

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, dan S. Mulyani. 2012. Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan, dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter *Saccharomyces cereviceae*. Anim. Agriculture J. 1(2):65-76.
- Alika, V. A., and Y. Atma. 2018. The organoleptic and physicochemical characteristic of gelato by fish bone gelatin addition. J. App. Sci. and Adv. Techno. 1(1):31-38.
- Ariyanti, E. S. dan A. Mulyono. 2010. Otomatisasi pengukuran koefisien zat cair menggunakan gelombang ultrasonik. J. Neutrino. 2(2):183-192.
- Astuti, I. M., dan N. Rustanti. 2014. Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas dan nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). J. Nutr. College. 3(3):331-336.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995. Syarat Mutu Es Krim. Dewan Standardisasi Nasional-dsn. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. A. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta
- Champbell, J. R., and R. T. Marshall. 1975. The Science of Providing Milk For Man. Mac Graw Hill Book Company. New York
- Choo, S. Y., S. K. Leong, dan F. S. Henna Lu. 2010. physicochemical and sensory properties of ice-cream formulated with virgin coconut oil. Food Sci. Tech Int. 16(6):531-541.
- Compound Interest. 2015. The Chemistry of Ice Cream – Components, Structure, and Flavour. <https://www.compoundchem.com/2015/07/14/ice-cream>. Diakses pada 7 April 2022.
- Deosarkar, C., C. D. Khedkar, S. D. Kalyankar, and A. R. Sarode. 2016. ice cream: uses and method of manufacture. The Encyclopedia of Food and Health. 3(1):391-397.
- Dhani, A. U. 2017. Pengaruh substitusi lemak susu dengan berbagai minyak nabati terhadap total bahan padat, tekstur dan waktu pelelehan. Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang. 6(2):44-49.
- Dwiyanto, 2011. Cara meningkatkan produksi susu sapi perah pada peternakan rakyat. Sinar Harapan. Jakarta
- Eady, S., A. Wallace, J. Willis, R. Scott, and C. Frampton. 2011. Consumption of a plant sterol-based spread derived from rice bran oil is effective at reducing plasma lipid levels in mildly hypercholesterolaemi individuals. British J. Nutr. 105(12):1808-1018.

- Guner, A., M. Ardic, A. Keles and Y. Dogruer. 2007. Production of yogurt ice cream at different acidity. *International J. Food Sci. and Technol.* 4(2):948 -952.
- Guyen, M., M. Kalender, and T. Taspinar. 2018. Effect of using different kinds and ratios of vegetable oils on ice cream quality characteristics. *J. food sci.* 7(7):104-115.
- Hakim, L., Purwadi dan M. C. H. Padaga. 2013. Penambahan gum guar pada pembuatan es krim instan ditinjau dari viskositas, overrun dan kecepatan meleleh. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Haryanti, N. dan A. Zueni. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan variasi susu krim. *AGRITEPA.* 1(2):143-156.
- Hasanuddin, K. H. Dewi, dan I. Fitri. 2011. Pengaruh proses pembuatan es krim terhadap mutu es krim berbahan baku pisang. *Jurnal Agro Industri.* 1(1):1-7.
- Ismiyati, A. Mardiyarningsih, dan S. Purwanti. 2019. Pengembangan formula es krim temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) sebagai sediaan pangan fungsional melalui substitusi lemak santan kelapa. *Media Farmasi.* 16(1):1-10.
- Istiqomah, K., W. S. Windrati, dan Y. Praptiningsih. 2017. Karakterisasi es krim edamame dengan variasi jenis jumlah penstabil. *Jurnal Agroteknologi.* 11(2):139-147.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi-UGM. Yogyakarta.
- Lei, L., J. Chen, Y. Liu, L. Wang, G. Zhao, and Z. Y. Chen. 2018. Dietary wheat bran oil is equally as effective as rice bran oil in reducing plasma cholesterol. *J. of Agricultural and Food Chem.* 66(11):2765-2774.
- Maheswari, R. R. A. 2004. Penanganan dan Pengolahan Hasil Ternak Perah. Departemen Ilmu Produksi Ternak, Bagian Ilmu Produksi Ternak Perah. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Marshall, R., dan W. S. Arbuckle. 2000. Ice Cream. Aspen Publisher. Maryland.
- Masykuri, Y. B. Pramono dan D. Ardilia. 2012. Resistensi pelelehan, overrun dan tingkat kesukaan es krim vanilla yang terbuat dari bahan utama kombinasi krim susu dan santan kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 1(3):78-82.
- Mulyani, D. R., E. N. Dewi, dan R. A. Kurniasih. 2017. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.* 6(3):36-42.

