

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina, S. 2017. Pengaruh Penambahan Tempe Terhadap Daya Terima Es Krim. Repository Poltekkes Kemenkes : Palembang. Skripsi.
- Abdilah, A.R. 2013. Analisis Kadar Vitamin A pada Wortel (*Daucus Carota Linn*) Asal Malini Kab. Gowa dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-vis. Makassar : STIKES Mega Rezky.
- Achyadi, N.S., Herveilly., Respiani, H. 2020. Perbandingan Sari Kacang Kedelai dengan Bubur Umbi Bit dan Konsentrasi Santan Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati. Pasundan Food Technology Journal (7) : 2. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan Es Krim Probiotik Dengan Substitusi Susu Fermentasi *Lactobacillus casei subsp. ramnosus* Dan *Lactobacillus F1* Terhadap Susu Skim. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Andarwulan, N, Dede R. A., Wulandari N., Purwiyatno H., Ria R. T., Arief R. A., Ria C. N., Susan T., dan Maria F. E. 2014. Aplikasi Margarin Minyak Sawit Merah pada Produk Pound Cake dan Roti Manis. Prosiding Seminar Hasil PPPM IPB 2014. Desember 2014. Bogor. Hlm : 192-206
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). (2000). Official Methods of Analysis. Mc Graw Hill Press, Canada.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). (2005). Official Methods of Analysis. Mc Graw Hill Press, Canada.
- Astawan, M. 2004. Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. 2013. Jangan Takut Makan Enak : Sehat Dengan Makanan Tradisional. Jilid 2. PT Kompas Media Nusantara : Jakarta.
- Atviolani, R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Pektin terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bahram Parvar, M., Razavi, S. M. A., and Khodaparast, M. H. H. 2011. Rheological Characterization and Sensory Evaluation of a Typical Soft Ice

Cream Made with Selected Food Hydrocolloids. *Food Sci. Technology. Int.*, (16) 79–88.

Basiron Y., and Weng C. K. 2004. The Oil Palm and Its Sustainability. *Journal of Oil Palm Research*.16(1):1-10.

Chandra R, Herawati N, & Zalfiatri Y. 2017. Pemanfaatan Susu Full Cream dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian vol. 4, no. 2 : Universitas Riau.

Code of Federal Regulations. 2019. Food And Drugs. Part Frozen Dessert. Title 21, Vol 2. Department Of Health And Human Service.

Darma. 2013. Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jeniz Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial. Reka Agroindustri. Surabaya : Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Djajati, S., Sudaryati dan Palupi, T. 2017. Es Krim Susu Biji Kecipir (*Psophocarpus tertragonolobus L.*) dengan Penambahan Tepung Glukomanan Dan Virgin Coconut Oil. *Jurnal Reka Pangan Vol.11(2): 23-30.*

Dogan, M.; Kayacier, A. The Effect of Ageing at Low Temperature on the Rheological Properties of Kahramanmaras-type Ice Cream Mix. *International Journal of Food Properties*. 2007, 10(1), 19–24.

Douglas and Richard, 2013. *Ice Cream*, Seventh Edition. Springer New York Heidelberg Dordrecht London.

Estiasih, T. dan Wahono, K. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

European Patent Office. 1992. European Patent Specification. Dietetic Frozen Desserts Containing Aspartame. EP 0 157 873 B1.

Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*. Vol 3(1) :11-20.

