

## DAFTAR PUSTAKA

- Anik. 2004. Yoghurt is good.  
<http://www.jazzcoffee.com/versi1/berita.php?detail=45> (27 November 2008).
- Anonim. 2006. Es krim nan menggoda.  
<http://www.halalguide.info/content/view/628> (23 Desember 2008).
- Anonim. 2008<sup>a</sup>. Pertumbuhan bakteri dan suhu.  
<http://iqbalali.com/2008/04/21/pertumbuhan-bakteri-dan-suhu/> (27 November 2008).
- Anonim. 2008<sup>b</sup>. Bengkoang Baik Untuk Kesehatan Tulang dan Gigi.  
<http://drakeiron.wordpress.com/2008/11/20/info-sinbiotik/> (03 Desember 2008).
- Anonim. 2008<sup>c</sup>. Sejuta Khasiat Cokelat dan Es Krim.  
<http://hendrahadi.wordpress.com/2008/05/25/sejuta-khasiat-cokelat-dan-es-krim/> (18 Januari 2009)
- Apraidji, W. H. 2007. Khasiat Ubi Jalar Merah.  
[http://emisiks.multiply.com/journal/item/127/Khasiat\\_UBI\\_JALAR\\_MERAH\\_Info-Kesehatan\\_](http://emisiks.multiply.com/journal/item/127/Khasiat_UBI_JALAR_MERAH_Info-Kesehatan_) (08 Oktober 2008).
- Astuti, M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisa Statistik. Bagian Ilmu Pemuliaan Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Avril. 2007. <http://callmeavril.multiply.com/journal/item/21>. (08 Oktober 2008).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G.H Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono. Indonesian University Press. Jakarta.
- Djarwanto, Ps. 1989. Statistik Non Parametrik. Edisi ke-2. BPFE.
- Effendy, F. 2006. Menciptakan Resep Es Krim.  
<http://ncc.blogspot.com/2006/11/25/menciptakan-resep-es-krim> (23 Desember 2008).
- Ekantari, N. 2008. Rumput laut sebagai Alternatif Sumber Serat dalam Produk Pangan.  
[http://www.wnpg.org/frm\\_index.php?pg=informasi/info\\_makalah2.php&act=edit&id=104](http://www.wnpg.org/frm_index.php?pg=informasi/info_makalah2.php&act=edit&id=104) (25 November 2008).

- Elisabeth, D. A. A, M. A. Widyaningsih, dan I K. Kariada. 2007. Pemanfaatan Umbi Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Bali.
- Hadiwiyoto, S. 1982. Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Hekmat, S. and D. J. McMahon. 1992. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in ice cream for use as a probiotic food. J. Dairy Sci. 75:1415-1422
- Jamrianti, R. 2007. Ubi jalar, saatnya menjadi pilihan. <http://www.beritaiptek.com/zberita-beritaiptek-2007-03-08-Ubi-Jalar,-Saatnya-Menjadi-Pilihan.shtml>. (08 Oktober 2008).
- Johnson, J. A. C and M. R. Etzel. 1994. Properties of *L. helveticus* CNR 2-32. Attenuated by Spray Drying Freezing. J. Dairy Science 78:761-768.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan gizi UGM. Yogyakarta.
- Lampert, L. M. 1975. Modern Dairy Products. Chemical Publishing Company, Inc., New York.
- Lopez, M. C, L. M. Medina and R. Jordono. 1998. Survival of Lactic Acid Bacteria in Commercial Frozen Yoghurt, Journal of Food Science 63, pp. 706-708.
- Marshall, R. T. and Arbuckle, W. S. 1996. Ice cream, Fifth Edition. Chapman and Hall. New York.
- Marshall, R. T. 2001. Frozen dessert. In : Applied Dairy Microbiology. 2<sup>nd</sup> ed. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Rahmadanil. 2007. Rahasia bakteri panjang umur. <http://ramdansk.multiply.com/journal/item/95> (27 November 2008).
- Silalahi, J. 2001. Manfaat dan Khasiat Probiotik untuk Mencegah Penyakit. [http://groups.yahoo.com/group/halal\\_baik\\_enak/message/827](http://groups.yahoo.com/group/halal_baik_enak/message/827) (2 November 2008).
- Soeparno. 1992. Prinsip Kimia dan Teknologi Susu. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sumoprastowo, R. M. 2000. Memilih dan menyimpan sayur-mayur, buah-buahan dan bahan makanan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Suprpti, L. M. 2003. Tepung Ubi Jalar Pembuatannya dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suryono. 2003. Dadih : Produk Olahan Susu Fermentasi Tradisional yang Berpotensi Sebagai Pangan Probiotik.  
[http://tumoutou.net/702\\_07134/suryono.htm](http://tumoutou.net/702_07134/suryono.htm). Jambi
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu Cetakan I. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yudhabuntara, D. 2008. Pengendali mikroorganismen dalam bahan pangan. <http://milkordie.blogspot.com/2008/05/pengendalian-mikroorganismen-dalam-bahan.html> (27 November 2008).
- Zubaidah, E. 2007. Eksplorasi Isolat Bakteri Asam Laktat Probiotik Indigenus.  
<http://prasetya.brawijaya.ac.id/des07.html#elok> (27 November 2008)