

## Daftar Pustaka

- A.F. Mulyadi, S. Wijana, I. A. Dewi, W. I. Putri. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1): 25-36.
- Agustini, T.W., Ma'ruf W.F., Widayat, Suzery M., Hadiyant, dan S. Benjakul. 2016. *Application of Spirulina platensis on Ice Cream and Soft Cheese With Respect to Their Nutritional and Sensory Perspective*. *Jurnal Teknologi*. 74: 245 – 251.
- Anonim. 2015. Products From Oil: Vegetable Oils – Emulsifiers. <http://www.gcsescience.com/o77.htm>. Diakses pada tanggal 16 Oktober 2017 pukul 20.16 wib.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). 1990. *Official Methods of Analysis*. 15th Ed. AOAC, Washington, DC.
- Arbuckle, W.S. 1997. *Ice Cream 5th Edition*. The AVI Publishing Company. New York.
- Arpah, M. dan Syarief, R. 2000. Evaluasi model- model pendugaan umur simpan pangan dari difusi hukum fick unidireksional. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 11:1-11.
- Asiah, Nurul., Laras Cempaka dan Wahyudi David. 2018. *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. UB Press: Penerbit Universitas Bakrie.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan hidangan hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Babadzhanov, A.S., N. Abdusamatova, F.M. Yusupova, N. Faizullaeva, L.G. Mezhlumyan & M.K. Malikova. 2004. Chemical Composition of *Spirulina platensis* Cultivated in Uzbekistan. *Chemistry of Natural Compounds*. 40(3): 276-279.
- Baer R. J., Krishnaswamy, and K. M. Kasperson. 1999. *Effect of emulsifiers and food gum on nonfat ice cream*. Minnesota-south dakota dairy foods research center.
- Becker, E. W. 1994. *Microalgae in Nutrition*. 196--249. Cambridge, Cambridge University Press.
- Budiardi, T., Utomo, N. B. P., & Santosa, A. 2010. Pertumbuhan dan kandungan nutrisi *Spirulina* sp. pada fotoperiode yang berbeda. *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 9(2), 146-156.
- Campbell, J.R. dan R.T. Marshall. 1975. "The Science of Providing Milk for Men". McGraw Hill Book Co. Inc., New York.
- Dermensonlougrou, E.K., S. Pougouri and P.S. Taoukis. 2008. Kinetic study of effect of the osmotic dehydration pre-treatment to the shelf life of frozen cucumber. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 9: 542-549
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan Prof. Dr. Kokasih Padmawinata. ITB. Bandung.
- Eckles, E.H., W.B. Combs, dan H. Macy. 1984. "Milk and Milk Products". McGrawHill Book Co. Inc., New York.
- Farhah, A.N. 2019. Kombinasi Na-Alginat dan Kappa-Carrageenan untuk Meningkatkan Stabilitas Tekstur Es Krim *Spirulina platensis*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Fatmawati, I. 2019. Peningkatan Tekstur dan Stabilitas Es Krim *Spirulina platensis* Selama Masa Penyimpanan dengan Mono-dan Di-Gliserida. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Flores, A. A., & Goff, H. D. (1999). *Recrystallization in ice cream after constant and cycling temperature storage conditions as affected by stabilizers*. Journal of Dairy Science No 82.
- Garrity, G.M., Bel J.A. & Lilburn T.G. 2001. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Edisi 2. Spinger. New York.
- Goff, H.D. 2002. Formation and Stabilisation of Structure in Ice Cream and Related Products. *Current Opinion in Colloids and Interface Science*: 7: 432-437.
- Goff, H.D. & R.W. Hartel. 2004. Ice Cream and Frozen Desserts. In Y.A. Hui (Ed.), *Handbook of Frozen Products*. CRC Press.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku dan Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Gamma*. 7(1):20-26.
- Harismawati A. dan Fajar P. 2014. *Produksi Mono Dan Digliserida Dengan Proses Gliserolisis Pseudohomogen Dari Minyak Goreng Bekas*. Malang.
