

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Baarri, A. N., Legowo, A. M., Pramono, Y.B., Siregar, R.F., Pangetu, R.F., Azhar, H.N., Sarya, R.H., Hapsari, M.C. 2016. *Teknik Pembuatan Fruity Powder Yogurt*. Semarang: Indonesian Food Tehcnologists.
- AOAC, 1999. *Official Methods of Analysis 16th*. 5th revision ed. Maryland: The Association of Official Analytical Chemist.
- AOAC, 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17th ed. Gaithersburg: AOAC International.
- Arbuckle, W. S. 1996. *Ice Cream*. London: The Avi Publishing Company.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Es krim (01-3713)*. Jakarta: BSN.
- Beheshtipour, H., Mortazavian, A.M., Mohammadi, R., Sohrabvandi, M., Khosravi-Darani, K. 2013. Supplementation of *Spirulina platensis* and *Chlorella vulgaris* Algae into Probiotic Fermented Milks. *Food Science and Food Technology*, Volume 12, pp. 144-154.
- BSN. 1992. *SNI Yogurt 01-2981*, s.l.: Badan Standardisasi Nasional.
- Celekli, A., Alslibi, Z. A. & Bozkurt, H. 2018. *Use of Spirulina in Probiotic Probiotic Fermented Milk Products*. Istanbul, The IRES International Conference.
- Christwardana, M., Nur, M. M. A. & Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis : Potensinya sebagai Bahan Pangan Fungsional*. *Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), pp. 1-4.
- Daldiyono, I.A., Rani, A.A., Manan, C., Sumadibrata, R. 1990. Kanker Kolon dan Peran Diet Tinggi Serat : Kejadian di Negara Barat. *Gizi Indonesia*, 15(1), pp. 73-75.
- Davidson, R. H., Duncan, S.E., Hackney, C.R., Eigel, W.N., Boling, J.W. 2000. Probiotic Culture Survival and Implications In Fermented Frozen Yogurt Characteristic. *Journal of Dairy Science*, 83(4), pp. 666-673.
- Deng, R. & Chow, T.-J. 2010. Hypolipidemic, Antioxidant, and Antiinflammatory Activities of Microalgae *Spirulina*. *Cardiovascular Therapeutics*, pp. 31-44.
- Eliasson, A. C. & Gudmundsson, M. 2006. *Carbohydrates in Food*. Second Edition ed. London: CRC.



- Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1), pp. 11-20.
- Fox, P. F., Uniacke-Lowe, T., McSweeney, P. L. H. & O'Mahony, J. A. 2015. *Dairy Chemistry and Biochemistry*. Second ed. Switzerland: Springer International Publishing.
- Gershwin, M. E. & Belay, A. 2007. *Spirulina in Human Nutrition and Health*. Florida: CRC Press.
- Goff, H. D. & Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream*. Seventh ed. London: Springer.
- Huq, A. K. O. et al. 2020. Formulation of a Newly Developed Dietary Supplement from Marine Sources. *International Journal of Modern Pharmaceutical Research*, 4(1), pp. 12-17.
- Inoue, K., Shiota, K. & Ito, T. 1998. Preparation and Properties of Ice Cream Type Frozen Yogurt. *International Journal of Dairy Technology*, 51(2), pp. 44-50.
- Kusumastuti, S. & 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 Nutrition*, 1(3), pp. 252-260.
- Listyowati, T., 2017. *Kayu Manis sebagai Agen Masking Aftertaste pada Es Krim Spirulina platensis*. Yogyakarta: Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Marshall, R. T. & Arbuckle, W. S. 1996. *Ice Cream*. 5 ed. New York: Internatioan Thopmson Publishing.
- Marshall, R. T., Goff, H. D. & Hartel, R. W. 2003. *Ice Cream*. Sixth ed. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers.
- Nidejovi, 2020. *Teknik Budidaya dan Pemanfaatan Mikroalga*. [Online] Available at: <http://www.limnologi.lipi.go.id/newsdetail.php?id=1057> [Accessed 20 Januari 2021].
- Nurjanah, Ferina. 2020. *Pengaruh Variasi Kandungan Lemak terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Sari Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis L)*. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Omar, H. H., Dighiriri, K. A. & Gashgary, R. M. 2019. The Benefit Roles of Micro- and Macro-Algae in Probiotics. *Nature and Science*, pp. 258-279.
- Pekkarinen, S. S., Stockmann, H., Schwarz, K., Heinonen, I.M., Hopia, A.I. 1999. Antioxidant Activity and Partitioning of Phenolic Acids in Bulk and Emulsified Methyl Linoleate. *J. Agric. Food Chem.*, Volume 47, pp. 3036-3043.



- Rahmi, A. O. 2020. *Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Kimiawi dan Sensoris Es Krim Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) Probiotik*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Ranakusuma, B. 1990. Obesitas dan Manfaat Serat. *Gizi Indonesia*, 15(1), pp. 76-80.
- Reilda, J. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim terhadap Sifat Fisik dan Kimiawi Es Krim Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC) serta Karakteristik Sensorisnya*. Yogyakarta: Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Richmond, A. & Hu, Q. 2013. *Handbook Microalgal Culture : Applied Phycology and Biotechnology*. New Jersey: John Wiley and Sons.
- Ristiarini, S., Suprijono, M. M. & Dhamarini, N. 2004. *Velva Labu Kuning (*Cucurbita moschata*, Duch) : Pengaruh Penambahan CMC dan Pektin*. Jakarta, Prosiding Seminar Nasional dan Kongres PATPI.
- Satriani, Sukainah, A. & Mustarin, A. 2018. Analisis Fisiko-Kimia Es Krim dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea Mays* L. *Saccharata*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Volume 4, pp. 105-124.
- Sedjati, S., Yudiati, E. & Suryono. 2012. Profil Pigmen Polar dan Non Polar Mikroalga Laut *Spirulina* sp. dan Potensinya sebagai Pewarna Alami. *Ilmu Kelautan*, 17(3), pp. 176-181.
- Soeparno. 2015. *Properti dan Teknologi Produk Susu*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Starzynska-Janiszewska, A., Stodolak, B. & Wikiera, A. 2015. Antioxidant Potential and alfa-galactosides Content of Unhulled Seeds of Dark Common Beans Subjected to Tempe-type Fermentation with *Rhizopus microsporus* var. *chinensis* and *Lactobacillus plantarum*. *Food Science and Technology Research*, 21(6), pp. 765-770.
- Syed, Q. A., Anwar, S., Shukat, R. & Zahoor, T. 2018. Effects of Different Ingredients on Texture of Ice Cream. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*, 8(6), pp. 422-435.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yogurt. *Buletin Teknik Pertanian*, Volume 11, pp. 12-16.