

Daftar Pustaka

- Ahanian, Bahareh, Rezvan Pourahmad, Fardin Mirahmadi. 2014. Effect of Substituting Soy Milk Instead of Skim Milk On Physicochemical and Sensory Properties of Sesame Ice Cream. *Indian Journal Sci. Res* 7(1) , 1134-1143.
- Aime, D. B., Arntfield, S.D., Malcolmson, L.J., Ryland, D. 2001. Textural Analysis of Fat Reduced Vanilla Ice Cream Product. *Food Res. Int.* 34. 237-246.
- 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.
- Alvarez, V. 2009. *The Sensory Evaluation of Dairy Product*. USA : Springer.
- 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.)*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Arwoko, L. 1986. Susu Kedelai Pengaruhnya Terhadap Sifat Keju yang Dihasilkan dengan Papain Kasar sebagai Koagulan. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Atallah, A dan Hassan Barakat. 2017. Preparation of Non-Dairy Soft Ice Milk with Soy Milk. *Journal Adv Dairy Res* 5: 172, 1-7.
- Badan Litbang Pertanian. 2014. *Kedelai*. Jakarta: Badan Litbang Pertanian Kementerian Pertanian.
- Balitkabi. 2015. *Deskripsi Varietas Unggul Kedelai*. Malang: Balitkabi.
- Corvitto, A. 2011. *The secrets of ice cream : los secretos del helado ice cream without secrets : El helado sin secretos 2^{ed}* . Spain: Sant Cugat del Valles, Vilbo.
- Fiol, Camila, Diego Prado, Cesar Romero, Nerea Laburu, María Mora, J. Inaki Alava. 2017. Introduction of a new family of ice creams. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5-10.
- Fuke, Y., dan H. Matsuoka. 1984. Preparation of Fermented Soybean curd Using Stem Bromelin. *Journal of Food Science*, 49:312.
- Goff, H. Douglas, dan Richard W. Hartel. 2013. *Ice Cream : Seventh Edition*. New York: Springer.
- Guinard, J. X., C. Zoumas-Morse, L. Mori, D. Panyam dan A. Kilara. 1996. Effect of Sugar and Fat on the Acceptability of Vanilla Ice Cream. *Journal Daily Sci* 79, 1922-1927.

- Hubeis, M., N. Andarwulan, M. Yunita. 1996. Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* , 1-7.
- Kim, Min Young, Gwi Yeong Jang, Nam Seok Oh, So Yune Baek, Sang Hoon Lee, Kyung Mi Kim, Tae Myoung Kim, Jounsoo Lee, Heon Sang Jeong. 2017. Characteristics and in vitro anti-inflammatory activities of protein extracts from pre-germinated black soybean [*Glycine max* (L.)] treated with high hydrostatic pressure. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 84-91.
- Krishnan, Veda, Santosh Gothwal, Anil Dahuja, T. Vinutha, Bhupinder Singh, Monica Jolly, Shelly Praveen, Archana Sachdev. 2018. Enhanced nutraceutical potential of gamma irradiated black soybean. *Food Chemistry*, 246-253.
- Kurniasih, Nunung, Tina Dewi Rosahdi, Nunik Rahmawati Rahman. 2013. Efektivitas Sari Kedelai (*Glycine soja* sieb) Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Volume VII No. 1*.
- Maharani, S. 2014. Pengaruh Suhu dan Jumlah Inokulum terhadap Perubahan Kimia, Fisik, dan Mikrobiologis Yogurt Susu Kedelai Hitam dengan Inokulum Caspian Sea Yogurt. *Tesis*. Yogyakarta: Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Maulida, Alvia Devi. 2019. Es Krim Rendah Lemak dari Sari Kedelai Hitam dengan Berbagai Rasio Ekstraksi Kedelai Hitam dan Air serta Variasi Susu Skim. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta
- Meilgaard, Morten C., Gail Vance Civille, B. Thomas Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques : Fifth Edition*. London: CRC Press.
- Mukholad, M. W. 2014. *Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kimia Melorin Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis L.)*. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4, 3.
- Pangga, N. R. 2014. Penggunaan Whippy Cream dalam Pembuatan Es Krim Soyghurt.
- Peng, Fangshuai, Shenghua He, Huaxi Yi, Qi Li, Weili Xu, Rongchun Wang, Ying Ma. 2018. Physical, Textural, and Rheological Properties of Whipped cream Affected by Milk Fat Globule Membrane Protein. *International Journal of Food Properties* 2018, Vol 21, No. 1. 1190-1202.

- Sajedi, M.; Nasirpour, A.; Keramat, J.; Desobry, S. Effect of Modified Whey Protein Concentrate on Physical Properties and Stability of *Whipped cream*. *Food Hydrocolloids* 2014, 36, 5. 93–101.
- SNI 01-2891-1992. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standar Nasional.
- SNI 01-3731-1995. 1995. *Es Krim*. Badan Standar Nasional.
- Sofjan, Rosalina P., Richard W. Hartel. 2004. Effects of overrun on structural and physical characteristics of Ice Cream. *International Dairy Journal* 14, 255–262.
- Susanti, I. Fitri H., Nobel, C.S., dan Dadang S. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavila ensiformis* DC) sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri* 7(1), 1-13.
- Wang, Xingchi, Huimin Yong, Li Gao, Lulu Li, Meijuan Jin, Jun Liu. 2017. Preparation and characterization of antioxidant and pH-sensitive films based on chitosan and black soybean seed coat extract. *Food Hydrocolloids*, 56-66.
- Zanetta, Chindy Ulma , Budi Waluyo, Agung Karuniawan. 2013. *Karakteristik Fisik dan Kandungan Kimia Galur-Galur Harapan Kedelai Hitam Unpad sebagai Bahan Baku Kecap*. Fakultas Pertanian Unpad: Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.