



## DAFTAR PUSTAKA

- Afana, F.Z. 2014. *Uji Organoleptik Dan Kandungan Pati Resisten Mie Basah Formulasi Tepung Garut, Tepung Gembili Dan Tepung Terigu*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Afrianti, L.H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Agustin, A. 2013. *Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya*. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 1, No.2, Agustus 2013.
- Alakali J.S., Okonkwo T.M, Iordye E. 2008. *The effect of thickeners on the physicochemical properties of thermised yoghurt*. Afr. J. Biotechnol., 7(2): 158-163.
- Aliyah, R. 2010. *Pengaruh Jenis Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi*. Skripsi. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Andreasen, T.G. dan Nielsen. 1998. *Ice Cream and Aerated Dessert*. The Technology of Dairy Products Blackie Academic and Professional. London Weinheim-New York-Tokyo-Melbourne-Madrid.
- Anggraini, N.A., L.E Radiati dan Purwadi. 2014. *Penambahan Carboxy Methyl Cellulose (Cmc) Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau Dari Rasa, Aroma, Warna, Ph, Viskositas, Dan Kekeruhan*. Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Arsanti, L. 2015. *Chemical Composition and characterization of skin gelatin from buffalo (Bubalus bubalis)*. Jurnal Penelitian. Yogyakarta.
- Astawan, M., P. Hariyadi, dan A. Mulyani. 2002. *Analisis Sifat Reologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. XIII(1) : 38-46.
- Astuti, W.F.P. 2016. *Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan J. Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol.4 No.1. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Bennion, M. 1980. *The Science of Food*. John Wiley and Sons. New York.
- Buckle, K.A. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Campbell, J.R. dan R.T. Marshall. 1975. *The Science of Providing Milk for Men*. McGraw Hill Book Co. Inc., New York.



- Carpenter, R.P., Lyon, D.H., Hasdell, T.A. (2000). *Guidelines for Sensory Analysis in food Product Development and Quality Control*. Gaithersburg: Aspen Publisher, Inc.
- Chan, L.A. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta:PT. Agromedia Pustaka.
- Cho, S. H., Jahncke, M. L., Chin, K. B., dan Eun, J. B. 2006. The effect of processing conditions on the properties of gelatin from skate (Raja kenoeji) skins. *J. Food Hydrocolloid*. 20, 810–816.
- De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan Prof. Dr. Kokasih Padmawinata. Bandung: ITB.
- Dessrosier, N.W. dan R.T. Tressler. 1997. *Fundamentals of Food Freezing*. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Duconseille, A., Astruc, N., Quintana, F. Meersman, dan V. E. Sante Lhoutellier. 2015. Gelatin structure and composition linked to hard capsule dissolution: A review. *J. Food Hydrocoll.* 43: 360-376.
- Fito, M., M. Cladellas, R. de la Torre, J. Marti, D. Munoz, H. Schroder. 2008. *Anti Inflammatory Effect of Virgin Olive Oil in Stable Coronary Disease Patients: A Randomized, Crossover, Controlled Trial*. *European Journal of Clinical Nutrition*. 62: 570-574.
- Flores, R. J., Kliptel dan Tobas. 1992. *Ice Cream and Frozen Dessert*, In : Dairy Science and Technologi Series. Handbook 3. Y. Iy. Hui (ed). VHC Publisher INC. New York.
- Gad, A.S. 2014. *Effect of hydrocolloid type on physiochemical properties of nonfat drinkable yogurt fermented with ropy and non-ropy yogurt cultures*. *Comunicata Scientiae* 5(3): 318-325, 2014. Cairo.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids*. Vol II. C Press. Inc. Boca Raton. Florida.
- Gomez-Guillen, M.C. dan P. Montero. 2001. Extraction of Gelatin from Megrim (*Lepidorhombus boscii*) Skins with several Organic Acid. *Journal of Food Science*, Vol. 66 No. 2,-213-216.
- Guner, A., M. Ardic, A. Keles dan Y. Dogruer. 2007. Production of yogurt ice cream at different acidity. *International J. Food Sci and Technol*. 42: 948-952.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging Dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.