Filiyanti, Ita. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe Dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*. (2) : 2 April 2013. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku dan Bahan Pemanthap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Haron, H., & Raob, N. 2014. Nutrition and Food Changes in Macronutrient, Total Phenolic and Anti-Nutrient Contents during Preparation of Tempeh. *Journal of Nutrition & Food Sciences*: 4(2), 1-5.
- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan susu skim terhadap pembuatan Es Krim. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin : Makasar.
- Harsanto, T.M. dan Utomo, A.R. 2019. Pengaruh Konsentrasi Jahe dan Konsentrasi Stabilizer Guar Gum Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim Jahe. *Journal of Food Technology and Nutrition Vol 18 (1)*: 44-50. Fakultas Teknologi Pertanian : Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Humairoh, T. 2019. Kadar Lemak Kadar Protein Dan Total Padatan Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pure Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Program Studi Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau : Pekanbaru.
- Ismail, A.H., Wongsakul, S., Ismail-Fitry, M.R, Rozzamri, A. and Mat Yusoff, M. 2020. Physical Properties and Sensory Acceptance of Red Palm Olein-Based Low-Fat Ice Cream Added with Guar Gum and Xanthan Gum as Stabilizers *Food Research* 4 (6) : 2073 - 2081. Department of Food Technology, Faculty of Food Science and Technology, Universiti Putra Malaysia, 43400 UPM Serdang, Selangor, Malaysia.
- Javidi, F., Razavi, S.M., Behrouzian, F. and Alghooneh, A. 2016. The Influence of Basil Seed Gum, Guar Gum and Their Blend on the Rheological, Physical and Sensory Properties of Low Fat Ice Cream. *Food Hydrocolloids*, (52) : 625-633.
- Karasu, S., Dog˘an, M., Toker, O˘ .S., & Canyılmaz, E. 2014. Modeling of Rheological Properties of Mellorine Mix Including Different Oil and Gum Types by Combined Design, ANN and ANFIS models. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 38.
- Keeney, P.G. 2012. Ice Cream and Frozen Dessert Ullmann's of Encyclopedia of Industrial Chemistry (pp. 543-550) Weinheim : Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA543-550.

- Kilara and Chandan. 2007. Ice Cream dan frozen Dessert. Handbook of Food Products Manufacturing. Global Technologies, Inc. Minneapolis, MN 55448-4004, USA.
- Kisworo, Djoko. 2015. Pengaruh Rasio Susu Full Cream dengan Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) Terhadap Nilaigizi, Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim. Jurnal Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Klesment, T., Stekolstsikova, J. and Laos, K. 2011. The Influence of Hydrocolloids on Storage Quality of 10% Dairy Fat Ice Cream. *Agronomy Research* 9: 403-408.
- Klesment, T., Stekolštšikova, J. and Laos,K. 2014. Influence of Guar Gum/Furcellaran and Guar Gum/Carrageenan Stabilizer Systems on the Rheological and Sensorial Properties of Ice Cream during Storage. *Proceedings of the Estonian Academy of Sciences* : 63, 2, 193–198.
- Koxholt MMR, Eisenmann B, Hinrichs J. 2001. Effect of the fat globule sizes on the meltdown of ice cream. *J Dairy Sci* 84: 31–37.
- Maulida S., Atma Y. 2014. Nilaiorganoleptik dan Aktivitas Antioksidan Es Krim dengan Penambahan Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Bioindustri, Universitas Trilogi Jakarta* : Nutrire Diaita Volume 6 Nomor 2.
- McClements, D. J., & Rao, J. 2011. Food-grade nanoemulsions: formulation, fabrication, properties, performance, biological fate, and potential toxicity. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 51(4): 285-330.
- Marsono, Y., A. Murdiati, dan H. Pudji. 2007. Pengaruh diet minyak sawit bekas penggorengan kentang terhadap profil lipid dan MDA serum tikus Sprague dawley. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, volume 5: 45-53.
- Muaris, H. 2006. Es Krim Susu Kedelai: Tinggi Protein dan Rendah Kolesterol. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Moeenfarid, M. and Tehrani, M. M. 2008. Effect of Some Stabilizers on the Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Type Frozen Yogurt. *American-Eurasian Journal of Agriculture and Environmental Science* 4(5): 584-589.
- Nadeem M, Abdullah M, Ayesha, Ellahi MY. 2009. Effect of milk fat replacement with palm olein on physicochemical and sensory characteristics of ice cream. *Pakistan J Sci* 61: 210–214.

