

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, H. B. 2016. Karakteristik fisikokimia gelato dengan penambahan pengemulsi alami kuning telur dan pengemulsi komersil. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Asgar, A. dan S. T. Rahayu. 2014. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Waktu Pengkondisian untuk Mempertahankan Kualitas Kentang Kultivar Margahayu. Jurnal Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.
- Aini, N. dan H. Purwiyatno. 2010. Sifat sensori marsmallow creamyang menggunakan pati jagung putih termodifikasi sebagai pengganti gelatin. Prosiding Seminar Nasional. ISBN 978-602-98156-0-3. pp. 172.
- Alfaifi, M. S. and Stathopoulos. 2010. Effect of egg yolk substitution by sweet whey protein isolate on texture, stability and colour of Gelato-style vanilla ice cream. IntJDairyTech. Vol 63 (4).
- Anam, C., Kawiji, dan R. D. Setiawan. 2013. Kajian karakteristik fisik dan sensori serta aktivitas antioksidan dari granul effervescent buah beet (*beta vulgaris*) dengan perbedaan metode granulasi dan kombinasi sumber asam. Jurnal Teknosains Pangan 2(2):22.
- Andersen, Q. M. and K. R. Markham. 2006. Flavanoid; Chemistry, Biochemistry and Application, CRC Press, USA, 2-11.
- Anita, I. A. 2015. Aktivitas antioksidan susu pasteurisasi htst dan lltt yang ditambahkan berbagai level buah sirsak (*Annona muricata L.*). Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Anonimous. 2006. Ice Cream composition. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia ([Http:// www.lipi.go.id](http://www.lipi.go.id)). Diakses pada 6 September 2018 pukul 10:30 am.
- 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.
- Attia, Y., M. E. Gamalia, M. Moussa and E. R. Sheashea. 2013. Characterization of red pigmen extracted from red beet (*Beta vulgaris L*) and its potential uses as antioxidant and natural food colorants. J.Agric. Res. 91 (3): 1095-1110.
- Arbuckle, W. S. 1986. Ice Cream. 2nd Ed. The A VI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Arifa, R. N., I. S. Merynda, dan L. Eka. 2014. Perbedaan umur panen buah timun suri (*Cucumis melo L.*) serta formulasi santan kelapa

- dan susu terhadap karakteristik es krim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(4): 146.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono. Indonesian University Press. Jakarta.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. Cambridge (GB): Royal Society of Chemistry.
- Dewi, R. K. 2010. Stabilizer concentration and sucrose to the tomato fruit quality. *Jurnal Teknik Kimia*. 4 (2).
- Didinkaem. 2006. Es krim Nan Menggoda. <http://www.halalguide.info/content.view/628>. Diakses pada 13 Mei 2019 pukul 10:15 WIB.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2005. *Daftar komposisi bahan makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Ginting, N. dan P. Elsegustri. 2005. Pengaruh temperatur dalam pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dengan menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan* 1(2): 73-75.
- Goff H. D., and R. W. Hartel. 2004. *Hand Book of Frozen Foods*. New York (US): Marcel Dekker.
- Goff H. D., and R. W. Hartel 2013. *Ice Cream*. 7ed. New York (US): Springer.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Liberty. Yogyakarta.
- Hanifan, F., R. Amalia, dan Y. N. H. Dwi. 2016. Pengaruh substitusi sari umbi bit (*Beta vulgaris L.*) terhadap kadar kalium, pigmen betalain dan mutu organoleptik permen jeli. Vol 3 (1). Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya. Malang.
- Harwanti, S., T. Zubaidi, dan S. S. Antarlina. 2014. Pengujian organoleptik terhadap es krim pada berbagai konsentrasi daging buah durian (*Durio zibetinus*). *Green Tech*. 3 : 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.*,36 (6) : 2090-2097.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemanthap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. Jurusan Teknologi Industri Peternakan Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.

