



DAFTAR PUSTAKA

- Aisyiah, E., Kartikaningsih, S. Rahayu. 2010. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *Sargassum* sp. dalam Jurnal Makanan Tradisional Indonesia ISSN: 1410-8968. 1(3) : 23-27.
- Aliyah, R. 2010. Pengaruh Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi. Semarang. Universitas Negri Semarang. Skripsi.
- Alvarez, J. I., G. H. Carmona. 2007. Monomer Composition and Sequence of Sodium Alginate Extracted at Pilot Plant Scale from Three Commercially Important Seaweeds from Mexico. Journal Appl. Phycol. (19) : 545-548.
- Anggraini, R. 2004. Perencanaan Produksi Karagenan Skala Pilot Plant. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Andarwulan, N.F., Kusnandar, D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anwar, F. A., Djunaedi, Santosa, W. Gunawan. 2013. Pengaruh konsentrasi KOH yang berbeda terhadap kualitas alginat rumput laut coklat *Sargassum duplicatum*. Journal of Marine Research. 2(1): 7-14.
- Anshar AM, Wahab AW. 2013. Ekstrak Naalginat sebagai edible coating terhadap proses pematangan buah mangga. Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi. 4: 19-28.
- Arbuckle, W. S. 1986. Ice Cream. Westport: The AVI Publishing Co., Inc.
- Arbuckle, W. S. (1996). Ice Cream. The Avi Publishing Company, Inc. London.
- Aslan, L. 1998. Budidaya Rumput Laut (Edisi Revisi). Yogyakarta. Kanisius.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Solo. Tiga Serangkai.
- 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 01-0222-1995. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2007. Data Ekspor Impor Indonesia. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Bastaman, S. 1989. Studies on Degradation and Extraction of Chitin and Chitosan from Prawn Shell (*Nephrops norvegicus*). The Queen's University. Belfast. Thesis.



- Basmal, J., B. S.B. Utomo, Tazwir, Murdinah, T. Wikanta, E. Marraskuranto, R. Kusumawati. 2012. Pengembangan Produksi Alginat Skala Pilot dan Pemanfaatannya dalam Produk Pangan dan Non Pangan. Laporan Teknis. Jakarta (ID): Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Bodyfelt, F. W., J. Tobias., G. M. Trout. 1988. *The Sensory Evaluation of Dairy Products*. New York: AVI Publishing.
- Buckle, K. A. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Carpenter, R. P., D. H. Lyon., T. A. Hasdell. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. Second Edition. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Cut, F. Z. 2006. *Flavor (Cita Rasa)*. Karya Tulis Ilmiah. Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Sumatera Utara. Universitas Sumatera Utara.
- Dawes, C. 1981. *Marine Botany*. John Wiley and Sons, Inc. Canada.
- Desrosier, N. W., D. K. Tressler. 1977. *Fundamentals of Food Freezing*. Westport: The AVI Publishing Co, Inc.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Bahan Pangan*. Terj Michji Mulyoharjo. UI Press. Jakarta.
- Draget, K. I., O. Smidsrot, G. Skjak-Braek. 2005. *Alginate from Algae In Polysaccharides and Polyamides in The Food Industry*. Steinbûchel, A. and Rhee, S.K. (Eds.). Wiley-VCH Verlag GmbH & co.
- Eckles, C.H., W.B. Comb., H. Macy. 1984. *Milk and Milk Products*. New York: Mc. Graw Hill Book Company.
- Estiasih, T. 2006. *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida Dalam Pengolahan Pangan*. Jilid 1. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang. Universitas Brawijaya.
- Eriningsih R, Marlina R, Mutia T, Sana A W, Titis A. 2014. Eksplorasi kandungan pigmen dan alginat dari rumput laut cokelat untuk proses pewarnaan kain sutera. *Arena Tekstil*. 29(2): 73-80.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Bogor: Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- FCC. 1981. *Food Chemical Codex*. Washington DC: National Academy Press.
- Fitriani, T. K. 2011. *Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Es Krim*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Skripsi.



