

## DAFTAR PUSTAKA

- Andrianto, S. 2008. Pembuatan Es Krim Probiotik dengan Substitusi Susu Fermentasi *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* dan *Lactobacillus* F1 terhadap Susu Skim. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arbuckle, W. S. 1986. Ice Cream. The AVI Publishing Company. Inc., London.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Lesitin. SNI 01-4457-1998.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar-Bagian 1: Sapi. SNI 01-3141-2011.
- Blakely, J. dan D. H. Bade. 1998. Ilmu Peternakan Edisi Ke-4. Diterjemahkan oleh Srigandono, B. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Bourne, M. C. 1982. Food, Texture, Viscosity Concept and Measurement. Academic Press, London.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- De Man, J. N. 1997. Kimia Makanan. Penerbit Kosasih Dadmawinata. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Devendra, C. dan M. Burns. 1994. Produksi Kambing di Daerah Tropis. Diterjemahkan oleh Putra, I. D. K. H. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Eckles, E. H., W. B. Combs, H. Macy. 1986. Milk and Milk Products McGraw Hill Book Co. Inc., New York.
- Guner, A., M. Ardic, A. Keles, Y. Dogruer. 2007. Production of Yogurt Ice Cream at Different Acidity. International J. Food Sci. Technol. 42: 948-952

- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Hartomo, A. J. dan M. C. Widiatmoko. 1993. Emulsi dan Pangan Instant Berlesitin. Andi Offset, Yogyakarta.
- Hasenhuettl, G. L. and R. W. Hartel. 2008. Food Emulsifiers and Their Applications. Second Edition. Springer Science Business Media, New York, USA.
- Hendriani, Y. 2005. Stabilitas Es Krim yang Diberi Khitosan sebagai Bahan Penstabil Pada Konsentrasi yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hui, Y. H. 1996. Edible Oil and Fat Product: Oils and Oilseeds, Bailey's Industrial Oil and Fat Product. 5<sup>th</sup> ed. A Wiley-Interscience Publication John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Kamel, B. S. 1991. Emulsifiers. Blackie Academic & Profesional, Glasgow, UK.
- Krog, N. J. 1990. Food Emulsifier and Their Chemical & Physical Properties. Marcel Dekker, New York.
- Legowo, A. M., A. N. Albaarri, M. Adnan, U. Santosa. 2006. Profil Asam Lemak Di Dalam Yogurt Susu Sapi dan Susu Kambing. Makalah Seminar Nasional PATPI. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Le Hsich, Y. T. and J. M. Regeastein. 1992. Storage Stability of Fish Oils, Soy Oil and Corn Oil Mayonnaise as Measured by Various Chemical Indices. J. Aqua. Food Prod. Technol. 1: 97-106.
- Marshall, R. T. and S. Arbuckle. 1996. Ice Cream. 5<sup>th</sup> ed. Champhan and Hall Publishing, New York.
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar-Dasar Biokimia. UI Press. Jakarta.
- Pomeranz, Y. 1991. Functional Properties of Food Components. Second Edition. Academic Press, Inc., London.
- Pulina G. and A. Nudda. 2004. Milk production. In: Pulina G (ed). *Dairy Sheep Nutrition*. CABI Publishing, Oxfordshire.
- Rachmawati, A. V. 2012. Penambahan Lesitin Sebagai Emulsifier Terhadap Kualitas Fisiko-Kimia Susu Bubuk Asal Kambing Peranakan Ettawa. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Sari, D. P. 2013. Pengaruh Penambahan *Edible Cryoprotectant* Terhadap Viabilitas Probiotik dan Kualitas Fisiko-Kimia Es krim Probiotik Susu Kambing Peranakan Ettawa. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sarwono, B. 1993. Beternak Kambing Unggul. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soeparno, Indratiningsih, S. Triatmojo, Rihastuti. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2007. Pengolahan Hasil Ternak. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Soewarno, T. S. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistik. Terjemahan: B. Sumantri. PT. Gedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ke-4. Liberty, Yogyakarta.
- Suprayitno, E. H., Kartikaningsih, S. Rahayu. 2001. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *Sargassum* sp. Dalam Jurnal Makanan Tradisional Indonesia ISSN: 1410-8968, 1: 23-27.
- Syahbania, N. 2012. Studi Pemanfaatan Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Bahan Pengisi Dalam Pembuatan Es Krim. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Szuhaj. B.F. 1985. Lecithins, Sources, Manufacturer and Uses. Food Research Central Soya Co. Inc., Indiana.
- Thomas, A. N. S. 1992. Tanaman Obat Tradisional . Kanisius, Yogyakarta.
- Tranggono, Sutardi, S. Sudarmaji. 1990. Bahan Tambahan Pangan (*Food Additives*). PAU-Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Van der Meeren, P., J. Vanderdeelen, L. Baert. 1992. Phospholipid Analysis by HPLC. Marcel Dekker, Inc., New York.

- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Widodo. 2003. Teknologi Proses Susu Bubuk. Laticia Press, Yogyakarta.
- Yuliani, L. N. 2001. Mempelajari Penambahan Stabilizer dan Flavor terhadap Stabilitas Emulsi serta *Overrun* Es krim Sari Tape. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zielinski, R. J. 1997. Synthesis and Composition of Food Grade Emulsifiers. Capman & Hall, New York.