- Nagendran, B., Unnithan, U.R., Choo, Y.M. and Sundram, K. (2000). Characteristics of red palm oil, a carotene-and vitamin E-rich refined oil for food uses. *Food and Nutrition Bulletin*, 21(2), 189-194.
- Nurjannah Nunung, Aviani Violisa, dan Amat Nyoto. 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan* Vol. 35, No. 1. Februari 2012:103- 114.
- Oksilia, Syafitri, dan Eka Lidiasari. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (cucumis melo L.) dan Sari Kedelai. *Jurnal. Sumatera Selatan: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya*.
- Ozturk, G., Dogan, M., & Toker, S.O. 2014. Physicochemical, Functional and Sensory Properties of Mellorine Enriched with Different Vegetable Juices and TOPSIS Approach to Determine Optimum Juice Concentration. *Erciyes University, Engineering Faculty, Food Engineering Department, 38039 Kayseri, Turkey. Food Bioscience* 7 (45-55).
- Padaga, M. Ch. dan M. E. Sawiri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat. Teknologi Pangan*. Jakarta.
- Pamungkasari, Dewi. 2008. *Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (Ipomoea batatas)*. Skripsi Jurusan THP, Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Palupi, T. 2017. *Es Krim Susu Biji Kecipir (Psophocarous tertragonolobus L.) Dengan Penambahan Tepung Glukomanan Dan Virgin Coconut Oil*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur : Surabaya.
- Priastami, C.S. 2011. *Karagenan Sebagai Bahan Penstabil Pada Proses Pembuatan Melorine*. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Purwitasari, I. 2010. *Formulasi Dan Analisis Finansial Produk Mellorine Dengan Minyak Kelapa Murni (VCO)*. Tesis. Program Studi Magister Profesi Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Puspitarini, R. dan A. Rahayu. 2012. Kandungan Serat, Lemak, Sifat fisik, dan tingkat penerimaan es krim dengan penambahan berbagai jenis bekatul beras dan bekatul ketan. *Journal of Nutrition Collage*. 1 (1) : 303 - 311.
- Randa A., Yusmarini., Zalfiatri Y. 2017. Pemanfaatan NaHCO₃ dalam Pembuatan Tempe Berbahan Baku Biji Nangka dan Biji Saga. *Jurnal*

Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Riau : Pekanbaru.

Rafiyanti, C.V., Hasni, D., Sulaiman, M.I. 2018. Studi Pembuatan Es Krim Nabati dengan Variasi Sumber Karbohidrat dan Konsentrasi Lesitin sebagai Emulsifier. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, vol. 3, no. 03. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas pertanian, Universitas Syiah Kuala.

Sarofa U., Rosida F. D., Khadik M. 2014. Aktifitas Antioksidan Es Krim Buah Merah. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur. *Jurnal Rekapangan* vol 8, no. 1

Shukri, W. H. Z., Hamzah, E. N. H., Halim, N. R. A., Isa, M. I. N. and Sarbon, N. M. 2014. Effect of different types of hydrocolloids on the physical and sensory properties of ice cream with fermented glutinous rice (tapai pulut). School of Food Science and Technolog : Universiti Malaysia Terengganu, Kuala Terengganu, Terengganu, Malaysia. *International Food Research Journal* 21(5): 1777-1787.

Sidik L. S., Fatimah F., Sangie M. S. 2013. Pengaruh Penambahan Emulsifier dan Stabilizer Terhadap Kualitas Santan Kelapa. *Jurnal Fakultas MIPA UNSRAT Manado* 2 (2) 79-83.

Sinaga A.G.S., Siahaan D., Sinaga K.R. 2018. Potensi Minyak Sawit Merah Dan Karotenoid Sebagai Suplemen Antioksidan Dalam Pengujian Toleransi Glukosa Pada Tikus Putih (Preliminary Study). *Jurnal Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara, Medan : Sumatera Utara.*

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

Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Bogor : Penerbit Swadaya.

Susilawati, Ribut S., Suci M. D. 2016. Formulasi Virgin Coconut Oil(VCO) dan Pengemulsi Lesitin Kedelai Terhadap Stabilitas Emulsi dan Sifat Organoleptik Pasta Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian* Vol. 21 No.1, Maret 2016.

- Syafarini, I. 2009. Karakteristik Produk Tepung Es Krim Dengan Penambahan Hidrokoloid Karaginan Dan Alginat. *Jurnal Repository Institut Pertanian Bogor* : Bogor.
- Syukri Daimon. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia (APPTI) : Andalas University Press.
- Taherian, A.R. Fustier P., Britten M., Ramaswamy H.S. 2008. Rheology and stability of beverage emulsions in the presence and absence of weighting agents. *A review Food Biophysic*.3:279:286.
- US Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2016. *Nutrient Data Laboratory*. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 28 (Slightly revised). Version Current: May 2016. <http://www.ars.usda.gov/nea/bhnrc/mafcl>
- Widiantoko, R. K dan Yuanita. 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
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Windhianingrum, Nur. 2014. Pengaruh Tingkat Penggunaan Pati Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata*) Terhadap Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Ditinjau Dari Viskositas, Overrun, Total Padatan dan Total Plate Count (TPC). Malang: Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.