

DAFTAR PUSTAKA

- Akalin, A., Karagozlu, C., Ender, G., & Unal, G. 2008. Effects of Aging Time and Storage Temperature on the Rheological and Sensory Characteristics of Whole Ice Cream. *Milchwissenschaft*. 63 (3) 293-295.
- Akesowan, 2009. Influence of Soy Protein Isolate on Physical and Sensory Properties of Ice Cream. *Thai Journal of Agricultural Science*, Volume 42(1), pp. 1-6.
- Alfadila, R., Anandito, R. B. K. & Siswanti, 2020. Pengaruh Pemanis terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Volume XIII, pp. 1-11.
- Andriani, M. 2019. Pengaruh Konsentrasi Gelatin terhadap Karakteristik Es Krim dari Sari Jali. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Soegijapranata. Semarang.
- Arbuckle, 1986. *Ice Cream 4th Edition*. New York: Springer.
- Aslan, L. M., 1998. *Budidaya Rumput Laut*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Bahramparvar & Tehrani. 2011. Application and Functions of Stabilizers in Ice Cream. *Food Reviews International*, Volume 27, pp. 389-407.
- Bazkin & Relkin. 2009. Effects of processing conditions on structural and functional parameters of whipped dairy emulsions containing various fatty acid compositions. *Journal Dairy Science*, Volume 92, pp. 3566-3574.
- Clark, S., Wasselin, A., Luedecke, L. & Swanson, B. G., 2004. Stabilizer Usage has Greater Impact on Ice Cream Properties than High Hydrostatic Pressure. *Journal of Food Technology*, Volume 2(1), pp. 41-49.
- Deosarkar S.S., Kalyankar S.D., Pawshe R.D., & Khedkar C.D. 2016 Ice Cream: Composition and Health Effects. *The Encyclopedia of Food and Health*, vol. 3, pp. 385- 390. Oxford: Academic Press.
- Distantina, S., Rochmadi, Wiratni & Fahrurrozi, 2012. Mekanisme Proses Tahap Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma cottonii* Menggunakan Pelarut Alkali. *Jurnal Agritech*, Volume 32, pp. 397-402.
- Donhowe, D., Hartel, W., & Bradley, R. 1991. Determination of Ice Crystal Size Distributions in Frozen Desserts. *Journal Dairy Sci* 74:333&3344

- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Goff, D. & Hartel, 2013. *Ice cream 7th Edition*. New York: Springer.
- Guiseley, K.B., Stanley, N.F., and Whitehouse, P.A. 1980. Carrageenan. In: *Handbook of Water Soluble Gums and Resins*. London: Mc Graw Hill Book Company.
- Hastuti, D. & Sumpe, I., 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro*, Volume 3, pp. 39-48.
- Hendrawati, T. Y., 2016. *Pengolahan Rumput Laut dan Kelayakan Industrinya*. Jakarta: UMJ Press.
- Herawati, H., 2018. The Hydrocolloids Potential As Additive Materials To The Qualified Food and Non-Food Products. *Jurnal Litbang Pertanian*, Volume 37, pp. 17-25.
- Herlinda, W. D., 2019. *Bisnis Ekonomi*. [Online] Available at: <https://ekonomi.bisnis.com/read/20190710/12/1122484/kurangi-impor-gelatin-indonesia-mulai-produksi-kapsul-rumput-laut> [Accessed 25 March 2021].
- Hervelly, Wijaya, W. & Aditya, F., 2018. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin dan Konsentrasi Susu Skim terhadap Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), pp. 122-132.
- Hidayah, U., Affandi, D. & Sari, A., 2017. Kajian Mikrostruktur, Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penggunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo sebagai Stabilizer. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, X(2), pp.89-98.
- Indriani, H. & Sumiarsih, E., 1991. *Budidaya, Pengolahan, dan Pemasaran Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia No. 140 Tahun 2016. *Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Industri Pengolahan Rumput Laut Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Refined Carrageenan (RC)*. Jakarta : Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia.
- Lestari, L. A. et al., 2019. Physical, Chemical, and Sensory Properties of Ice Cream with the Substitution of Stabilizer with Gelatin from Various Sources. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, Volume 7 (3), pp. 167-173.

