



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. Agri. J. 1(2): 65-76.
- Aime, D.B., S.D. Arntfield, L.J. Malcolsom, D.Ryland. 2001. Textural Analysis of Fatreduced Vanilla Ice Cream Products. Journal Food Research International. 34:237-246.
- Akbari, M., Eskandari, M. H., & Davoudi, Z. (2019). Application and functions of fat replacers in low-fat ice cream: A review. Trends in Food Science & Technology, 86(February), 34– 40.
- Alfaifi, M. S. and C. E. Stathopoulos. 2010. Effect of egg yolk substitution by sweet whey protein concentrate (WPC) on physical properties of gelato ice cream. 17: 787 – 793.
- Aliyah, Rakhmi. 2010. Pengaruh Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi, Skripsi. Universitas Negeri Semarang: Semarang
- Alika, V. A., and Y. Atma. 2018. The organoleptic and physicochemical characteristic of gelato by fish bone gelatin addition. J.App. Sci. and Advanced Tech. 1(1): 31-38.
- Ameilia, I., & Herdyastuti, N., 2017, Enzimatik Pada Tahap Deproteinasi Chitin From Shells Of Crab Enzymatically On. Unesa Journal Of Chemisry, 6(2), 81–85.
- Amir, Yusuf. 2018. Daya Terima Susu Bekatul sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Universitas Hasanudin : Makassar
- Ariyanti, E. S. dan A. Mulyono. 2010. Otomatisasi pengukuran koefisien zat cair menggunakan gelombang ultrasonik. Jurnal 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.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan (Food Science). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- 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.
- Desyanti, J.dan Nindya. 2017. Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah.Jurnal Reka Industri Media Teknologi dan. Menejemen Agroindustri, 1(1):45-55.
- 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.
- Didinkaem. 2006. Es krim Nan Menggoda. <http://www.halalguide.info/content.view/628>
- Dipowaseso, D.A., Nurwantoro., A. Hintono. 2018. Karakteristik fisik dan daya oles selai kolang-kaling yang dibuat melalui substitusi pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai bahan pengental. Jurnal Teknologi Pangan 2(1): 1–7
- 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. of Nutr.105(12):1808-1018.
- Fitradini, R. Mach,ud, dan R. Rasyid. 2013. Hubungan Faktor Lingkungan dengan Kejadian Diare Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Kambang Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan Tahun 2013, Journal. Jurnal Kesehatan Andalas : Padang <http://jurnal.fk.unand.ac.id/index.php/jka/article/view/271/260>
- Guner, A., M. Ardic, A. Keles and Y. Dogruer. 2007. Production of yogurt ice cream at different acidity. International J. Food Sci. and Tech. 42: 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.



- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es krim. Malang: Universitas Muhammadiyah 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.
- Kopfer, T. 2009. Making Artisan Gelato : 45 Recipes and Techniques for Crafting Flavor-Infused Gelato and Sorbet at Home. Rockport Publisher, Unites States.
- Kusumanegara, Arum Intan, Jamhari, Yuny Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imb
- 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.Agr. 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
- Marantha, H A. 2014. Kandungan gizi, sifat fisik dan tingkat penerimaan es krim kacang hijau dengan penambahan spirulina. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Diponegoro : Semarang
- 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.
- Maryoto, Agus. 2019. Manfaat Serat Bagi Tubuh. Semarang : Alprin



- 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.
- 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 Journal of Scientific and Industrial Research Series B: Biological Sci.* 58(1): 40-46.
- 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.
- Nugroho, Y.A dan Joni Kusnadi. (2015). Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No.4 p.1263-1271, September 2015.
- Nurhadi, Bambang, dan Siti Nurhasanah. 2010. Pembahasan Karakteristik Bahan Pangan. Widya Padjajaran: Bandung
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Teknologi Hasil Ternak. Buku Ajar. Universitas Diponegoro Press. Semarang
- 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. Lab.* 1(2): 29-35.
- Regina, O., H. Sudrajad, dan D. Syaflita. 2018. Measurement of viscosity uses an alternative viscometer. *Jurnal Geliga Sains.* 6(2): 127-132.
- Salim.2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher
- 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.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. "Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster". Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Subagyo.2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. Jakarta: Food Review.



- Sudarmadji, Slamet., Bambang Haryono, dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sunarti. 2017. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta
- 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. 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.
- Tanjung, Y. L. R. Dan J. Kusnadi. 2015. Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein bagi Penderita Autis. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3 (1): 11-22
- 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.
- 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.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Yuniarti Dewi Rahmawati, A. D. W. (2021). Sifat Kimia Cookies Dengan Substitusi Tepung Sorgum. 8(1), 42–54.
- Yustisia, R. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. Journal of Nutrition College. 2 (4): 697-703
- 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.