

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.
- Akbari, M., M. H. Eskandari, Z. Davoudi. 2019. *Application and functions of fat replacers in low-fat ice cream. Trends in Food Science & Technology.* 86 : 34-40
- 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.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Susu Segar-Bagian 1: Sapi.* SNI-3141.1-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. A. *Fleet dan M. Wootton.* 2007. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta
- Compound Interest. 2015. *The Chemistry of Ice Cream – Components, Structure, and Flavour.* <https://www.compoundchem.com/2015/07/14/ice-cream>. Diakses pada 25 Mei 2025.
- 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.
- Dwiyanto, 2011. Cara meningkatkan produksi susu sapi perah pada peternakan rakyat. Sinar Harapan. Jakarta
- Fauziyah, N. dan R. D. Abdillah. 2020. Es Krim Tape Ketan Hitam. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Bandung
- Gani, A., Wani, S. M., Masoodi, F. A., & Hameed, G. (2012). *Whole-grain cereal bioactive compounds and their health benefits: A review. Journal of Food Processing & Technology.* 3(3). 1–10.
- Güven, M., M. Kalender and T. Taspinar. 2018. *Effect of using different kinds and ratios of vegetable oils on ice cream quality characteristics. Journal Foods.* 7(104): 4-11

- Hanifah R., A. Hardiansyah, dan D. Sugiyanti. 2022. Analisis kadar protein, serat, dan daya terima es krim dengan penambahan tepung sorgum. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*. 3(2) : 1-11
- 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. Mardyaningsih, 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Nuryati, C., A. M. Legowo, Nurwantoro. 2020. Karakteristik fisik dan sensoris es krim kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan penambahan tepung umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai penstabil. *Jurnal Agroteknologi*. 14(02): 199-207

- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian J. of Laboratory*. 1(2):29-35.
- Rahardjo, M., R. W. Astuti, D. Puspita, M. Sihombing. 2020. Efek penambahan *oats* pada formulasi *cookies* gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensorinya. *Jurnal Teknologi Pangan*. 11(1): 1-6
- 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.
- Samir A., Salem, Essam, Hamad, I. S. Ashoush. 2016. *Effect of partial fat replacement by whey protein, oat, wheat germ and modified starch on sensory properties, viscosity and antioxidant activity of reduced fat ice cream*. *Food and Nutrition Sciences*. 7 : 397-404
- 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.
- Sumonsiri, N., B. Panjun, S. Naksuk, S. Boonmawat, A. Mukprasirt, and P. Phasuthan. 2020. *Effect of oatmeal as a fat replacer on physical properties and sensory acceptance of creamy salad dressing*. *E3S Web of Conferences*. 141 : 1-5
- 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.
- 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.
- 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.