- Handayani, N. 2014. Overrun, Waktu Leleh dan Kesukaaan Es Krim Yogurt Susu Sapi dengan Persentase Gula Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 2(1) : 1-7. September 2014. Purwokerto : Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman.
- Harper, W.J. dan C.W. Hall. 1976. *Dairy Technology and Engineering*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Harper,W. J. dan Hall, C. W. 1976. *Dairy Technologi and Engineering*. New York: The AVI Publishing. Co. Inc. Westport. Connectiat. Hilditch, T.F. 1994. The Industrial Chemistry of The Fats and Waxes. Deff. Van. Nostrand Co. Inc.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA*, Vol 7 No.1, September 2011 :20-26.
- Hendrianto, E., dan Rukmi, W.D. 2015. Pengaruh penambahan beras kencur pada es krim sari tempe terhadap kualitas fisik dan kimia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3(2) : 353-361.
- Hubeis, M. 1995. Paket Industri Pangan Es Krim Ekonomi Skala Industry Kecil. *Bulletin Fakultas Teknologi Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor,Bogor.Vol.VII.(I).
- Isgitani, M. 2013. *Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Kurisi (Nemipterus tambuloides) dan Aplikasinya sebagai Pengemulsi dan Penstabil dalam Es Krim*. Tesis. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Judd J. T., D. J. Baer, B. A. Clevidence, P. KrisEtherton, R. A. Muesing, dan M. Iwane. 2002. *Dietary cis and trans monounsaturated and saturated FA and plasma lipids and lipoproteins in men*. *Lipids*. 37(2):123-31.
- Juliasti, R., Anang, Legowo, dan Yoyok Budi Pramono. Pemanfaatan Limbah Tulang Kaki Kambing sebagai Sumber Gelatin Perendaman Menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* (4) 1 2015. (<http://www.Journal.ift.or.id>) diakses tanggal 24 Maret 2017.
- Kalsum, U. 2012. *Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh Es Krim dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphopallus onchopillus) Sebagai Bahan Penstabil*. Skripsi. Makasar : Universitas Hasanudin.
- Kilcast, D. 2010. *Sensory Analysis for Food and Beverage Quality Control*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited
- Koxholt, M. M. R., Eisenmann, B., dan Hinrichst, J. 2001. Effect of the fat globule sizes on the meltdown of ice cream. *Journal of Dairy Science*, 84, 31–37.



- Lampert, N.L. 1965. *Modern Dairy Product*. Chemical Publishing Co. Inc. New York.
- Lawless, H. T., dan Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices*. 2nd Edition. New York: Springer Science and Business Media.
- Lees, R., Jackson E.B. 1983. *Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture*. Scotland: Thomson Ltho Ltd.
- Leward. 2000. *Hydrocolloid Book*. Woodhead Publishing. Cambridge. England. 67-86.
- Mafazah. 2017. *Ekstraksi Gelatin Ikan Tuna Yellowfin (Thunnus albacares) dan Aplikasinya Dalam Permen Jelly*. Tesis. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Marshall, R., H. D. Goff, dan R. W. Hartel. (2003). *Ice Cream*. New York: Kluwer Academic Press.
- Marshall, R.T. dan Arbuckle, W.S. (1996). *Ice Cream*. Edisi Kelima. New York: International Thompson Publishing.
- Masrukan. 2015. *Karakteristik Gelatin Kulit Kerbau Dan Aplikasinya Sebagai Encapsulan Minyak Atsiri Daun Cengkeh (Syzygium aromaticum)*. [Tesis]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Masykuri. 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* Vol. 1 N0. 3, 2012.
- Mellado, A.F. 1998. *Ice Crystallization and Recrystallization in Frozen Model Solution and Ice Cream as Affected by Polysaccharide Gum*. [Tesis]. Universitas Guelph. Kanada
- Mulyani, D.R. 2017. Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *Jurnal Peng. dan Biotek. Hasil Perikanan*, Vol.6 No.3 Tahun 2017 ISSN:2442-4145.
- Muyonga, J. H., Cole, dan Duodu, K. G. 2004. Extraction and physicochemical Characterisation of Nile perch (*Lates niloticus*) Skin and Bone Gelatin. *Food Hydrocolloids*, 18, 581-592.
- Netty, K. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknik Kimia ITENAS*. Bandung. Vol (1):78-84.



- Niswandini, R. S. 2004. *Diversifikasi Es Krim Susu Kambing dengan Penambahan Yoghurt Probiotik*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ockerman, H.W dan Hansen C.L. 2000. *Animal By-product Processing dan Utilization*.
- Padaga, M. dan M., E., Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Pantzaris. 1995. *Principle of Barley Chemistry*. New Delhi: Wiley Eastren Private Ltd.
- Parker, A.I. 1982. *Principles of Biochemistry*. Worth Publisher. Inc. Maryland : Sparkas.
- Poppe, J. 1992. *Thickening and Gelling Agent For Food*. Ed: A. Imeson. New York : Academic Press.
- Prabandari, W. 2011. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. Skripsi. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Rachmania, Rizky Arcintha, Fatimah Nisma dan Elok Mayangsari. 2013. Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tengiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa. *Jurnal Media Farmasi*. Vol.10 No. 2 September 2013 : 18-28.
- Rampengan, V.J.1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Ujung Pandang : Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.
- Rapika. 2016. Kualitas Fisik Gelatin Hasil Ekstraksi Kulit Sapi dengan Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Klorida (HCl) yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. Vol 13 No. 1 Februari 2016 (26-32).
- Roland, A. M., L. G. Philips dan K. J. Boor. 1999. Effect of Fat Content on the Sensory Properties, Melting, Colour, and Hardness of Ice Cream. *J. Dairy Sci*. 82:32-38.
- Sanggrami, K. 2017. Kajian Potensi Kulit Sapi Kering Sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. *Bulletin Peternakan Balai Besar Litbang Bogor*. Vol. 41 (3): 328-337.
- Sanggur, Y.F. 2017. *Kualitas Organoleptik, dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Persentase Buah Nenas (Ananas sativus) Berbeda*. Skripsi. Makasar: Universitas Hasanudin.