- 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.
- Hartel, R.W. *Mechanisms and kinetics of recrystallization in ice cream*. In *The Properties of Waters in Foods: ISOPOW 6*; Reid, D.S., Ed.; Blackie Academic & Professional: New York, 1998; 287–319.
- Henrikson, R. 2009. *Earth Food Spirulina*. Ronore Enterprises. Hawaii.
- Hubeis, M. 1984. Pengantar Pengolahan Tepung Sereal dan Biji-bijian. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kabede, E. & G. Ahlgren. 1996. Optimum Growth Condition and Light Utilization Efficiency of *Spirulina platensis* (*Arthrospira fusiformis*) from Lake Chitu, Ethiopia. *Hydrobiol*. 332: 99-109.
- Kaleda, A., R. Tsanev, T. Klesment, R. Vilu & K. Laos. 2018. *Ice Cream Structure Modification By Ice-Binding Proteins*. *Food Chemistry*. 246: 164–171.
- 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*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Makfoeld, Djarir. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Kanisius
- Marshall, R. T. and Arbuckle W. S. 1996. *Ice cream*. 5th ed. Chapman and Hall. New York.
- McCarty MF. 2007. *Clinical potential of Spirulina as a source of phycocyanobilin*. *J Med Food* 10(4):566-70.
- McClements D.J., 2004, Protein-Stabilized Emulsions, *Current Opinion in Colloid and Interface Science*, 9 (5), 305–313
- Mohamad, A. 2002. *Sifat Kimia, Fisik dan Mikrobiologis Susu*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro Semarang.
- Moorehead, K., Capelli, B. and Cysewski, G.R. 2011. *Spirulina nature's super food*. 3rd *Cyanotech corporation*, Kailua-kona, Hawaii.
- Nasional, B. S. 1995. SNI 01-3713-1995: Syarat Mutu Es Krim. *BSN, Jakarta*.



- Noorannisa, S. 2019. Pendugaan Umur Simpan Es Krim *Spirulina platensis* dengan Metode *Accelerated Shelf Life Test*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Padaga, M. & M.E. Sawitri. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pamungkas, A. 2005. *Sistem Taksonomi hewan dan tumbuhan*. ANDI. Bandung.
- Parvar, M.B., M.M. Tehrani, S.M. Razavi. 2013. *Effects of a Novel Stabilizer Blend and Presence of  $\kappa$ -Carrageenan on Some Properties of Vanilla Ice Cream During Storage*. Food Bioscience. 3: 10-18.
- Phang, S.M., M.S. Miah, W.L. Chu & M. Hashim. 2000. *Spirulina Culture in Digested Sago Starch Factory Waste Water*. J.Appl. Phycol. 12: 395-400.
- Pintor, A. & A. Totosaus. 2012. *Ice Cream Properties Affected by Lambda-Carrageenan Or Iota-Carrageenan Interactions With Locust Bean Gum/Carboxymethylcellulose Mixtures*. International Food Research Journal. 19(4): 1409-1414.
- Pirenantyo, P., & Limantara, L. 2008. Pigmen *Spirulina* sebagai Senyawa Antikanker. Indonesian Journal of Cancer, 2(4).
- Ramadhan, Prasetya. 2015. Mengenal Antioksidan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Rasyid, A. 2003. Beberapa Catatan Tentang Karaginan. *Ocean Volum XXVIII* Nomor 4, 1-6.
- Saharan, V. And sudesh jood. 2017. *Nutritional composition of spirulina platensis powder and its acceptability in Food products*. J. Adv. Res. 5(6), 2295-2300.
- Salim, A. C. 2014. PRODUK “SPIRULMIE”, Mie Instan Kaya Gizi dengan Penambahan *Spirulina plantesis* (Doctoral dissertation, PRODI TEKNOLOGI PANGAN UNIKA SOEGIJAPRANATA).
