

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M., Rehman S., Zubair, H., Saeed, H.M., Kousar, S., dan shahid, M. 2003. Effect of skim milk in soymilk blend on the quality of ice cream. *Pakistan Journal of Nutrition*. 2(5):305-311.
- Abraham, J., & Flowerlet M. 2014. Taste masking of paediatric formulation : A review on technologies recent trends and regulatory aspects. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 6:12-19.
- Afriani S, Uju, Setyaningsih I. 2018. Komposisi kimia *Spirulina platensis* yang dikultivasi dalam fotobioreaktor dengan fotoperiode berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(3):471-479.
- Akesowan, Adisak. 2008. Effect of Combined Stabilizers Containing Konjac Flour and k-Carrageenan on Ice Cream. *AU J.T.*, 12(2), 81-85.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arbuckle, W.S., and Marshall, R. T. 1996. *Ice cream*. Champman and Hill Publishers. New York.
- Badan Pengawas Obat dan makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2013 tentang *Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengatur Keasaman*. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2016 tentang *Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa*. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. SNI 01.3713.1995. *Mutu dan Cara Uji Es Krim*. Jakarta(ID): Badan Standarisasi Nasional.
- Baer, Robert J., dan Baldwin, Kirk A. 1984. Freezing Points of Bulking Agents Used in Manufacture of Low-Calorie Frozen Desserts. *Journal of Dairy Science*. Volume 67(12):2860-2862. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(84\)81647-1](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(84)81647-1)
- Becker, e. W. 2013. *Microalgae for Human and Animal Nutrition*. A . Richmond and Qiang Hu. *Handbook of Microalgae : Culture: Applied Phycology and Biotechnology*. John Wiley & Sons.
- Belay, A. 2008. *Spirulina (Arthospira) Production and Quality Assurance*. M.E. Gershwin, A. Belay. *Spirulina in Human Health and Nutrition*. CRC Press. Boca Raton.
- Bhaves, J., Sharma, D., Garg R.K., Dashora A., Sahu D., Agarwal P. & Mehta P. 2013. Approaches for taste masking using stevia leaf in pharmaceuticals. *Innovare Journal of Life Science*, 1:34-37.
- Bodyfelt, F.W., Tobias, J., dan Trout, G.M. 1988. *The sensory evaluation of dairy products*. Pp598. New York, USA: Van Nostrand Reinhold.
- Budiarti, T., N.B.P. Utomo, dan A. Santosa. 2010. Pertumbuhan dan Kandungan Nutrisi *Spirulina sp.* pada Fotoperiode yang Berbeda. *Jurnal Akuakultur Indonesia*. 9(2):1460156.
- Chapman, J. R. And Marshall, R. T. 1975. *The Science of Providing Milk For Man*. Mac Graw Hill Book Company. New York.
- Christwardana, M., M.A. Nur, dan Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: Potensinya sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1):1-4.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. The Royal society of Chemistry.

- Deng, R., T. Chow. 2010. *Hypolipidemic, Antioxidant, and Antiinflammatory Activities of Microalgae Spirulina*. *Jurnal Cardiovascular Therapeutics*. No. 28:31-44.
- Dewi, E. N., Ulfah A. & Maizirwan M. 2016. The effect of different treatments to the amino acid contents of micro algae *Spirulina* sp. *Aquatic Procedia*. 7:59-65.
- Eliasson, A. dan M. Gudmundsson. 2006. Starch: Physicochemical and Functional Aspects. Di dalam: *Carbohydrates in Food 2nd Edition*. A. Eliasson. Boca raton, London, New York: CRC Press.
- Failisnur, F. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*. 3(1):11-20. <https://doi.org/10.24960/jli.v3i1.623.11-20>.
- Goff, H. D., Ferdinando, D., dan Schorsch, C. 1999. Fluorescence microscopy to study galactomanan structure in frozen sucrose and milk protein solutions. *Food Hydrocolloids*. 13: 353-362.
- Goff, H.D., dan R.W. Hartel. 2013. *Ice Cream : 7th Edition*. Springer. Canada.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan baku dan Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Gamma*. 7(1):20-26
- Henrikson, R. 2009. *Earth Food Spirulina*. Ronore Enterprises. Hawaii.
- Hervelly., Wijaya, Willy Pranata., dan Aditya, Fauzan Pratama. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batata* L.). *Pasundan Food Technology Journal, Volume 5, No. 2*.
- Huq, Obidul., Rana, Md. Sohel., Talukder, Mesbah Uddin., Mamun, Sumaiya., Nigar, Shireen., & Zaher, Mohammad Abduz. 2020. Formulation of a new developed dietary supplement from marine sources. Review article. *IJMPR international journal of modern pharmaceutical research 2020*. 4(1): 12-17. ISSN :2319-5878.

