

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 2012. Petunjuk Praktis Beternak Sapi Perah. Kanisius. Yogyakarta.
- Abdullah A. 1990. Penilaian Sensori. Universiti Kebangsaan Malaysia. Malaysia.
- Agustina, 2016. Outlook Susu Komoditas Pertanian Subsektor Perternakan. Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian, Sekrtariat Jendral Kementrian Pertanian. Jakarta .
- Alfaifi, M. S. and C. E. Stathopoulos. 2010. Effect of egg yolk substitution by sweet whey protein concentrate (WPC) on physical properties of gelato ice cream. IFRJ 17: 787-793.
- Andarwulan, N. dan S. Koswara. 1992. Kimia Vitamin. Penerbit IPB. Bogor.
- Antara, N and M. Wartini. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University
- Arifa, R.N., I.S. Merynda dan L. Eka. 2014. Perbedaan umur panen buah timun sari (*Cucumis melo i.*) serta formulasi santan kelapa dan susu terhadap karakteristik es krim. JATP. Vol 3(4).
- Aritonang, S. N. 2010. Susu dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Ashurst. 1995. Flavouring. Blackie Academic & Profesional. New York.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Vol II. Published by AOAC International. Gaithersburg, Maryland USA.
- Astuti, I. M dan N. Rustanti. 2014. Kadar protein . gula total, total padatan, viskositas, dan nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). J. of nutr collage. Vol 3(3): 331-336.
- Astuti, M. 2008. Rancangan Percobaan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia: Susu Sapi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan H.Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan H.Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Choi, M. J and K. S. Shin. 2014. Studies on physical and sensory properties of premium vanilla ice cream distributed in Korean market. Korean J. Food Sci. An. 34 : 757-762.

- Cock, J.H. 1985. Cassava : New Potential for A Neglected Crop. Westvies press: Boulder,Co. London
- Denis, O., W. J. M. Smith, J. D. Brooker, and M.C. ScWeeney. 2005. Tolerance mechanisms of *streptococci* to hydrolysable and condensed tannins. Anim Feed Sci. Technol. Vol 121(1): 59-75.
- Fachrudin, L. 2011. Membuat Aneka Sari buah. Kanisus. Yogyakarta.
- Ferrari, L. 2011. Gelato and Gourmet Frozen Dessert : A Professional Learning Guide. Luciano Ferrari. United States.
- Goff, H. D and R. W Hartel. 2013. Ice Cream. Ed ke-7. New York (US). Springer.
- Gusti N.A. 1996. Pigmen Pada Pengolahan Buah dan Sayur (Kajian Pustaka). Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian. Vol 2 (1) : 57-59
- Hanani, E., R. Mun'im, Sekarini. 2005. Identifikasi senyawa antioksidan dalam spons *Callyspongia sp* dari kepulauan seribu. JIF. Vol. (3): 127-133.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian formulasi (Bahan baku, baha pementap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. Gamma. Vol. 7(1): 20-26.
- Harwanti, E.S. 2011. Pengujian organoleptik terhadap eskrim pada berbagai konsentrasi daging buah duran (*Duri o zibetinus*). IGTJ. Vol 3 (1) : 204-209.
- Hatano, T., H. Kagawa, T. Yasuhara, and T. Okuda. 1988. Two new flavonoids and other constituents in licorice root: their relative astringency and radical scavenging effects. Chem Pharm Bull. Vol. 36 (6) : 2090-2097.
- Husni, Amir., D. R. Putra, dan I. W. B. Lelana. 2014. Aktivitas antioksidan *Padina* sp. pada berbagai suhu dan lama pengeringan. Perikanan. Vol. 9 (2):165-173.
- Kanwal, Rashida., T. Ahmed, and B. Mirza. 2014. Comparative analysis of quality of milk collected from buffalo, cow, and sheep of Rawalpindi/Islamabad Region in Pakistan. Asian J. Plant Sci. Vol 3 (3) : 300-305
- Karsinah,F.H. Silalahi dan A. Mansyur, 2007. Eksplorasi dan karakteristkik plasma nuffah tanaman markisa. J. Hort. Vol 17(4) :297-306.
- Khairina, A., D. Bambang, S. Siti. 2018. Aktivitas antioksidan, sifat fisik, dan sensoris es krim dengan penambahan sari apel. JTP. Vol. 19 (1) : 59-68.
- Kopfer, T. 2009. Making Artisan Gelato : 45 Recipes and Techniques for Crafting Flavor-Infused Gelato and Sorbet at Home. Rockport Publisher. Unites States.

