

DAFTAR PUSTAKA

- Agomuo, J. K., Ehirim, F. N. & Akajiaku, L. O. 2014. Effect of Orange and Pineapple Fruit Juice Replacement on Proximate and Sensory Attributes of Soymilk Mixed Fruit Juice Drink. *Asian Journal of Agriculture and Food Science*, 2 (6): 469-477.
- Ahanian, B., Pourahmad, R. & Mirahmadi, F. 2014. Effect of Substituting Soy Milk Instead of Skim Milk on Physicochemical and sensory Properties of Sesame Ice Cream. *Indian J.Sci.Res*, 7 (1): 1134-1143.
- Akande, K. E. & Fabiyi, E. F. 2010. Effect of Processing Methods on Some Antinutritional Factors in Legume Seeds for Poultry Feeding. *International Journal of Poultry Science*, 9 (10): 996-1001.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedamawati & Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Ariyanti, D. 2003. *Evaluasi Pendahuluan Beberapa Strain Bakteri Asam Laktat yang Diduga Berpotensi Sebagai Probiotik*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Audu, S. S. & Aremu, M. O. 2011. Effect of Processing on Chemical Composition of red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris L.*) Flour. *Pakistan Journal of Nutrition*, 10 (11): 1069-1075.
- Binns, N. 2013. *Probiotics, Prebiotics and The Gut Microbiota*. Belgium: ILSI Europe.
- Boateng, J., Verghese, M., Walker, L. T. & Ogutu, S. 2008. Effect of Processing on Antioxidant Contents in Selected Dry Beans (*Phaseolus spp. L.*). *Food Science and Technology*, November, 41: 1541-1547.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. & Wootton, M. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Clarke, C. 2012. *The Science of Ice Cream*. UK: RSC Publishing.
- Criscio, T. D., Fratianni, A., Mignogna, R., Cinquanta, L., Coppola, R., Sorrentino, E. & Panfili, G. 2010. Production of Functional Probiotic, Prebiotic, and Synbiotic Ice Creams. *Journal Dairy Science*, Juni, 93: 4555-4564.
- Cruz, A. G., Antunes, A. E. C., Sousa, A. L. O. P., Faria, J. A. F. & Saad, S. M. I. 2009. Ice-Cream as a Probiotic Food Carrier. *Food Research International*, Maret, 42: 1233-1239.
- Danuwarsa. 2006. Analisis Proksimat dan Asam Lemak pada Beberapa Komoditas Kacang-Kacangan. *Buletin Teknik Pertanian*, 11 (1): 5-8.

- Dixit, G., Samarth, D., Tale, V. & Bhadekar, R. 2013. Comparative Studies on Potential Probiotic Characteristics of *Lactobacillus acidophilus* Strains. *EurAsian Journal of Biosciences*, Januari, 7: 1-9.
- Draget, K. I., Smidsrod, O. & Braek-Skjak, G. 2005. Polysaccharides and Polyamides in The Food Industry, Properties, Production, and Patents. In : Steinbuchel, A. & Rhee, S. K. *Alginates from Algae*. Weinheim : WILEY-VCH, pp. 1-30.
- Dwiyani, R. K. 2008. *Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Yogurt Sinbiotik Selama Penyimpanan*. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- FAO/WHO. 2001. *Joint FAO/WHO Expert Consultation on evaluation of health and nutritional properties of probiotics in food including powder milk with live lactic acid bacteria*. Cordoba, Argentina.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Goff, H. D. & Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream*. New York: Springer.
- Goff, H. D. 2010. *Best Quality Practices for Small-scale Manufacturing and Scooping Operations*. Diakses pada tanggal 3 Maret 2015 melalui <http://www.dairyaustralia.com.au/~media/F7B7E18367DA43A0B26D5A10EC6C5532.pdf>.
- Habibah & Ramadhani, Y. 2012. Perubahan Kadar Protein dan pH Susu Pasteurisasi selama Penyimpanan Dingin. *Agroscientiae*, April, 19 (1): 11-14.
- Kilara, A. & Chandan, R. C. 2007. Handbook of Food Products Manufacturing. In: Hui, Y. H. *Ice Cream and Frozen Dessert*. John Wiley & Sons, pp. 593-633.
- Kurniasih, N. & Rosahdi, T. D. 2013. *Perbandingan Efektivitas Sari Kacang Merah dan Kacang Hijau sebagai Media Pertumbuhan Lactobacillus acidophilus*. Bandung: ptnbr-batan.
- Lee, Y. K. & Salminen, S. 2009. *Handbook of Probiotics and Prebiotics*. US: A John dan Sons, Inc Publication.
- Lestari, N. P. A. 2011. *Formulasi Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Puree Pisang dan Inulin*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Magarinos, H., Selaive, S., Costa, M. & Pizarro, O. 2007. Viability of Probiotic Microorganisms (*Lactobacillus acidophilus* La-5 and *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* Bb-12) in Ice Cream. *International Journal of Dairy Technology*, Mei, 60 (2): 128-134.

