

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah R. 2010. Pengaruh Jenis Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel terhadap Kadar BetaKroten dan Sifat Inderawi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Skripsi.
- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Anggadiredja JT. 2006. Rumput Laut. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anshar AM, Wahab AW. 2013. Ekstrak Na-alginat sebagai *Edible Coating* terhadap Proses Pematangan Buah Mangga. *Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains dan Teknologi*. 4: 19 - 28.
- Atmadja WS. 1996. Pengenalan Jenis Algae Cokelat (Phayophyta) Dalam. Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia. Jakarta.
- Anwar F, Djunaedi A, Santosa GW. 2013. Pengaruh Konsentrasi KOH yang Berbeda terhadap Kualitas Alginat Rumput Laut Cokelat *Sargassum duplicatum* J. G. Agardh. *Journal of Marine Reseachr*. 2(1): 7-14.
- Arbuckle WS. 1996. Ice Cream 5th Edition. New York: Chapman & Hall.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995 SNI 01-3713-1995 Es Krim. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995 Susu Pasteurisasi. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2970-2015 Susu Bubuk. Jakarta.
- Bahar R, Arief A, Sukriadi. 2012. Daya Hambat Ekstrak Na-Alginat dari Alga Cokelat Jenis *Sargassum* sp. terhadap Proses Pematangan Buah Mangga dan Buah Jeruk. *Jurnal Indonesia Chimica Acta*. 2(5): 22 - 31.
- Basmal J, Utomo BSB, Tazwir, Murdinah, Marraskuranto TWE, Kusumawati R. 2014. Membuat Alginat dari Rumput Laut *Sargassum*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bennion M, Hughes. 1975. Introductory Foods. New York: Macmillan Publishing Co. Inc.
- Bold HC, Wynne MJ. 1985. Introduction to the Algae. Structure and Reproduction. New Jersey: Englewood Cliffs.
- Campbell JR, Marshall RT. 1975. The Science of Providing Milk for Men. New York: Mc Graw Hill Book.
- Castro R, Piazzon MC, Zarra I, Leiro J, Noya M, Lamas J. 2006. Stimulation of turbot phagocytes by *Ulva rigida* C. Agardh polysaccharides. *Aquaculture*. 254(4): 9 - 20.
- Clark SM, Castello M, Drake MA, Bodyfelt F. 2009. The Sensory Evaluation of Dairy Products. USA: Springer.
- Darmawan, M., Tazwir. dan Hak, N. 2006. Pengaruh Perendaman Rumput Laut Cokelat Dalam Berbagai Larutan Terhadap Mutu Natrium Alginat. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(1): 26 – 38.

