

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T., 2013. Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2), pp. 44-46.
- Akalin, A., Karagozlu, C., Ender, G. & Unal, G., 2008. Effect of Aging Time and Storage Temperature on The Rheological and Sensory Characteristics of Whole Ice Cream. *Milk Science International*, 63(3), pp. 293-295.
- Alba, K. & Kontogiorgos, V., 2018. *Seaweed Polysaccharides (Agar, Alginate, Carrageenan)*. United Kingdom: Elsevier Inc.
- Anderson, A., Daubert, C. & Farkas, B., 2002. Rheological Characteristics of Skim Milk Stabilized with Carrageenan at High Temperature. *Journal Food Science*, Volume 67, p. 649.
- Anggadiredja, J., Zatnika, T. & Prayugo, S., 2006. *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arbuckle, W., 1986. *Ice Cream*. s.l.:Springer.
- Ardani, E., Zaini, M.A., dan Sulastri. Pengaruh Penambahan Bubur Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*) terhadap Mutu Es Krim Campuran Susu Jagung Manis dan Tepung Kacang Hijau. *Artikel Ilmiah*. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram
- Astawan, M., 2010. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Atmadja, W., Sulistijo, K. A. & Rahmian, 1996. *Pengenalan Jenis Algae Merah (Rhodophyta) dalam Pengolahan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ayudiarti, D. L., Suryanti & Oktavia, D. A., 2020. *The Effect of Different Types and Gelatin Concentrations on Ice Cream Quality*. s.l., EDP Sciences.
- Badan Karantina Ikan dan Pengendalian Mutu, 2018. *Peta Lalu Lintas Rumput Laut Nasional 2018*. [Online] Available at: <https://kkp.go.id/bkipm/artikel/8104-peta-lalulintas-rumput-laut-nasional-2018> [Accessed 6 Februari 2021].
- Bahramparvar, M. & Tehrani, M. M., 2011. Application and Functions of Stabilizers in Ice Cream. *Food Reviews International*, Volume 27, pp. 389-407.

- Barbeyron, T. et al., 2000. I-Carrageenanses Constitue a Novel Family of Glycoside Hydrolases, Unrelated to That of K-Carrageenans. *Journal od Biological Chemistry*, Volume 275, pp. 35499-35505.
- BeMiller, J. N., 2019. Carrageenans. In: *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist Third Edition*. s.l.:Elsevier, pp. 279-1991.
- Campo, V., Kawano, D., Silva Junior, D. & Carvalho, I., 2009. Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modifications and Struktural Analysis. *Carbohydrate Polymers*, Volume 77, pp. 167-180.
- Champbell, J. & Marshall, R., 1975. *The Science of Providing Milk For Man*. New York: Mac Graw Hill Book Company.
- Clark, S., Wasselin, A. C., Luedecke, L. O. & Swanson, B. G., 2004. Stabilizer Usage has Grater Impact on Ice Cream Properties than High Hydrostatic Pressure. *Journal of Food Technology*, 2(1), pp. 41-49.
- Deosarkar, S., Kalyankar, D., Pawshe, R. & Khedkar, C., 2016. Ice Cream: Composition and Health Effects. *The Encyclopedia of Food and Hea*, Volume 3, pp. 385-390.
- Distantina, S., Wiranti, R. & Fahrurrozi, M., 2012. Mekanisme Proses Tahap Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma cottonii* Menggunakan Pelarut Alkali. *Jurnal Agritech*, 32(4), pp. 397-402.
- Dogan, M. & Kayacier, A., 2007. The Effect of Ageing at a Low Temperature on the Rheological Properties of Kahramanmaras-Type Ice Cream Mix. *International Journal of Food Properties*, Volume 10, pp. 19-24.
- Eckles, C. W., 1984. *Milk and Milk Product*. New Delhi: Tata Mc. Graw Hill.
- Glicksman, M., 1983. *Food Hydrocolloids Vol II*. Florida: CRC Press.
- Goff, H. D. dan Hartel, R. W., 2013. *Ice Cream*. 7th ed. s.l.:Springer.
- Gomez-Guillen, M. C. & Montero, P., 2001. Extraction of Gelatin From Megrin (*Lepidor hombus boscil*) Skin With Several Formic Acid. *Journal Food Science*, 66(2), pp. 213-216.
- Guinard, J. et al., 1997. Sugar and Fat Effects on Sensory Properties of Ice Cream. *Journal of Food Science*, 62(5), pp. 1087-1094.
- Hartatie, E., 2011. *Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.