- Marshall, R. T. & Arbuckle, W. S. 1996. *Ice Cream*. New York: International Thomson Publishing.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono & Ayustaningwarno, F. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: ALFABETA.
- Necas, J. & Bartosikova, L. 2013. Carrageenan: A Review. *Veterinari Medicina*, 58 (4): 187-205.
- Niswandini, R. S. 2004. *Diversifikasi Es Krim Susu Kambing dengan Penambahan Yoghurt Probiotik*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Novia, D. 2012. *Fermentasi Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Menggunakan Kultur Backslop*. Skripsi. Depok: Universitas Indonesia.
- Nur, K. 2012. *Kualitas Es Krim dengan Penambahan Umbi Kentang (*Solanum tuberosum L.*) sebagai Bahan Penstabil*. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Pamungkasari, D. 2008. *Kajian Penggunaan Susu Kedelai sebagai Substitusi Susu Sapi terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*)*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Pan, X., Chen, F., Wu, T., Tang, H. & Zhao, Z. 2009. The Acid, Bile Tolerance and Antimicrobial Property of *Lactobacillus acidophilus* NIT. *Food Control*, 20 (6): 598-602.
- Pelczar, M. J. & Chan, E. C. S. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: UI-Press.
- Potter, N. N. 1973. *Food Science*. New York: AVI Norstrad Reinhold Company, Inc.
- Rahayu, S. S. 2009. *Pengukuran pH*. Diakses pada tanggal 24 Februari 2015 melalui http://www.chem-is-try.org/materi_kimia/kimia-industri/instrumentasi-dan-pengukuran/pengukuran-ph.
- Rahmayuni, Hamzah, F. & Nofiyana, F. 2013. Penambahan Madu dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah. *SAGU*, Maret, 12 (1): 25-33.
- Riaz, S., Nawaz, S. K. & Hasnain, S. 2010. Bacteriocins Produced by *L. Fermentum* and *L. Acidophilus* can Inhibit Cephalosporin Resistant *E. Coli*. *Brazilian Journal of Microbiology*, Maret, 41: 643-648.
- Robinson, J. G. & McNeal, K. 2013. *All About Beans: Nutrition, Health Benefits, Preparation and Use in Menus*. North Dakota: North Dakota State University.

- Rusli & Salim, M. N. 2007. Pengaruh Lemak Sapi dan Minyak Kelapa terhadap Kadar Kolesterol LDL Darah Ayam Buras (*Gallus gallus*). *J. Ked. Hewan*, Maret, 1 (1): 7-10.
- Schmidt, K. A. 2004. *Dairy: Ice Cream*. Victoria: Blackwell Publishing.
- Senanayake, S. A., Fernando, S., Bamunuarachchi, A. & Arsekularatne, M. 2013. Application of *Lactobacillus acidophilus* (LA 5) strain in fruit-based ice cream. *Food Science & Nutrition*, Agustus, 1 (6): 428-431.
- Sia, R. 2014. *Kualitas Es Krim Probiotik dengan Level Penambahan Susu yang Difermentasi Lactobacillus casei pada Lama Penyimpanan yang Berbeda*. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- SNI 01-3141-2011. *Mutu Susu Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 01-3713-1995. *Es Krim*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Snydman, D. R. 2008. The Safety Probiotics. *Supplement Article*, 46 (2): 104-111.
- Soad, H. T., Mehriz, A. M. & Hanafy, M. A. 2014. Quality Characteristics of ice milk prepared with combined stabilizers and emulsifiers blend. *International Food Research Journal*, 21 (4): 1609-1613.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik: Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: PT. Tri Cipta Karya.
- Syafarini, I. 2009. *Karakteristik Produk Tepung Es Krim dengan Penambahan Hidrokolloid Karaginan dan Alginat*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tarwotjo, C. S. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Uswatun, Aisiyah. 2011. *Kandungan Gizi dan Serat pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Violisa, A., Nyoto, A. & Nurjanah, N. 2012. Penggunaan Rumput laut sebagai *Stabilizer* Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi dan Kejuruan*, Februari, 35 (1): 103-114.
- Widodo, V. R. 2013. *Analisis Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologi, dan Daya Terima Es Krim Susu Kambing dengan Variasi Kadar Substitusi Susu Kambing Fermentasi terhadap Susu Skim*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Zhang, J., Shi, X., Shi, J., Ilic, S., Xue, S. J. & Kakuda, Y. 2009. Biological Properties and Characterization of Lectin from Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris*). *Food Reviews International*, 25: 1-16.