- Koyo, A. M, U. A. Rokhayati, dan A. B Rachman. 2016. Tingkat penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennts*) pada pembuatan es krim. J. Media Agrosains. Vol 2 (1):16-24.
- Kumalaningsih. 2007. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas. : Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kwok, B. 2003. Chemical Constituens Cpmprising The Antioxidant Activity of Fresh and Dehydrated Saskatoon Berries (*Amelanchirer alnofolla Nutt.cv.Smoky and Thiessen*). Thesis. Departeen of Food, Nutrition and Health. University of British Colombia.
- Lancashire, R. J. 2004. The Chemistry of Passion Fruit. <http://www.chem.uwimona.edu>. diakses pada tanggal 11 april 2019 pukul 20.38.
- Lukman, D. W. 2004. Pelatihan Mikrobiologi Dasar Bidang Kesehatan Hewan Peternakan. Analisis Kuantitatif Bakteri Produk Asal Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marshall, R.T and W.S Arbuckle. 2000. Ice Cream. Chapman and Hall. New York.
- Marshall, R.T, H.D Goff, and R.W Hartel. 2003. *Ice Cream*. 6th ed. New York (US). Plenum.
- Marshall, R.T and S.Arbuckle.1996. Ice Cream. 5th ed. Champhan and Hall Publishing. New York.
- Masykuri., Y. B. Pramono dan D. Ardila. 2012. Resistensi pelelehan, overrun, dan tingkat kesukaan es krim vanilla yang terbuat dari bahan utama kombinasi krim susu dan santan kelapa. JATP. Vol 1 (3) : 78-82.
- Meilgard, M., G. V. Civille, and B. T. Carr. 2000. Sensory Evaluation Techniques. 4rd Ed. CRC Press. Boca Raton
- Mellado AF. 1998. Ice Crystallization and recrystalization in frozen model solution and ice cream as affected by polysaccaride gums. Thesis of the faculty of graduate studies of the university of guelph. Kanada.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Munda, Meiske dan Y. Dwiatmaka. 2012. Uji aktivitas antioksidan buah markisa ungu (*P.edulis f.edulis sims*) dan buah markisa kuning (*P. Edulis simsf flavicarpa deg.*) menggunakan metode DPPH. JFSK. Vol. 9 (1) : 36-42.
- Muntafiah, Alfi., A.E Dwi, S. Lathief, D.P Rosiana, dan A.M Ines. 2017. Pengaruh sari markisa ungu (*Passiflora edulis var edulis*) berbagai

- dosis terhadap profil lipid tikus wistar odel hiperkolesterolemia. JPGM. Vol. 40 (1) : 1-8.
- Murti, T. W. 2014. Pasca Panen Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Muse, M.R and R.W. Hartel. 2004. Ice Cream Stuctural Element that Affect Melting Rate and Hardness. J.Dairy Sci. 87:1-10.
- Negara, J.K., A.K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktavian, R.R.S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. JIPTEK. Vol. 4 (2) : 286-290.
- Nelson, N., 1944. A photometric adaptation of the Somogyi method for the determination of glucose. J. Biol. Vol. 153 (2): 375-379.
- Nugroho, Y.A dan J. Kusnadi. 2015. Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim. JPA. Vol. 3(4):1263-1271.
- Padaga, M. dan Sawitri M.E. 2005. Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Potter, Norman . 1976. Food Science. Ed 2th. The Avi Publishing Company Inc. United States of America.
- Rahardjo, C.R. 2016. Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food. Performa: JMSB. Vol 1(1): 32-43.
- Raharjo, M. (2005). Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rudnicki, M., Oliveira , M. R. Pereira,T.V., Reginanto, F. H., DalPizzol, and Moreira. 2007. Antioxidant and antiglycation propertes of passiflora alata and passiflora edulis extract. J. Agric Food Chem. Vol. 100 (11): 719-724.
- Samber, L.N., H. Semangun, dan B. Prasetyo. 2013. Karakteristik antosianin sebagai pewarna alami. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Sanam, A. B., B.N.S. Ida, dan K.A. Kadek. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan etawa post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. Indonesia Medicus Veterinus, 3(1) : 1-8.
- Shinya, Hiromi. 2007.The Enzyme Factor. Council Oak Books. Oklahoma.
- Sofia D. 2008. Antioksidan dan Radikal Bebas. Majalah ACID FMIPA. Universitas Lampung.
- Stone H and S.L Joel . 2004. Sensory Evaluation Practices Third Edition. Elsevier Academic Press :Redwood City. California USA.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sunaryanto, Rofig. 2017. Pengaruh kombinasi bakteri asam laktat terhadap perubahan karakteristik nutrisi susu kerbau. *JBBI*. Vol. 4 (1): 21-27
- Suprayitno, E., Kartikaningsih dan Rahayu. 2001. Pembuatan es krim menggunakan dtabilisator natrium alginat dari *Surgassum* sp.. *JMTI*. Vol. 1 (3): 23-27.
- Syafutri, M.I., Oksilia dan Eka L. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formula Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Sari Kedelai". *JTIP*. Vol. 23 (1). 17-22.
- Thohari, I., Mustakim, Masdiana C.P., Premi P.R. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang.
- Tubby, Linda. 2015. *Gelato: Ice Creams and Sorbets*. Pavillion Books. London.
- Usmiati, S dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Utami, K.B., L.E. Radiati dan P. Surjowardojo. 2014. Kajian kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus pada anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). *JIIP*. Vol. 24 (2): 58-66.
- Utami, A.P., S. Wahyuni dan Muzuni. 2016. Analisis penilaian organoleptik dan gizi *cookies*. *Formulasi Tepung Wikau Maumbu*. *JSTP*. Vol. 1 (1) :79-85.
- Violisa, A., N. Amat, dan N. Nunung. 2012. Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. *JPTK*, Vol. 35 (1): 113-114.
- Wenkam, N.S. 1990. *Foods of Hawaii and the Pacific Basin: Fruits and fruit products: raw, processed, and prepared*. Research Extension Series. Vol 4 (96): RES-110.
- Widiantoko, R. Kurnia dan Yunianta. 2014. Pembuatan es krim tempe-jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik). *JPA*. Vol. 2 (1): 54-66.
- Widjarnako, S.M dan A. Manasika. 2015. Ekstraksi Pigmen karotenoid labu kobucha menggunakan metode ultrasonik (kajian rasio bahan pelarut dan lama ekstraksi). *JPA*. Vol. 3 (3) :928-938.
- Widodo. 2003. *Teknologi Proses Sus Bubuk*. Laticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zahro, C, Nisa, F, C. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik es krim. JPA. Vol 4(3):1481-1491