- Gaman, P. M. & Sherrington. (1994). Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi edisi 2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Goff, H. D. 2002. Ice Cream. Springer Science Business Media. New York.
- Goff, H. D., R. W. Hartel. 2013. Ice Cream. Springer Science Business Media. New York.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Yogyakarta. Liberty.
- Harborne, J. B. 1987. Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Bandung. Penerbit ITB.
- Handayani, T., Sutarno, A. D., Setyawan. 2004. Analisis Komposisi Nutrisi Rumput Laut Cokelat *Sargassum crassifolium* J. Agardh. Biofarmasi 2 (2): 45 – 52.
- Haerunnisa. 2008. Analisis Kualitas dan Formulasi Alginat Hasil Ekstraksi *Sargassum filipendula* untuk Pembuatan Minuman Suplemen Serat dalam Bentuk *Effervescent*. Jakarta. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. Skripsi.
- Hoefler, A. C. 2004. Hydrocolloids. Eagan Press st. Pane. Minnesota. USA 111 pp.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. Jurnal Gamma.7(1): 20-26.
- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim. Makassar. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin. Skripsi.
- Herbowo, M. S., H. R. Putut, Romadhon. 2016. Pengaruh Edible Coating Natrium Alginat dalam Menghambat Kemurnian Mutu Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) selama Penyimpanan Suhu Rendah. Semarang. Journal Undip, Jurusan Perikanan. Universitas Diponegoro.
- Jariyah, N. Rudi, N.F.D. Pratiwi. 2018. Pengaruh Penambahan CMC Terhadap Karakteristik Es Krim Jus Buah Pedada dan Kelapa Muda. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. Surabaya. Universitas Pembangunan Sosial. 24(1).
- Ju, H. K., S. Y. Kim, S. J. Kim, Y. M. Lee. 2002. pH/Temperature-Responsive Semi-IPN Hydrogels Composed of Alginate and poly (N-Isopropylacrylamide). Journal of Applied Polymer Science 83 (3): 1128 - 1139.
- Karsini. 1993. Ekstraksi Natrium Alginat dari Algae Cokelat Jenis *Hormophysa triquetra*. Majalah Kimia 49 : 2-8.
- Kartika, B, P. Hastuti, W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta. PAU Pangan dan Gizi-UGM.
- Kadi, A. 2005. Beberapa Catatan Kehadiran Marga *Sargassum* di Perairan Indonesia.



Bidang Sumberdaya Laut, Pusat Penelitian Oseanografi, LIPI. Jakarta. p. 1–12.

- Karim, A. A., R. Bhat. 2009. Review Fish Gelatin. properties challenges and prospectes as an alternative to mammalian gelatins. Trends In Food Science And Technology, 19: 644-656.
- Kesuma, T. I. 2011. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati Terhadap Karakteristik Tepung Nanas (*Ananas comocus* (L)Merr) Dan Pengaruh CMC Terhadap Karakteristik Velve Berbahan Dasar Tepung Nanas. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Legowo, A. M., Kusrahayu, Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang. Aspen Publishers, Inc.
- Listyowati, T. 2017. Kayu Manis sebagai Agen *Masking Aftertaste* pada Es Krim *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Malik, P. 2011. Utilization Of Spirulina Powder For Enrichment Of Ice Cream And Yoghurt. Department Of Dairy Chemistry Dairy Science College, Bangalore Karnataka Veterinary, Animal And Fisheries Sciences University. Skripsi.
- Maharani, A., A. Husni, N. Ekantari. 2017. Karakteristik natrium alginat rumput laut cokelat *Sargassum fluitans* dengan metode ekstraksi yang berbeda. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(3): 478-487.
- Marshall, R. T., W. S., Arbuckle. 2000. Ice Cream. 5th Edition. Aspen Publisher, Inc. Maryland.
- Margaretha, F. S., J. Edwin. 2012. Analisa Pengaruh Food Quality Dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's Di Kota Solo. Surabaya. Jurnal Manajemen Pemasaran. 1(1) : 1-6.
- McHugh, D. J., 2003, A guide to seaweed industry, Food and Agric. ORG. Of the UN, Rome.
- McHugh, D. J. 2008. Production, properties and uses of alginates in production and utilization of products from commercial seaweeds. FAO Corporate Document Repository.
- Mojjonier, T., H.C. Troy. 1973. The Technical Control of Dairy Product. Mojonnier Bross. Co. Chicago.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta. Bhatara.
- Morris, E.R., Rees, D.A., and Thom, D. 1978, Chiroptical and Stoichiometric Evidence of a Specific Primary Dimerisation Process in Alginate Gelation. Carbohydrate Research. Volume 66. Issue 1. Pp 145-154.
- Mulyani, D. R., E. N. Dewi, R. A. Kurniasih. 2017. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil



Perikanan ISSN: 2442-4145, 6(3). 37-42.