- Sartika, D. 2009. *Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp.)*. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor Program Studi Teknolgi Hasil Perikanan.
- Sasmitaloka, K.S. 2017. Kajian Potensi Kulit Sapi Kering sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. *Buletin Peternakan Vol. 41 (3): 328-337*, Agustus 2017. Bogor: Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian.
- Sawitri, M.E, Abdul M, dan Theresia WLP. 2008. Kajian Penambahan Gelatin terhadap Keasaman, pH, Daya Ikat Air dan Sineresis Yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 3, No. 1 ISSN : 1978 – 0303*. Malang.
- Schrieber, R. 2007. *Gelatine Handbook Theory and Industrial Practice*. Weinham: Wiley-VCH.
- Setiandana, A. 2015. *Pemanfaatan Rennet Whey sebagai Minuman Fermentasi Kefir dengan Stabilizer Gelatin Kulit Ceker Ayam*. Skripsi. Yogyakarta :Universitas Gadjah Mada.
- Setyaningsih, D. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro Bogor*: IPB Press.
- Shinya. 2008. *The Miracle of Enzym*. Jakarta :Qanita.
- Simanungkalit, H. 2016. Kajian Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Sains*. ISSN :0852-8349 Volume 18, Nomor 1, Hal.20-26.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Songchotikunpan, P., Tattiyakul, J., dan Supaphol, P. 2008. Extraction and electrospinning of gelatin from fish skin. *International Journal of Biological Macromolecules*, 42, 247–255.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. SNI 01-3713-1995. Syarat Mutu Es Krim. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Suryandari, E. 2015. *Inovasi Krim Tape Sukun Dengan Penambahan Sari Kacang Gude Dan Gude Dan Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Syafriliana, C. 2011. *Karagenan sebagai Bahan Penstabil pada Proses Pembuatan Melorin*. Skripsi. Bogor : Institusi Pertanian Bogor.



- Syahputra, E. 2008. *Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega Yang Digunakan Terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara : Departemen Teknologi Pertanian.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merk Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2-66-73. Malang: Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Thaiudom, S., K. Singehan, and T. Saeli. 2008. Comparison of Commercial Stabilizers With Modified Tapiocastarches on Foam Stability and Overrun of Ice Cream. *Asian Journal of Food and Agro Industry*.1: 51-61.
- Tourtellote, D., In Johnson A.H. dan Peterson M.S. 1980. *Encyclopedia of Food Technology*. Vol 2. Westport, The AVI Publishing Company. P476.
- Violisa, A. 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan* Vol.35, No.1, Februari 2012:103-104.
- Watts, B.M. 1989. Basic Sensory Methods For Food Evaluation. International Development Research Centre: Canada
- Webb, B.H., A. H. Johnson dan J. A. Alford. 1980. *Fundamental of Dairy Industry*. 2<sup>nd</sup> edition. The AVI Publishing Co. Inc., London.
- Whistler, R. and Daniel, J.R. 1990. *Function of polysaccharides in foods*. In *Food Additives*, Branen, A.L., Davidson, P.M. and Salminen, S. (Eds.), Marcel Dekker, Inc., New York, pp. 395-423.
- Widodo, V. R. 2013. *Analisis Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologi, dan Daya Terima Es Krim Susu Kambing dengan Variasi Kadar Substitusi Susu Kambing Fermentasi Terhadap Susu Skim*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada.
- Wijaya, I.M. 1998. The Effect of Protein Concentration and pH on The Bloom Strength of Gelatin. *Gitayana Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian*. 4 (1):37.
- Wijayani, A. 2005. Karakterisasi Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Eceng Gondok (*Eichornia crassipes* (Mart) Solms). *Jurnal Indo. Chem*, 228-231. Surabaya: Universitas Surabaya.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wong, N.P., R. Jenness, M. Keeney, dan E.H. Marth. 1988. *Fundamental of Dairy Chemistry*. 3rd Edition. Van Nostrand Reinhold, New York.



- Yahdiyani, H. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Chili Cream Cheese. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (2).
- Zahro, Cholifatuz, dan Fithri Choirun Nisa'. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) dan Penstabil terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 4 p.1418-1491, September 2015.