- Mahmut Dogan & Ahmed Kayacier. 2007. The Effect of Ageing at a Low Temperature on the Rheological Properties of Kahramanmaras-Type Ice Cream Mix. *International Journal of Food Properties*, 10:1, pp. 19-24.
- Marshall, R., Goff, H. & Hartel, R., 2003. *Ice Cream*. New York: Springer Science+Business Media, LLC.
- Muse, M. & Hartel, R., 2004. Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *Journal of Dairy Science*, 87(1), pp. 1-10.
- Novavanti, 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.
- Oksilia, Syafutri, M. & Lidi, E., 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XXIII No. 1 , pp. 17-22.
- Parenrengi, A., Rachmansyah, Suryati. 2012. *Budidaya Rumput Laut Penghasil Karagenan (Karaginofit)*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia No. 33 Tahun 2019. *Tentang Peta Panduan (Road Map) Pengembangan Industri Rumput Laut Nasional Tahun 2018-2021*. Jakarta : Presiden Republik Indonesia.
- Poppe, J. 1992. Gelatin. In: *Thickening and Gelling Agents for Food*. New York: Springer-Science+Business Media, pp. 98-123
- Pudjiastuti, S., 2017. *Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan 2016*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Rezaei, R., Khomeiri, M., Kashaninejad, M., Mazaheri-Tehrani, M., & Aalami, M. 2015. Effect of Resistant Starch and Aging Conditions on The Physicochemical Properties of Frozen Soy Yogurt. *Journal Food Sci Technol* 52(12):8164–8171
- Santoso, B., Herpandi, Pitayati, P. A. & Pambayun, R., 2013. Pemanfaatan Karagenan dan Gum Arabic sebagai Edible Film Berbasis Hidrokoloid. *Jurnal Agritech*, Volume 33, pp. 140-145.
- Sari, D., Purwadi & Thohari, I., 2019. Upaya peningkatan kualitas yoghurt set dengan penambahan pati kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Ilmu Ilmu Peternakan*, 29(2), p. 131=142.

- Sarwanto, C., Sjarief, I., Susanto, H., Solah, A., Kurnia, I. 2018. *Profil Peluang Investasi Komoditas Rumput Laut*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan
- Sauqani, A. 2015. Pembuatan Es Krim Koro Pedang(*Cannavallia ensiformis*. L) dengan Variasi Konsentrasi Karagenan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- SNI 01-3713-1995. 1995. *Es Krim*. Badan Standar Nasional
- Sriwijaya, L., Zaini, M., Nazaruddin. 2017. The Effects of Type of Milk and Carrageenan Concentrations on The Nutrition, Physical Characteristic and Organoleptic of Sweet Corn Ice Cream (*Zea mays saccharata*). Artikel Ilmiah. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan dan Agroindustri. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- Thomas, W. 1999. Carrageenan. In: *Thickening and Gelling Agents for Food*. 2nd Edition. Maryland:Aspen Publishers, Inc, pp. 45-59
- Therkelsen, G. H., 1993. Carrageenan. In: *Industrial Gums, Third Edition*. Amerika Serikat: Academic Press Inc, pp. 145-180.
- Violisa, A., Nyoto, A. & Nurjanah, N., 2012. Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi dan Kejuruan*, 35(1), pp. 103-114.
- Waliyurahman , I., Bintoro, V. & Susanti, S., 2019. Characteristics of Physicals, Chemicals, and Hedonic Properties of Jicama Velva with Addition of Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) as a Stabilizer. *Jurnal Teknologi Pangan*,3(2), pp. 228-324.
- Widiantoko, R. K. & Yunianta, 2014. The Making of Ice Cream from Tempe and Ginger (Study of Raw Materials Proportion and Stabilizers Proportions on the Physical, Chemical and Organoleptic Properties). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Volume 2, pp. 54-66.
- Winarno, F. G., 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Wulandari, Supriadi, A. & Purwanto, B., 2013. The Effect of Defatting and Extraction Temperature on the Physical Properties of Snakehead Fish Bone Gelatin. *Fishtech*, II(01), pp. 38-45.

Yuliana. 2013. Pengaruh Perendaman *Eucheuma spinosum* J. Agardh dalam Larutan Pupuk Provasoli's Enrich Seawater terhadap Laju Pertumbuhan secara in vitro. Skripsi. Program Studi Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Zuraya, N. & Sutrisno, D., 2015. *Penyuplai Terbesar, Indonesia Siap Kembangkan Industri Rumput Laut.* [Online] Available at: <https://republika.co.id/berita/ekonomi/makro/15/11/12/nxp6p1383-penyuplai-terbesar-indonesia-siap-kembangkan-industri-rumput-laut> [Accessed 2021 02 26].