- Mulyani, T., Rosida, dan A. P. Vanto. 2014. Pembuatan es krim rumput laut (*Phaeophyceae*). Jurnal Rekapangan. 8(1):13-21.
- Mumpuni, P. D. dan F. Ayustaningwarno. 2013. Analisis kadar tokoferol, γ -oryzanol dan β -karoten serta aktivitas antioksidan minyak bekatul kasar. J. Nutr. College. 2(3):350-357.
- Muse, M. R. and R. W. Hartel. 2004. Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness. J. Dairy Sci. 87(1):1-10.
- Nadeem, M., R. Ullah, M. Imran, and A. M. Arif. 2015. Effects on physicochemical characteristics of yoghurt and ice cream with fatty acid modification and cholesterol removal. Pakistan J. of Scientific and Industrial Res. Series B: Biological Sci. 58(1):40-46.
- Najihudin, A., A. Chaerunisaa, dan A. Subarnas. 2017. Aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi kulit batang trengguli (*Cassia fistula L*) dengan metode DPPH. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia. 4(2):70-78.
- Novianti, A. Hasin, dan M. Fitriani. 2018. Analisis kuantitas lemak pada keju yang tidak bermerek yang diperjualbelikan di pasar terong kota makassar. Jurnal Media Laboran. 8(1):1-4.
- Nugraha, B. K., L. B. Salman dan E. Hernawan. 2016. Kajian kadar lemak, protein dan bahan kering tanpa lemak susu sapi perah fries holland pada pemerahan pagi dan sore di KPSBU Lembang. Students E Journal. 5(4):1-15.
- Padaga, M. dan M. E. Sawitri. 2005. Es Krim Yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. Indonesian J. of Laboratory. 1(2):29-35.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant activity. Medallion Laboratories-Analytical Progress. 19(2):1-4.
- Regina, O., H. Sudrajad, dan D. Syaflita. 2018. Measurement of viscosity uses an alternative viscometer. Jurnal Geliga Sains. 6(2):127-132.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Saputri, E., E. Rossi, dan U. Pato. 2015. Pembuatan es krim fungsional dengan bahan baku soyghurt dan susu rendah lemak. Jom Faperta. 3(1):1-13.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. 2(4): 154-160.

- Sunarni, T. 2005. Aktivitas antioksidan penangkap radikal bebas beberapa kecambah dari biji tanaman famili Papilionaceae. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 2(2):53-61.
- Susiwi S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syed, Q. A., S. Anwar, R. Shukat, and T. Zahoor. 2018. Effects of different ingredients on texture of ice cream. *J. of Nutr. Health and Food Eng*. 8(6):422-435.
- Tala, Z. Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sumatra Utara. Medan
- Tamime, A. Y. 2009. *Milk Processing and Quality Management*. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom. USA.
- Tharp, B. W., dan L. S. Young. 2013. *Tharp and Young on Ice Cream An Encyclopedic Guide to Ice Cream Science and Techno*. DEStech Publications, Inc. Pennsylvania.
- Trivana, L. dan J. Wungkana. 2019. Substitusi lemak susu dengan *virgin coconut oil* terhadap mutu es krim. *B. Palma*. 20(2):101-109.
- Uliyanti. 2020. Analisa mutu organoleptic es krim dengan variasi penambahan pisang kapok (*Musa paradisiaca*). *AGROFOOD Jurnal Pertanian dan Pangan*. 2(2):17-22.
- Winarsih, S., N. S. Cahyono, Sukarti dan D. D. Siskawardani. 2020. Physico-chemical characteristics of ice cream made from coconut milk cream and kidney nut puree. *Food Techno. and Halal Science*. 3(2):151-158.
- 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):94-100.
- Zahro, C., F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera L.*) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1481-1491.