- Dessrosier NW, Tressler RT. 1997. Fundamentals of Food Freezing. Connecticut: The AVI Publishing Co. Inc.
- Dwijayanti R. 2009. Pemanfaatan Natrium Alginat sebagai Fortifikasi Serat dalam Pembuatan Minuman Serbuk *Effervescent* Bercitarasa Jeruk Lemon. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan . Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Erningsih R, Marlina R, Mutia T, Sana AW, Titis A. 2014. Eksplorasi Kandungan Pigmen dan Alginat dari Rumput Laut Cokelat untuk Proses Pewarnaan Kain Sutera. *Jurnal Arena Tekstil*. 29(2): 73 - 80.
- Estiasih T. 2006. Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Fardiaz D. 1989. Hidrokoloid. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- [FCC]. 1981. Food Chemical Codex. Washington DC: National Academy Press.
- Filiyanti I, Rachmawanti D, Amanto BS. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe dan Ubi Jalar Ungu sebagai Pengganti Susu Skim pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 57 – 65.
- Fischer FG, Dorfel H. 1955. Die Polyrnsauren der Braunalgen (Kohlenhydrate der algen-I). *Physiol Chemistry*. 302: 186 – 203.
- Fitri RN. 2007. Persepsi Orang Tua dan Guru terhadap Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kota Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Frandsen JH, Arbuckle WS. 1966. Ice Cream and Related Products, 6nd Edition. Connecticut: The VI Publishing Company, Inc. Westport.
- Hakim L. 2013. Penambahan Gum Guar pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Viskositas, Overrun dan Kecepatan Meleleh. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Handayani T, Sutarno, Setyawan AD. 2004. Analisis Komposisi Nutrisi Rumput Laut Cokelat *Sargassum crassifolium* J. Agardh. *Biofarmasi*. 2(2): 45 – 52.
- Haryanti N, Zueni A. 2015. Identifikasi Muti Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Gracinia mangostana* L.) dengan Variasi Susu Krim. *Agritepa*. 1(2): 143 – 156.
- Hendriani Y. 2005. Stabilitas Es Kim yang Diberi Khitosan sebagai Bahan Penstabil pada Konsentrasi yang Berbeda. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Jagdish S, Arvind S, Ashok R. 2015. Utilization of Guar Gum As Stabilizer in Ice Cream. *International Journal of Curent Microbiology and Applied Sciences*. 4(1): 284 – 287.
- Jasminandar Y. 2009. Penggunaan Ekstrak *Gracillaria* sp. untuk Meningkatkan Sistem Ketahanan Tubuh Udang Vaname *Litopenaeus vannamei*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Ju HK, Kim SY, Kim SJ, Lee YM. 2002. pH/Temperature-Responsive Semi-IPN Hydrogels Composed of Alginate and poly (N-Isopropylacrylamide). *Journal of Applied Polymer Science*. 83(3): 1128 - 1139.

- Kesuma, TI. 2011. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati terhadap Karakteristik Tepung Nanas (*Ananas Comocus (L) Merr*) dan Pengaruh CMC terhadap Karakteristik *Velva* Berbahan Dasar Tepung Nanas. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Khopkar S.M. 2003. Kimia Analitis. Jakarta: UI Press.
- Lee KY, Mooney DJ. 2012. Alginate: Properties and Biomedical Applications. *Progress in Polymers Science*. 37: 106 – 126.
- Legowo AM, Kusrahayu S, Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Lencana SR, Nopianti, Widiastuti I. 2018. Karakteristik Selai Lembar Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Komposisi Gula. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 7(2): 104 – 110.
- Listyowati T. 2017. Kayu Manis sebagai Agen *Masking Aftertaste* pada Es Krim *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Maharani AA, Husni A, Ekantari N. 2017. Karakteristik Natrium Alginat Rumput Laut Cokelat *Sargassum fluitans* dengan Metode Ekstraksi yang Berbeda. *JPHPI* 20 (3): 478 – 487.
- Mahardika BC, Darmanto YS, Dewi EN. 2014. Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran *Semi Refined Carrageenan* dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 112 – 120.
- Manik M, Restuhadi F, Rossi E. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen terhadap Lempuk Dikalangan Mahasiswa Universitas Riau. *Jom Faperta*. 3(2): 1 – 15.
- Marshall RT, Arbuckle WS. 2000. Ice Cream. 5th Edition. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Masykuri YB, Pramono Ardilia D. 2012. Resistensi Pelelehan, Over-Run dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla yang Terbuat dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3): 78 – 82.
- Moehyi S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bhatara.
- Mojonnier T, Troy HC. 1973. The Technical Control of Dairy Product. Chicago: Mojonnier Bross. Co.
- Mulyani DR, Dewi EN, Kurniasih RA. 2017. Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan & Bioteknologi Hasil Perikanan*. 6(3): 36 - 42.
- Murti TW, Rihastuti, Purnomo YA. 2011. Kajian Kualitas Fisik, Kimia dan Sensoris Susu Pasteurisasi pada Pasteurizer Berbeda. *Journal Unipdu*. 1(1): 1-6.
- Nofrida R, Sulastri Y, Widayarsi R, Zaini MA, Nasrullah A. 2018. Pengaruh Penambahan Stabilizer Alami Berbasis Umbi Lokal untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 3(1): 298 – 306.