- Seamus, L.M., R. Healy, dan D.M. Mulvihill. 2008. Effect of Lesitin and Monoglycerides on The Heat Stability of a Model Infant Formula Emulsion. Food Hydrocolloids : 22: 888-898.kus
- Sedjati, S., Yudiati, E., & Suryono, S. 2012. Profil Pigmen Polar dan Non Polar Mikroalga Laut *Spirulina* sp. dan Potensinya sebagai Pewarna Alami (Profile of Polar and Non-Polar Pigment from Marine Microalgae *Spirulina* sp. and Their Potential as Natural Coloring). *ILMU KELAUTAN: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 17(3), 176-182.
- Simanungkalit H., Indriyani dan Ulyarti. 2016. *Kajian pembuatan es krim dengan penambahan Kacang merah (phaseolus vulgaris l)*. Volume 18, Nomor 1, Hal. 20-26 ISSN:0852-8349.
- Soad, H. T., A.M. Mehriz, dan M.A. Hanafy. 2014. Quality Characteristics of Ice Milk Prepared with Combined Stabilizers and Emulsifiers Blends. International Food Research Journal :121(4): 1609-1613.
- Stockman, H., S. Karin, dan H. Tuong. 2000. The Influence of Various Emulsifier on The Partitioning and Antioksidant Activity of Hydroxybenzoic Acids and Their Derivatives in Oil-in water Emulsions. Germany.
- Subramaniam, S. Mohre, R. dan Kawde, D. 2014. Customers' perception: towards brand. SCMS Journal of Indian Management, 93-101.
- Sugiharto, E., & Ayustaningwarno, F. 2014. Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Roti Manis Substitusi Tepung *Spirulina* sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. Doctoral dissertation. Universitas Diponegoro.

- Susilorini, T.E. & M.E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Syafarini, I. 2009. Karakteristik produk tepung es krim dengan penambahan hidrokoloid karagenan dan alginat. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Syahputra, D. B. 2017. Pemanfaatan *Spirulina platensis* sebagai biskuit yang tinggi protein. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Maritim Raja Ali Haji. Tanjung Pinang.
- Syamsudin. 2013. Nutrasetikal. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Soad, H. T., Mehriz, A. M. and Hanafy, M. A. 2014. *Quality characteristics of ice milk prepared with combined stabilizers and emulsifiers blends*. International Food Research Journal 21(4): 1609-1613 (2014).
- Soukoulis, C., I. Chandrinou, and C. Tzia. 2008. *Study of The Functionality of Selected Hydrocolloids and Their Blends with  $\kappa$ -Carrageenan on Storage Quality of Vanilla Ice Cream*. Food Science and Technology. 41: 1816-1827.
- Suprayitno, E., H. Kartikaningsih & S. Rahayu. 2001. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *Sargassum sp.* Jurnal Makanan Tradisional Indonesia. 1(3): 23-27.
- Susinggih Wijana dan Arie Febrianto Mulyadi. 2014. Pendugaan Umur Simpan Produk Es Krim Kemasan Cup di PT. X Surabaya dengan Metode ASLT (*Acelerated Shelf Life Test*) Berdasarkan Pendekatan Analisa Subjektif dan Objektif. Teknologi Industri Pertanian FTP Universitas Brawijaya. Malang
- Wenno. M.R., J.L. Thenu & C.G. Lopulalan. 2012. Karakteristik Kappa Karagenan dari *Kappaphycus alvarezii* Pada Berbagai Umur Panen. JPB Perikanan. VII(1): 61-67.
- Winarno, F.G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Yuthana Phimolsiripol. 2000. Shelf Life Determination of Frozen Bread Dough Stored under Fluctuating Temperature Conditions. Kasetsart J. (Nat. Sci.) vol 43 : 187 – 197.
- 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 (*Acelerated Shelf Life Test*) Berdasarkan Pendekatan Analisa Subjektif Dan Objektif.