004. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Gembili, dan Umbi Kelapa. Jurnal Pascapanen* 1 (1) 2004:29-37
- Lestari dan Susilawati, 2015. *Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (xantoshoma undipes) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal banten. Jurnal pros sem nas masy biodiv indon. Volume 1 no 4 hal: 941-946*
- Sabda, M., Wulanningtyas, H. S., Ondikeleuw, M., dan Baliadi, Y., 2019, *Karakterisasi potensi gembili (Dioscorea esculenta L.) lokal asal Papua sebagai alternatif bahan pangan pokok, Bul. Plasma Nutfah, Vol. 25(1):25–32.*
- Santoso, A. 2011. *Serat pangan (Dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. Jurnal Magistra. 2(1): 35–40.*
- Tatirat, O., Charoenrein, S., dan Kerr, W.L. 2012. *Physicochemical Properties Of Extrusion-Modified Konjac Glucomannan. Journal Carbohydrate Polym, 87 (2): 1545-1551.*
- Wahyuni, R. 2010. *Optimasi pengolahan kembang gula jelly campuran kulit Wahyuani, R. 2010. Optimasi pengolahan kembang gula jelly campuran kulit dan daging buah naga super.” optimasi pengolahan kembang gula jelly campuran kulit dan daging buah naga super merah (Hylocereus costaricensis) dan prakiraan biaya produksi. Rekna. 1(1):15–38.*
- Waladi, W., Johan, V. S., dan Hamzah, F. (2015). *Pemanfaatan kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhzius). Sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian universitas Riau. 2(1):1-11.*
- Widiantoko, R. K. dan Yunianta. 2014. *Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2(1): 54 – 66.*
- Widiantoko, R.K. 2011. *Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik)*. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang.
- Winarti, Harmayani, Marsono, Pranoto, 2013, *Pengaruh foaming pada pengeringan inulin umbi gembili (Dioscorea Esculenta) terhadap*

karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas prebiotik, *Agritech*, Vol, 33 (4) : 424–432

Wong, N., Pasteurisasi, R., Jennes, M., Keeney dan E. H. Marth. 2018. *Fundamentals of Dairy Chemistry*. 5 th Edit. Van Nostard Reinhold, New York. p 21.

Yuliani. 2006. *Kandungan Mineral Protein Krim Kelapa (Blondo) Yang Diperoleh Dari Pengendapan Menggunakan Kalsium Sulfat*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Samarinda. Vol 2 NO 1. 7-11 Hal.