- Nurdjannah N, Usmiati S, Budiyaniti A. 2010. Karakteristik Es Krim Labu Kuning (*Cucubita moschata*) Menggunakan Pengemulsi Pati Jagung (*Zea Mays* L.) dan Pati Garut (*Maranta arundinacea* L.). *J. Pascapanen*. 7(1): 43-52.
- Oakenfull DG. 1984. Food Gels. *CSIRO Food Res*. 44(3): 49.
- Pratiwi YY. 2018. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Es Krim Susu Kambing dengan Penstabil yang Berbeda. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Prawira A. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Alginat (Na-Alginat) terhadap Mutu Kamaboko Berbahan Dasar Surimi Ikan Gabus (*Channa striata*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Pujaningsih RI, Sumarsih S, Tampoebolon BIM. 2006. Evaluation of Nutrition and Organoleptic Physical Quality for Pellet Using Some Levels of Seaweed (*Sargassum* sp.). *Journal of Agriculture and Rural Development in the Tropics and Subtropics*. 62 – 72.
- Qomariah N, Santoso I, Effendi M. 2014. Analisis Sikap Konsumen dan Kinerja Atribut Kopi Bubuk Sido Luhur (Studi Kasus DI UKM Kopi Bubuk Sido Luhur, Kota Malang). *Jurnal Industria*. 3(1): 53-61.
- Rasyid A. 2003. Algae Coklat (*Phaeophyta*) sebagai Sumber Alginat. *Oseana*. 28(1): 33 – 38.
- Rasyid A. 2005. Beberapa Catatan tentang Alginat. *Oseana*. 30(1): 9-14.
- Robinson RK. 1981. Dairy Microbiology: The Microbiology of Milk Product. London: Elsevier Applied Science Publisher.
- Roland AM, Phillips LG, Boor KJ. 1999. Effect of Fat Content on the Sensory Properties, Melting Color and Hardness of Ice Cream. *J. Dairy Sci*. 82 : 32-38.
- Salasa, FFA. 2002. Teknologi Pengolahan Ikan dan Rumput Laut. Jakarta: Pusat Pendidikan dan Pelatihan Perikanan.
- Setyaningsih D, Apriyantonno A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Silverstein RM, Webster FX. 1991. Spectrometric Identification o Organic Compound sixth edition. US: John Wiley & Sons.
- Sinurat E, Marliani R. 2017. Karakteristik Na-Alginat dari Rumput Laut Cokelat *Sargassum crassifolium* dengan Perbedaan Alat Penyaring. *JPHPI*. 20(2): 351 – 361.
- Subaryono. 2010. Modifikasi Alginat dan Pemanfaatan Produknya. *Squalen*. 5(1): 1 – 7.
- Subaryono, Apriani SN. 2010. Pengaruh Dekantasi Filtrat pada Proses Ekstraksi Alginat dari *Sargassum* sp. terhadap Mutu Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 5(2): 165 - 174.
- Suparmi, Sahri A. 2009. Mengenal Potensi Rumput Laut: Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut dari Aspek Industri dan Kesehatan. *Majalah Ilmiah Sultan Agung*. 44(118): 95 – 116.



- Taslim M, Mailoa M, Rijal M. 2017. Pengaruh pH, dan Lama Fermentasi terhadap Produksi Ethanol dari *Sargassum crassifolium*. *Jurnal Biology Science & Education*. 6(1): 13 – 25.
- Towle GA. 1973. Carrageenan. New York: Academi Press.
- Vedamuthu ER. 1982. Fermented milks. In: Rose, A. H. (ed). Fermented Foods. Economic Microbiology. London: Academic Press.
- Violisa A, Nyoto A, Nurjanah N. 2012. Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi dan Kejuruan*. 35(1): 103 – 114.
- Winarno FG. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Jakarta: Pusat Sinar Harapan.
- Winarn FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yunizal. 2004. Teknologi Pengolahan Alginat. Jakarta: Badan Riset Kelautan dan Perikanan.
- Zailanie K, Susanto T, Simon BW. 2001. Ekstraksi dan Pemurnian Alginat dari *Sargassum filipendula* Kajian dari Bagian Tanaman, Lama Ekstraksi dan Konsentrasi Isoproponol. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1): 10 – 27.