

DAFTAR PUSTAKA

- Ahanian, B., Pourahmad, R., dan Mirahmadi, F. 2014. Effect of substituting soy milk instead of skim milk on physicochemical and sensory properties of sesame ice cream. *Advances in Environmental Biology*, 8(11 SPEC. ISSUE 5), 9–16.
- Akande, K. 2015. Effects of Anti-nutritive Constituents of Unprocessed Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) (L) (DC) Seed Meal on Poultry Performance. *American Journal of Experimental Agriculture*, 10(6), 1–10. <https://doi.org/10.9734/ajea/2016/21980>
- Akbari, M., Eskandari, M. H., Niakosari, M., dan Bedeltavana, A. 2016. The Effect of Inulin on the Physicochemical Properties and Sensory Attributes of Low-Fat Ice Cream. *International Dairy Journal*. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2016.02.040>
- Akesowan, A. 2009. Influence of Soy Protein Isolate on Physical and Sensory Properties of Ice Cream. *Thai Journal of Agriculture Science*, 42(1), 1–6.
- Amiri, A., Mousakhani-Ganjeh, A., Torbati, S., Ghaffarinejhad, G., dan Esmacilzadeh Kenari, R. 2018. Impact of high-intensity ultrasound duration and intensity on the structural properties of whipped cream. *International Dairy Journal*, 78, 152–158. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2017.12.002>
- Anggraini, B. R. 2018. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap *Lactobacillus plantarum* Dad 13 dan Produksi Asam pada Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anisha, G. S., dan Prema, P. 2008. Reduction of non-digestible oligosaccharides in horse gram and green gram flours using crude α -galactosidase from *Streptomyces griseolalbus*. *Food Chemistry* 106, 1175–1179. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.07.058>
- Anonim. 2017a. Informasi Gizi Susu UHT *Full Cream*. Diakses 24 Maret 2019 dari [https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/ultra-milk/susu-uht-full-cream-\(250ml\)/1-pak](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/ultra-milk/susu-uht-full-cream-(250ml)/1-pak)
- Anonim. 2017b. Informasi Gizi Susu UHT *Low Fat High Calcium*. Diakses 24 Maret 2019, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/ultra-milk/susu-uht-low-fat-high-calcium/1-kotak>
- Arbuckle, W. S. 1986. *Ice Cream* (Fourth Edition). Springer-Science+Business Media, LLC. London.
- Arbuckle, W. S. 2013. *Stabilizers and Emulsifiers. Ice Cream*. https://doi.org/10.1007/978-1-4615-7222-0_6
- Ariani, M. 2012. Penawaran dan Permintaan Komoditas Kacang-kacangan dan Umbi-umbian di Indonesia. *SOCA (Socio-Economic of Agriculture and*

- Agribusiness*), Vol. 5, No, 1–19. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/soca/article/view/4071>.
- Atallah, A. A., dan Barakat, H. 2017. Preparation of Non-Dairy Soft Ice Milk with Soy Milk. *Advances in Dairy Research*, 05(02). <https://doi.org/10.4172/2329-888X.1000172>
- BPS. 2012. *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Badan Pusat Statistik - Statistics Indonesia. Jakarta. ISSN: 1979-6242.
- Darini, M. T., dan Kusdiarti, L. 2017. Pertumbuhan dan Hasil Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) pada Pemberian Macam Inokulan Rhizobium dan Dosis Urea di Lahan Pasir. *Jurnal Agroteknologi*, 01(2), 113–122.
- Doss, A., Pugalenth, M., Vadivel, V. G., Subhashini, G., dan Anitha Subash, R. 2011. Effects of processing technique on the nutritional composition and antinutrients content of under-utilized food legume *Canavalia ensiformis* L.DC. *International Food Research Journal*, 18(3), 965–970.
- Ekanayake, S., Skog, K., dan Asp, N. G. 2007. Canavanine content in sword beans (*Canavalia gladiata*): Analysis and effect of processing. *Food and Chemical Toxicology*, 45(5), 797–803. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2006.10.030>
- Eliasson, A. C., dan Gudmundsson, M. 2006. *Carbohydrates in Food* (Second Edition). CRC. London.
- Etiosa, O. R., Chika, N. B., dan Benedicta, A. 2018. Mineral and Proximate Composition of Soya Bean. *Asian Journal of Physical and Chemical Science*. <https://doi.org/10.9734/AJOPACS/2017/38530>
- Failisnur, F. 2017. Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1), 11–20. <https://doi.org/10.24960/jli.v3i1.623.11-20>
- Febiana, A. 2019. Data belum dipublikasikan.
- Goff, H. D., dan Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream* (Seventh Edition). Springer.
- Guinard, J. X., Panyam, D., Uatoni, B., Kilara, A., Zoumas-Morse, C., dan Mori, L. 1997. Sugar and Fat Effects on Sensory Properties of Ice Cream. *Journal of Food Science*, 62(5), 1087–1094. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1997.tb15044.x>
- Hagiwara, Tadashi, dan Hartel, Richard W. 1996. Effect of Sweetener, Stabilizer, and Storage Temperature on Ice Recrystallization in Ice Cream. *Journal of Dairy Science* 79:735-744.
- Hubeis, M., Andarwulan, N., dan Yunita, M. 1996. Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil. *Buletin Teknologi Dan Industri Pangan*, VII(1).
- Istiqomah, K., Windrati, W. S., dan Praptaningsih, Y. 2017. Karakterisasi Es Krim Edamame dengan Variasi Jenis dan Jumlah Penstabil. *Jurnal*

