



## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, Sunarlim, R., Setiyanto, H., dan Nurjannah. 2001. Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi terhadap Mutu Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 6(1):45-50.
- Akesowan, A. 2009. Influence of Soy Protein Isolate on Physical and Sensory Properties of Ice Cream. *Thai Journal of Agricultural Science* 42(1):1-6.
- Anggraini, B.R. 2018. *Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Pertumbuhan Lactobacillus plantarum Dad 13 dan Produksi Asam pada Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis L.)*. UGM. Yogyakarta.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Arbuckle, W.S., dan Marshall, R.T. 2000. *Ice Cream 5th Edition*. Aspen, Publisher Inc. Gaithesburg, Maryland.
- Ariyanto, N.O., Wiyanto, S.D., Hindarso, H., dan Ayliaawati. 2015. Pengaruh Rasio Massa Biji dan Volume Air dan Suhu Ekstraksi terhadap Ekstraksi Biji-Bijian dalam Pembuatan Susu Nabati. *Jurnal ilmiah widya teknik* 14(1):20-25.
- Astawan, M. 2010. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi*. IPB. Bogor.
- Atallah, A.A. dan Barakat, H. 2017. *Preparation of Non-Dairy Soft Ice Milk with Soy Milk*. Benha University. Egypt.
- Badan Litbang Pertanian. 2014. *Kedelai*. <http://www.sumut.litbang.deptan.go.id>. Diakses tanggal 2 Maret 2019.
- Bennion, M. 1980. *Food Science*. Nowmnewees Butter Flour Worth. London
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wooton, M.. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiyono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Campbell, J.R dan Marshall, R.T. 1975. *The Science of Providing Milk for Men*. Mc Graw-Hill Book Company. New York.
- Clarke, C. 2004. *The science Of Ice Cream*. The Royal Society of Chemistry. London.



- Darma, G.S., Diana, P., dan Endang, N. 2013. Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi *Non Dairy Cream* Serta Aspek Kelayakan Finansial. *jurnal Reka Agroindustri* 1(1):45-55.
- Didinkaem. 2006. *Es krim nan Menggoda*. <http://www.halalguide.info/content.view/628>. Diakses tanggal 20 februari 2019.
- Douglas, G. 2000. *Structure of Ice Cream*. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icstructure>. Diakses tanggal 26 februari 2019.
- Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*. 3(1):11-20.
- Fitrahadini. 2010. *Analisis Persepsi Konsumen terhadap Ekuitas Merk Produk Es Krim*. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/viewFile/3088/2050>. Diakses tanggal 17 maret 2019.
- Gaman, P. M dan K. B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Goff, H.D. dan Hartel, R.W. 2013. *Ice Cream Seventh Edition*. Springer.
- Haliza, W., Purwani, E.Y., dan Thahir, R. 2010. Pemanfaatan Kacang-kacang Lokal Mendukung Diversifikasi Pangan. *Pengembangan Inovasi Pangan* 3(3): 238-245.
- Hartatie, E.S. 2011. *Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Hubeis, M., Andarwulan, N., dan Yunita, M. 1996. Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 2(1).
- Ismunandar. 2004. *Dibalik Lembutnya Es Krim*. <http://www.kimianet.lipi/go.id>. Diakses tanggal 18 maret 2019.
- Jumiati, Setiaries, V., dan Yusmarini. 2015. *Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Santan Kelapa dan Bubur Ubi Jalar Ungu*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Riau
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Ebookpangan.com. Diakses tanggal 30 maret 2019.



- Marianti. 2019. *Manfaat Susu Skim yang Rendah Lemak dan Kalori*. <http://www.alodokter.com/manfaat-susu-skim-yang-rendah-lemak-dan-kalori>. Diakses tanggal 18 Maret 2019.
- Nirmagustina, D. E. dan Rani, H. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 18(2).
- Nissa, M. 2013. Pengaruh konsentrasi sawi hijau (*Brassica Rapa* Var. *Parachinensis* L) serta konsentrasi agar terhadap karakteristik es krim nabati (Mellorine). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Padaga, M dan Sawitri, M.E. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Rachmawati, D., dan Handajani, S. 2011. Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) : Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, dan Aktifitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4(2).
- Roland, A.M., Phillips, L.G. dan. Boor K.J. 1999. Effect of Fat Content on The Sensory Properties, Melting, Colour and Hardness of Ice Cream. *J. Dairy Sci.* 82: 32-38.
- SNI-01-3713-1995. *Es Krim*. Badan Standar Nasional Indonesia.
- SNI 01-3830-1995. *Minuman Susu Kedelai*. Badan Standar Nasional Indonesia.
- Somaatmadja, S. 1985. *Kedelai*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Susilorini, T.E. dan Manik, E.S. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Malang
- Verywell. 2018. *Nutritional Value of Black Soybeans*. <https://www.verywellfit.com/where-to-get-black-soy-beans-2242293>. Diakses pada 30 Maret 2019.
- Wardani, A.K. 2014. Eksplorasi Potensi Kedelai Hitam untuk Produksi Minuman Fungsional sebagai Upaya Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):58-67.
- Wardani, D.M. 2017. *Kedelai Hitam, Penangkal Radikal Bebas*. [www.satuharapan.com/read/kedelai-hitam-penangkal-radikal-bebas](http://www.satuharapan.com/read/kedelai-hitam-penangkal-radikal-bebas). Diakses pada 17 maret 2019.



Yuwono, S.S. dan Susanto, T. 2006. Pengaruh Perbandingan Kedelai : Air pada Proses Ekstraksi terhadap Ekstraktabilitas Padatan, Protein, dan Kalsium Kedelai serta Rasio Fraksi Protein 7S/11S. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(2):71-77.