- Kabede, E. & Gunnel A. 1996. Optimum growth condition and light utilization efficiency of *Spirulina platensis*(=*Arthrospira fusiformis*)(Cyanophyta) from Lake Chitu, Ethiopia. *Hydrobiologus*. 332:99-109.
- Kartika, I. 2019. Pengaruh Penambahan Sukrosa Pada Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat dan Produksi Asamnya. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren S. 1986. Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Khairina, A., Dwiloka, B., dan Susanti, S. 2018. Aktivitas antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Sari Apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1), 59-68.
- Kilcast, D., dan clegg, S. 2002. Sensory perception of creaminess and its relationship with food structure. *Food Quality and Preference*. 13:609-623.
- Koru, E. 2012. *Earth Food Spirulina (Arthospira) : Production and Quality Standards*. Y. E. Samragy. Food Additive. InTech. Rijeka.
- Kusumastuti, S. Dan Adriani, M. 2017. Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Amerta Nutr. Hal* : 252-260.
- Larsen, R, Eilersten, K.E., and Elvevoll, E.O. 2011. Health benefits of marine foods and ingredients. *Biotechnology Advances* 29:pp:508-518.
- Ley, J.P. 2008. Making Bitter Taste by Molecules. *Chem. Percept (1)*:58-77. *Springer*.
- Listyowati, Tuti. 2017. Kayu Manis sebagai Agen Masking *Aftertaste* pada Es Krim *Spirulina platensis*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Liu, Y.F., L. Z. Xu, N. Cheng, L. J. Lin, and C. W. Zhang. 2000. Inhibitory Effect of Phycocyanin from *Spirulina platensis* on the Growth of Human Leukimia K562 Cells. *J. Appl. Phycol.*, 109-136.

- Liu, K. 2004. Soybeans as Functional Foods and Ingredients. AOCS Publishing, USA.
- Malik, P., da A. Paul. 2013. Quality Characteristics of Ice Cream Enriched With Spirulina Powder. *International Journal of Food and Nutritional Sciences*. 1(2):44-50
- Marantha, H. A & Ninik R. 2014. Kandungan gizi, sifat fisik, dan tingkat penerimaan es krim kacang hijau dengan penambahan Spirulina. *Journal of Nutrition College*. 3:755-761.
- Mariod, A. A. And H. Fadul. 2014. Extraction and Characterization of Gelatin from Two Edible Sudanese Insects and its Applications in Ice Cream Making. Food Science and Technology International. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24958775>
- Marshall, R. T., Goff, H.D., dan Hartel, R. W. 2003. *Ice Cream* (6th ed). New York: Kluwer Academic/Plenum Publisher
- Mc Clements, D. J. 2005. *Food Emulsions :principles, practices, adnd techniques 2nd Edition*. CRC Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781420039436>
- Meilgaard, M., G. V. Civille dan B.T. Carr. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth edition*. New York: CRC Press.
- Mohire, N. C., Adhikrao V. Y. & Vaishali K.G. 2009. Novel approaches in development of metronidazole orodispersible tablets. *Research Journal Pharmacy and Technology*. 2:283-286.
- Muse, M. R., & R. W. Hartel. 2004. Ice Cream Structural Element that Affect Melting. Rate and Hardness. *J. Dairy Sci*. 87:1-10.
- Negara, H. P., Iwan Y.B. & Nurfitri E. 2014. Pengkayaan β -karoten pada cokelat batang dengan penambahan Spirulina platensis. *Jurnal Perikanan(J.Fish. Sci)*. 16:17-28.