- Haryanti, N. & Zueni, A., 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim *Daging Kulit Manggis (*Gracinia mongostana L.*)* dengan Variasi Susu Krim. *AGRITEPA*, 1(5), pp. 143-156.
- Herawati, H., 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, Volume 37, pp. 17-25.
- Herlinda, W. D., 2019. *Kurangi Impor Gelatin, Indonesia Mulai Produksi Kapsul Rumput Laut*. [Online] Available at: <https://ekonomi.bisnis.com/read/20190710/12/1122484/kurangi-impor-gelatin-indonesia-mulai-produksi-kapsul-rumput-laut> [Accessed 24 Maret 2021].
- Hervelly, Wijaya, W. P. & Aditya, F. P., 2018. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipoema batatas L.*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), pp. 122-132.
- Hidayah, U. N., Affandi, D. R. & Sari, A. M., 2017. Kajian Mikrostruktur, Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penggunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus sp.*) Sebagai *Stabilizer*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(2), pp. 89-98.
- Hotchkiss, S., Brooks, M. & Campbell, R., 2016. The Use of Carrageenan in Food. In: L. Pereira, ed. *Carrageenans*. s.l.:Nova Science Publisher, Inc, pp. 230-243.
- Hubeis, M., Andarwulan, N. & Yunita, M., 1996. Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, Volume 7, p. 1.
- Imesion, A., 2009. Carrageenan and Furcellaran. In: O. Phillips & P. William, eds. *Handbook of Hydrocolloids Second Edition*. s.l.:Woodhead Publishing, pp. 164-185.
- Istini, S., Zalnika, A., Suhaimi & Anggadiredja, J., 1986. Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut. *Jurnal Penelitian BPPT*, Volume 14, pp. 01-04.
- Iversen, E. & Pedersen, K., 1982. *Ageing of Ice Cream*. s.l.:Grinsted Technical Paper.
- Jana, A., Pinto, S. & Moorthy, P., 2016. *Ice Cream and Frozen Desserts*. s.l.:AgriMoon.

- Kamal, N., 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carbocyl Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17).
- Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2018. *Profil Peluang Investasi Komoditas Rumput Laut*. Jakarta: Direktorat Usaha dan Investasi.
- 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*, 7(3), pp. 167-173.
- Marshall, R., Goff, H. & Hartel, R., 2003. *Ice Cream*. s.l.:Kluwer Academic.
- Michel, A., Mestdagh, M. & Axelos, M., 1997. Physicochemical properties of Carrageenan Gels in Presence of Various Cations. *International Journal Biology Macromol.*, Volume 21, pp. 195-200.
- Moirano, A., 1977. *Sulphated Seaweed Polysaccharides in Food Colloids*. s.l.:The AVI Publishing Company Inc.
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N. & Kurniasih, R. A., 2017. Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), pp. 36-42.
- Muse, M. & Hartel, R., 2004. Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *Journal Dairy Science*, Volume 87, pp. 1-10.
- Nazurah, N. F. & Hanani, Z., 2016. Physicochemical Characterization of Kappa-Carrageenan (*Eucheuma cottonii*) based Films Incorporated with Various Plant Oils. *Journal of Carbohydrate Polymers*, p. 9.
- Padaga, M. & Sawitri, M. E., 2005. *Es Krim Yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Princes, 2019. *Panduan Lengkap Cara Budidaya Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Bagi Pemula Agar Sukses*. [Online] Available at: <https://www.faanadanflora.com/cara-budidaya-rumput-laut-eucheuma-cottonii-bagi-pemula/> [Accessed 27 Februari 2021].
- Repoux, M. et al., 2012. Solid Cheese Consumption: Quantification of Oral Coating. *Archives of Oral Biology*, Volume 57, pp. 81-86.
- Rezaei, R. et al., 2015. Effect of Resistant Starch and Aging Conditions on The Physicochemical Properties of Frozen Soy Yoghurt. *Journal Food Science Technology*, 52(2), pp. 8164-8171.

- Rizal, M., Mappiratu & Razak, A., 2016. Optimalisasi Produksi Semi Refined Carrageenan (SRC) dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Riset Kimia*, 2(1), pp. 33-38.
- Rudolph, B., 2000. Seaweed Product. In: R. E. Martin, E. P. Carter, G. J. Flick & L. M. Davis, eds. *Marine and Freshwater Products Handbook*. USA: Technomic Publishing Company, Inc, pp. 515-529.
- Sauqani, Ahmad. 2015. Pembuatan Es Krim Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) dengan Variasi Konsentrasi Karagenan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Sharma, B. & Hissaria, P., 2009. Hydrocolloids: Competent Ice Cream. *Journal of Chemical Weekly*, pp. 193-198.
- Soeparno, 2015. *Properti dan Teknologi Produk Susu*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Suryani, Tanti Dwi. 2006. Pengaruh Tingkat Penggunaan Starter Yoghurt terhadap *Overrun*, Kecepatan Leleh, dan Mutu Organoleptik Fermented Es Krim. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Suryani, I., Sari, D. I. P., Astutik, D. M. & Abdillah, A. A., 2019. *Kappa and Iota Carrageenan Combination of *Kappaphycus alvarezii* and *Eucheuma spinosum* as a Gelatin Substitute in Ice Cream Raw Material Product*. Surabaya, IOP Publishing.
- Therkelsen, G., 2012. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives*. Third ed. s.l.:Academic Press, Inc.
- 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.
- Winarno, F., 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.