- Hikmawati, N. 2017. Pengaruh penambahan sari nenas (*Ananas sativus*) terhadap nilai pH dan *overrun* es krim. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Kusumiyati, Restu N., dan Wawan S. 2017. Pengaruh suhu dan lam penyimpanan terhadap kualitas kentang olahan (*Solanum tuberosum L.*) kultivar atlantik. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian 1(2): 1-12.
- Latifah, U. 2015. Karakteristik fisik dan sensori gelato dengan penambahan pemanis yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mastuti, R. 2010. Pigmen Betalain pada Famili Amaranthaceae. Basic Science Seminar VII. FMIPA Universitas Brawijaya. Malang.
- Marshall, R. 2003. *Ice Cream*. 6th Ed. New York (US): Kluwer Academic.
- Marshall, R. T. and W. S. Arbuckle. 1996. Ice cream, Fifth Edition. Chapman and Hall. New York.
- Muse, M. R. and R. W. Hartel. 2004. Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness. J. Dairy Sci. 87 : 1-10.
- Nelson, N. 1994. A photometric adaptation of the Somogyi method for the determination of glucose. Journal Biol. Chem, 153(2), 375-379.
- Nugroho, Y. A. , dan J. Kusnadi. 2015. Aplikasi kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) sebagai sumber antioksidan pada es krim. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(4): 1263-1271.
- Oksilia, S. dan L. Eka. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Cucumis melo L*) dan sari kedelai. Jurnal. Sumatera Selatan: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Ovihapsany, R.A., Akhmad M., dan Nanik S. 2018. Karakteristik minuman beralkohol dengan variasi kadar ekstrak buah bit (*Beta vulgaris L.*) dan lama fermentasi. Jurnal JITIPARI 5: 55-63.
- Pasca, F. P., Nurwanto, dan B. P. Yoyok. 2016. Total bakteri asam laktat, kadar asam laktat, dan warna *yoghurt drink* dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris L.*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (4): 156.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. Medallion Laboratories : Analithycal Progres.19(2): 1-4.
- Putra, H. B. P. 2017. Nilai *overrun*, resistensi pelelehan, total padatan, viskositas, dan sifat sensoris gelato sari kedelai. Skripsi. Teknologi Pangan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.

- Putri, N.E. 2015. Kualitas fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan es krim dengan bahan dasar susu kambing dan sari kedelai hitam (*Glycine max (L) Merrit*). Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sayuti, K. Dan Y. Rina. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Andalas University Press.
- SNI. 1995. Es Krim. SNI 01-3712-1995. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2011. Susu Segar. SNI 01-3141-2011. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Stampanoni-Koeferli, C. R., P. Piccinali, and S. Sigrist. 1996. The influence of fat, sugar and non-fat milk solids on selected taste, flavor and texture parameters of a vanilla ice-cream. *Food Qual. Pref.* 7(2), 69–79.
- Stinzing, F. C., and Carle. 2007. Betalains – emerging prospects for food scientists. *Trends Food Sci. Technol.*, 18 : 514-525
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suprayitno, E. H., Kartikaningsih, dan Rahayu. 2001. Pembuatan es krim dengan menggunakan stabilisator natrium alginat dari *Sargassum sp.* *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*: ISSN: 1410-8968. 1(3): 23-27.
- Susanti, R., dan E. Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. *Jurnal MIPA*. 39(2): 98-106.
- Susilawati, N., Fibra, dan W. N. Aditya. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 19(3): 252-254.
- Widiantoko, R. K., dan Yunianta. 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.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang, Malang
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winanti, E. R., M. A. M. Andriani., dan N. Edhi. 2013. Pengaruh penambahan bit (*Beta vulgaris*) sebagai pewarna alami terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori sosis daging sapi. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Solo.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Substitusi Susu Segar dengan Sari Buah Bit (*Beta vulgaris L.*) terhadap Kualitas Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Gelato

FANNY YUNIAR KUSUMA TRISNA, Prof. Dr. Ir. Nurliyani, M.S., IPM. ; Endang Wahyuni, S.Pt., M. Biotech.

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 235 hlm.