

Daftar Pustaka

- Adapa, S., K.A. Schmidt., I.J. Jeon, T.J. Herald, dan Flores. 2000. Mechanisms Of Ice Crystallization And Recrystallization In Ice Cream: A Review. Marcel Dekker, Inc.
- Aguero, J., J. Lora, K. Estrada, F. Concepcion, A. Nunez, A. Rodriguez, dan J.A. Pino. 2003. Volatile Components Of a Commercial Sample Of The Blue-Green Algae *Spirulina platensis*. Journal of Essential Oil Research. 15(2): 114-117.
- AOAC. 1960. AOAC Official Method 960.32 Separation of Fat from Ice Cream.
- AOAC. 2000. AOAC Official Method 256.23. Emulsion Stability.
- Aprianto, A. 2011. Ekstraksi Oleoresin Dari Kayu Manis Berbantu Ultrasonik dengan Menggunakan Pelarut Alkohol. Sekolah Pascasarjana. Unoversitas Diponegoro. Tesis.
- Arbuckle, W. S. 1986. *Ice Cream*. Westport: The Avi Publishing Co., Inc.
- Asiah, N., L. Cempaka, dan W. David. 2018. Panduan Praktis: Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. UB Press. Jakarta.
- Baba, A.S., dan S. Amirdivani. 2011. Changes in Yogurt Fermentation Characteristics, and Antioxidant Potential and In Vitro Inhibition Of Angiotensin-1 Converting Enzyme Upon The Inclusion of Peppermint, Dill And Basil. LWT - Food Science and Technology. 44.
- Barus, D.A. 2013. Kandungan Fikosianin, Protein, dan Antioksidan *Spirulina platensis* yang Ditumbuhkan dalam Media dan Umur Kultivasi Berbeda. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Boyce, M.C., P.R. Haddad, dan T. Sostaric. 2003. Determination of Flavour Components In Natural Vanilla Extracts and Synthetics Flavourings By Mixed Micellar Electrokinetic Capillarychromatography. Anal Chim Acta. 485 : 179-186.
- Buck, J. S., C.E. Walker, dan M. M. Poerce. 1986. Evaluation of Sucrose Esters In Ice Cream. J. Food Sci. 51, 489.
- Budiardi, T., N.B.P. Utomo, dan A. Santosa. 2010. Pertumbuhan dan Kandungan Nutrisi *Spirulina sp.* pada Fotoperiode yang Berbeda. Jurnal Akuakultur Indonesia. 9(2): 146–156.
- Choi, A., S. Gun-Kim, B. Yoon, dan H. Oh. 2003. Growth and Amino Acid Contents of *Spirulina platensis* With Different Nitrogen Sources. Journal of Biotechnology and Bioprocess Engineering 8 : 368-372.
- Chrismandha, T., L.M. Panggabean, dan Y. Mardiati. 2006. Pengaruh Konsentrasi Nitrogen dan Fosfor Terhadap Pertumbuhan, Kandungan Protein, Karbohidrat dan Fikosianin Pada Kultur *Spirulina fusiformis*. Berita Biologi. 8(3):163-169.

- Christwardana, M., M.A. Nur, dan Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: Potensinya sebagai Bahan Pangan Fungsional. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(1):1-4.
- Christwardana, M., M.M.A, Nur, dan Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: Potensinya Sebagai Bahan Pangan Fungsional. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1: 1-4.
- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. Penerjemah K. Padmawinata. ITB. Bandung.
- Fu, B., dan T.P. Labuza. 2000. Shelf Life Testing: Procedures and Prediction Methods for Frozen Foods. Springer. Boston, MA.
- Goff, H.D., dan R.W. Hartel. 2013. Ice Cream: 7th Edition. Springer. Canada.
- Goff, H.D. 2000. Controlling Ice Cream Structure by Examining Fat Protein Interactions. J. Dairy Technology. Australia.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku dan Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. Gamma. 7(1):20-26.
- Harris, H., dan M. Fadli. 2014. Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (*Rasbora Sp*) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. Jurnal Saintek Perikanan. 9(2): 53-62.
- International Dairy Federation. 1991. International Standard 74A, Method Determination of Peroxide Value in Anhydrous Milk Fat. Brussels (BE): International Dairy Federation, IDF.
- Julyta, R. 2017. Kultivasi *Spirulina platensis* Pada Media Pupuk URC Dan Aplikasinya Untuk Pertumbuhan *Lactobacillus Plantarum* SK(5). Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Kanika, M., M.D. Nazim, J.C. Nusrat, dan K.P. Dipak. 2015. Nutritional Quality, Sensory Evaluation, Phytochemicals Analyses and In-Vitro Antioxidant Activity of the Newly Developed Soy Ice Cream. American Research Journal of Agriculture. 1(1): 44-54.
- Koxholt, M.M.R., B. Eisenmann, dan J. Hinrichs. 2001. Effect Of The Fat Globule Sizes on The Meltdown of Ice Cream. J Dairy Sci. 84:31–37
- Kusnandar, F. 2011. Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing*. Jurnal Teknologi Industri Pangan. 20(2): 117-120.
- Listyowati, T. 2017. Kayu Manis Sebagai Agen *Masking Aftertaste* pada Es Krim *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Unuversitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Madina, N. 2012. Aktivitas Antihiperglikemik Dari Biomasa Dan Fikosianin *Spirulina Fusiformis* Dengan Tes Toleransi Glukosa Oral Pada Tikus Sprague Dawley. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