Agroteknologi, 11(02).

- Ma'Rifat, M. I. 2014. Pemanfaatan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Tempe dengan Penambahan Konsentrasi Bahan Isi dari Jagung dan Bekatul yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Muse, M. R., dan Hartel, R. W. 2004. Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *Journal of Dairy Science*, 87(1), 1–10. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(04\)73135-5](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(04)73135-5)
- Ndabikunze, B. M., Mamiro, P. S., Ley, G. J., dan Mwanyika, S. J. 2016. Options for enhancing utilization of Jack beans (*Canavalia ensiformis*) in Tanzania. *African Journal of Food Science*, 10(10), 243–253. <https://doi.org/10.5897/AJFS2016.1457>
- Nguyen, Viet, Duong, Cua T.M., Vu, Vi. 2015. Effect of thermal treatment on physical properties and stability of whipping and whipped cream. *Journal of Food Engineering* 163: 32-36.
- Novavanti, D. 2018. Pembuatan Produk Es Krim Kacang Koro Pedang (*Cannavallia ensiformis*. L) Berdasarkan Perbandingan Sari Kacang Koro Pedang dengan Susu dan Waktu Overrun. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Nwokolo, E., Smartt, J. 1996. *Food and Feed from Legumes and Oilseeds Food and Feed from Legumes and Oilseeds*. Chapman dan Hall. London.
- Padaga, M., dan Sawitri, M. E. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pangga, N. R. 2014. Penggunaan Whippy Cream dalam Pembuatan Es Krim Soyghurt. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Pertanian Universitas Riau*.
- Riskesdas. 2018. *Hasil Utama Riskesdas 2018*. Jakarta, Indonesia. ISBN: 978-602-8937-24-5.
- Satriani, Sukainah, A., dan Mustarin, A. 2018. Analisis Fisiko-Kimia Es Krim dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea mays L. Saccharata*) dan Rumput Laut (*Euchema cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 105–124.
- Sudiyono. 2012. Penggunaan Na₂HCO₃ untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 48–53.
- Syed, Q. A., Anwar, S., Shukat, R., dan Zahoor, T. 2018. Effects of different ingredients on texture of ice cream. *Journal of Nutritional Health dan Food Engineering* 8(6), 422–435. <https://doi.org/10.15406/jnhfe.2018.08.00305>
- Underdown, J., Quail, P. J., dan Smith, K. W. 2011. Saturated fat reduction in ice cream. In *Reducing Saturated Fats in Foods* (pp. 350–369). Woodhead Publishing Limited. <https://doi.org/10.1016/B978-1-84569-740-2.50017-8>

Utami, A. W. 2019. Data belum dipublikasikan.

Wahjuningsih, S. B., dan Saddewisasi, W. 2013. Pemanfaatan koro pedang pada aplikasi produk pangan dan analisis ekonominya. *Jurnal Pembangunan Kota Semarang Berbasis Kajian Sains Dan Teknologi*, 7(2), 1–10.

Widiantara, T., Kastaman, R., Setiasih, I. S., dan Muhaemin, M. 2016. Reduction Model Of Cyanide and Protein Content on the Jackbeans Using CMS Method (Circulation Mixing System). In *International Conference “Food for A Good Life” at: Jakarta, Indonesia*. Jakarta, Indonesia.

Widiantoko, R. K., dan Yunianta. 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.

Wijayanti, I. A., dan Thohari, I. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu pada Yoghurt terhadap Sifat Fisik Es Krim Yoghurt. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 38–45.