- Oksilia, M. A. Syafutri dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 1(1) : 23.
- Olabarria, C., I. F. Rodil., M. Incera, J. S. Troncoso. 2009. Limited impact of *Sargassum muticum* on native algal assemblages from rocky intertidal shores. *Marine Environmental Research*. 67: 153-158.
- Padaga M, Sawitri ME. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Permana, R. A. 2008. Karakteristik serbuk minuman sari buah jeruk lemon (*Citrus medica* var lemon) dengan penambahan Na-alginat yang diekstrak dari rumput laut *Sargassum filipendula*. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Poncomulyo, T., M. Herti, K. Lusi. 2006. *Budi Daya dan Pengolahan Rumput Laut*. PT. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Priastami, C., S. 2011. *Karagenan sebagai bahan penstabil pada Proses Pembuatan Melorin*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Rasyid, A. 2010. Ekstraksi Natrium Alginat dari Alga Cokelat *Sargassum echinocarpum*, Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI. Jakarta. *Jurnal Nasional*. Vol:36 (3). Hlm : 393-400.
- Rehm, B. H. A. 2009. *Alginates: Biology and Applications*. Springer. New Zealand.
- Robinson, S. D. 1987. *Food Biochemistry and Nutritional Value*. Longman Scientific. Jhon Willey & Sons. New York
- Roland, A. M., L.G. Phillips, J. Boor. 1999. Effects of fat content on the sensory properties, melting, colour and hardness of ice cream. *J. Dairy Sci*. 82: 32 – 38.
- Roopa, B.S., and Bhattacharya, Suvendu. 2007. *Alginate Gels : I. Characterization of Textural Attributes*. Elsevier Ltd.
- Setyaningsih, D. A., Apriyantono, M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sinurat, E., P. Rosmawaty, W. Singgih. 2007. Pengaruh Konsentrasi κ - Karaginan pada Es Krim Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis.
- Sinurat, E., R. Marliani. 2017. Karakteristik Na-Alginat dari Rumput Laut Cokelat *Sargassum crassifolium* dengan Perbedaan Alat Penyaring. *JPHPI* 20 (2): 351 – 361.
- Silverstein, R. M., F.X. Webster. 1991. *Spectrometric identification of organic compounds* 6th ed. John Wiley & Sons, Inc. New York.



- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik. Jakarta. Bathara Karya Aksara.
- Subaryono. 2009. Karakterisasi Pembentukan Gel Alginat Dari Rumput Laut *Sargassum* sp. dan *Turbinaria* sp. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Tesis.
- Subaryono, S.N. Apriani. 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.
- Sulastri, S. 2010. Alginat. Jakarta. Teknologi Industri Rumput Laut.
- Susilorini, T., M.E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Jakarta. Penebar swadaya.
- Susilawati. 2014. Penambahan Ubi Jalar Ungu pada Es Krim Susu Kambing. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 3(19).
- Syahputra, E. 2008. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang digunakan terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung. Dept. Tekper Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara.
- Syafarini, I. 2009. Karakteristik Produk Tepung Es Krim dengan Penambahan Hidrokoloid Karaginan dan Alginat. IPB. Bogor. Skripsi.
- Tjitrosoepomo, G. 2001. Taksonomi Tumbuhan : Schizophyta, Thallophyta, Bryophyta dan Pteridophyta. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Tjitrosoepomo, G. 2005. Taksonomi Tumbuhan Obat-obatan. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Tseng, O. K. 1974. Phycocolloids Useful of Sea Weeds Polisacharides. Dalam *Colloid Chemistry Theoretical and Applied*. Volume 6. Reinhold, New York.
- Vaux, D.L., F. Fidler., G. Cumming. 2012. Replicates and repeats. *Melbourne. Embo Rep.*13(4) : 291-296.
- Vedamuthu, E. R. 1982. Fermented milks. In: Rose, A. H. (ed). *Fermented Foods. Economic Microbiology*. Academic Press. London.
- Velez, G. 2003. Role of hydrocolloids in the creaming of oil in water emulsions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 51: 265–269
- Widiantoko, R. K. 2011. Es Krim. <http://lordbroken.wordpress.com/> 2011/04/10. (Diakses hari Selasa, 15 Januari 2013).
- Widiantoko, R. K., 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.



- Widyastuti. 2009. Pengolahan Paska Panen Alga Cokelat Strain Lokal Lombok menjadi Agar menggunakan Beberapa Metode Ekstraksi. *Jurnal Agroteksos*.
- Wiggert, D., M. Potter. 2008. *Mekanika Fluida*. Jakarta: Erlangga.
- Winarno, F. G. 1990. *Teknologi pengolahan Rumput Laut*. Jakarta. Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta: hlm 253.
- Winarno, F. G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Yunizal. 2004. *Teknologi Pengolahan Alginat*. Jakarta. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan.
- Yulianto, K. 2007. Pengaruh Konsentrasi Natrium Hidroksida terhadap Viskositas Natrium Alginat yang Diekstrak dari *Sargassum duplicatum* J. G, Agardh (Phaeophyta). *Puslit Oseanografi- LIPI & Puslit Limnologi-LIPI*. Jakarta. *Jurnal Nasional*, 33 (2): 295-306.