- Malik, P., dan A. Paul. 2013. Quality Characteristics of Ice Cream Enriched With Spirulina Powder. *International Journal Of Food And Nutritional Sciences*. 1(2): 44-50.
- Muflihunna, A., S. Syarif, dan D. Rahmawati. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Varian Jus Delima (*Punicagranatum L.*) dengan Metode FRAP. *As-Syifaa*. 6(2): 145-153.
- Muhammad. 2002. Ilmu Ternak dan Pengolahan Pangan edisi 1. Gramedia Pustaka. Yogyakarta.
- Mulyani, D.R., E.N. Dewi, dan R.A. Kurniasih. 2017. Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *J.Peng & Biotek Hasil Pi*. 6(3): 36-42.
- Nagaraj, S., P. Arulmurugan, K. Karuppasamy, K.R. Jayappriyan, R. Sundararaj, N. Vijayanand, dan R. Rengasamy. 2011. Hepatoprotective and Antioxidative Effects Of C-Phycocyanin In CCl₄ Induced Hepatic Damage Rats. *Academic J. Cancer Res*. 4 (2): 29-34.
- Negara, H.P., Y.B. Iwan, dan E. Nurfitri. 2014. Pengkayaan β -karoten pada cokelat batang dengan penambahan *Spirulina platensis* *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.)*. 16: 17 – 28.
- Nur, M.M.A. 2014. Potensi Mikroalga sebagai Sumber Pangan Fungsional di Indonesia (overview). *Jurnal Eksergi*, 11(2): 01 – 06.
- O'sullivan, A.M.N. 2013. Cellular and In-vitro Models to Assess Antioxidant Activities of Seaweed Extracts and the Potential Use of the Extracts as Ingredients. National University of Ireland. Philosophy in Food and Nutritional Sciences. Thesis.
- Oktavianto, I. T. 2016. Karakteristik Crackers dengan Variasi Penambahan *Spirulina platensis* Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Olivia, Y. T. 2010. Pengaruh Penambahan *Spirulina platensis* pada Roti Tawar Berbahan Dasar Terigu dan Tapioka Terhadap Tingkat Penerimaan Konsumen. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Parvar, M.B., M.M. Tehrani, dan S.M.A. Razavi. 2013. Effects Of a Novel Stabilizer Blend and Presence Of K-Carrageenan on Some Properties of Vanilla Ice Cream During Storage. *Food Bioscience*. 3: 10 – 18.
- Rahmawati, R.D., Purwadi dan D. Rosyidi. 2012. Tingkat Penambahan Bahan Pengembang pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Mutu Organoleptik dan Tingkat Kelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*. 2(3):1-9.
- Reid, W.H.E., C.W. Decker, dan W.S. Arbuckle. 1939. Alpha Hydrate And Beta Anhydride Lactose Crystal In Sandy Ice Cream. *Research Bulletin* 302. University Of Missouri, College Of Agriculture. Missouri.
- Rihanz.2010. Persiapan Uji Organoleptik. USU Press. Medan

- Salim, A.C. 2014. Produk “Spirulmie”, Mie Instan Kaya Gizi dengan Penambahan *Spirulina plantesis*. Prodi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata. Skripsi.
- Sari, O.F. 2013. Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis *Spirulina* dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Shahbazizadeh, S., Kianoush K. D, dan S. Sara. 2015. Fortification of Iranian Traditional Cookies With *Spirulina platensis*. Annual Research & Review in Biology. 7: 144-154.
- Soukoulis, C., I. Chandrinos, dan C. Tzia. 2008. Study of The Functionality of Selected Hydrocolloids and Their Blends With K-Carrageenan on Storage Quality of Vanilla Ice Cream. Food Science And Technology. 41: 1816-1827.
- Sugiharto, E., dan F. Ayustaningwarno. 2014. Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Roti Manis Substitusi Tepung *Spirulina* Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. Journal of Nutrition College. 3(4): 911-917.
- Triana, R.N. 2014. Sintesis Mono Dan Diasilgliserol (MDAG) dari *Fully Hydrogenated Palm Kernel Oil* (FHPKO) dengan Metode Gliserolisis. Sekolah Pascasarjana. Institut Teknologi Bogor. Tesis.
- Widiantoko, R.K., dan Yuniarta. 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.
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yefrida., N. Ashikin, dan Refilda. 2015. Validasi Metoda Frap Modifikasi pada Penentuan Kandungan Antioksidan Total Dalam Sampel Mangga Dan Rambutan. J. Ris. Kim. 8(2): 170-175.
- Yuthana, P., dan P. Suppakul. 2016. Techniques in Shelf Life Evaluation of Food Products. Elsevier. 1-8.
- Yoga, I.B.K.W. 2015. Penentuan Konsentrasi Optimum Kurva Standar Antioksidan; Asam Galat, Asam Askorbat dan Trolox® terhadap Radikal Bebas DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) 0,1 mM. Prosiding Seminar Nasional “Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V Tahun 2015”. Denpasar, 7 Desember 2015.
- Zulfia, N., S. Wijana, dan A.F. Mulyadi. 2014. Pendugaan Umur Simpan Produk Es Krim Kemasan Cup Di PT. X Surabaya Dengan Metode Aslt (Accelerated Shelf Life Test) Berdasarkan Pendekatan Analisa Subjektif Dan Objektif. Research Gate <https://www.researchgate.net/publication/291349545>. Diakses pada tanggal 10 September 2018.