- Novayanti, D. 2018. Pembuatan Produk Es Krim Kacang Koro Pedang (*Cannavallia ensiformis. L*) Berdasarkan Perbandingan Sari Kacang Koro Pedang dengan Susu dan Waktu *Overrun*. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Octavianto, I. T. 2016. Karakteristik crackers dengan variasi penambahan *Spirulina platensis*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Olivia, Y. T. 2010. Pengaruh penambahan spirulina platensis pada roti tawar berbahan dasar terigu dan tapioka terhadap tingkat penerimaan konsumen. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Pangesti, W.D., Bintoro., V.P., dan Hintono, A. 2019. Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) dengan Penambahan Pati Garut (*Maranta arundinacea*) Sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1-6.
- Pertiwi, I Gusti Ayu Nyoman. 2013. Sehat Lezat: Olah Saji dr.Tiwi. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Rahmawati, R.D. , Purwadi dan D. Rosyidi. 2012. Tingkat Penambahan Bahan Pengembang pada Pembuatan es Krim Instan Ditinjau dari Mutu Organoleptik dan Tigkat Kelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*. 2(3):1-9.
- Ridlo, Ali., Sedjati, Sri., dan Supriyantini, Endang. 2015. Aktivitas Anti Oksidan Fikosianin Dari Spirulina Sp. Menggunakan Metode Transfer Elektron Dengan DPPH(1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Kelautan Tropis Volume.18(2)*: 58-63.
- Roland, A. M., Philips, L. G., dan Boor, K. J. 1999. Effects of Fat Content on the Sensory Properties, Melting, Color, and Hardness of Ice Cream. *J. Dairy Sci.* 82, 32-38.
- Sanggur, Y.F. 2017 Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Persentase Buah Nenas (*Ananas sativus*) Berbeda. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Santoso, Agus. 2011. Serat Pangan(*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra No.75*. Th. XXIII Maret 2011.
- Saputra, J. S. E., Tri W.A & Eko N. D. 2014. Pengaruh penambahan biomassa serbuk *Spirulina platensis* terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori pada tablet hisap(Lozenges). *JPHPI*. 17:281-291.
- Schaller-Povolny, L. A. Dan Smith, D. E. 1999. Sensory attributes and storage life of reduced fat ice cream as related to inulin content. *Journal of Food Science*. 64(3):555-559. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1999.tb15084.x>
- Shahbazizadeh, S., Kianoush K.D. & Sara S. 2015. Fortification of iranian traditional cookies with *Spirulina platensis*. *Annual Research & Review in Biology*. 7:144-154.
- Small, E. 2012. *Blossoming treasures of biodiversity*. 37. *Spirulina- Food for The Universe. Biodiversity Program on Environmental Health*. Agriculture and Agri-Food. Canada, Ottawa.
- Sugiharto, E. 2014. Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan roti manis substitusi tepung *Spirulina* sebagai alternatif makanan tambahan anak Gizi kurang. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Susanto, E., dan Fahmi, A. S. 2012. Senyawa fungsional dari ikan : aplikasinya dalam pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol. 1(4):95-102*.
- Syahbania, N. 2012. Studi pemanfaatan talas (*colocasia esculenta*) sebagai bahan pengisi dalam pembuatan es krim. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. *Skripsi*, Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Syed, Q. A., Anwar, S., Shukat, R., dan Zaboor, T. 2018. Effects of Different Ingredients On Texture of Ice Cream. *Journal of Nutritional Health and Food Engineering*. 8(6), 422-435. <https://doi.org/10.15406/jnhfe.2018.08.00305>.
- Tekin, Ezgi. 2016. Usage of multiple emulsions to design low fat ice cream. *Thesis*. Turkey: Middle East Technical University.

- Wang, J., Yuan, X., jin, Z., Tian, Y. And Song, H. 2007. Free radical and reactive oxygen species scavenging activities of peanut skin extract. *Journal of Food Chemistry* 104(1):242-250.
- Widiantoko, R.K., dan Yunianta. 2014. Pembuatan es Kri Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1):54-66.
- Wijayanti, I. A., Purwadi, dan Thohari, I. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu pada Yoghurt terhadap Sifat Fisik Es Krim Yoghurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1):38-45
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.