

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M., S, Rehman., H, Zubair., H.M, Sae., S, Kousar., M, Shahid. 2003. Effect of Skim Milk in Soymilk Blend on the Quality of Ice Cream. *Pakistan Journal of Nutrition*, 2(5) : 305-311.
- An, C., T, Yazaki., H, Takahashi., T, Kuda., B, Kimura. 2013. Diet-Induced Changes In Alginate-And Laminaran-Fermenting Bacterial Levels in The Caecal Contents Of Rats. *Journal of Functional Foods*, 5(1) : 389–394.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. Springer Science Business Media, LLC. New York
- Astawan, M., T, Wresdiyati., A,B, Hartanta. 2005. The Utilization of Seaweed as a Source of Dietary Fiber to Decrease the Serum Cholesterol in Rats *Journal of Food Technology* , 12(1) : 23-26
- Basito., B, Yudhistira., D.A, Meriza. 2018. Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (Carboxil Methyl Cellulose) dan Karagenan Dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1): 1-8.
- Boaz, M., E, Leibovitz., J,Wainstein. 2013. Functional Foods for Weight Management : Dietary Fibre – A Systematic Review. *Journal of Functional Foods in Health and Disease*, 3(1) : 94–102
- Braithwaite, MC, Tyagi, C., Tomar, LK, Kumar, P., Choonara, Y. E., & Pillay, V. 2014. Nutraceutical-Based Therapeutics and Formulation Strategies Augmenting Their Efficiency to Complement Modern Medicine: An Overview
- Buckle, K.A., R.A, Edward., G.H, Fleet., M, Wotton. 2007. *Ilmu Pangan Edisi ke-4*. Terjemahan : Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta. UI Press.
- Darmawan, M., R, Peranginangin., R, Syarief. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan. *Jurnal Bioteknologi Perikanan*, 9(1):83-95.
- Diharmi, A., D, Ferdiaz., N, Andarwulan., E.S, Heruwati. 2011. Karakteristik Karagenan Hasil Isolasi *Euclima spinosum* (Alga Merah) Dari Perairan Semenep Madura. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 16(1) : 117-124.
- Diharmi, A., D, Ferdiaz., N, Andarwulan., E.S, Heruwati. 2011. Karakteristik Komposisi Kimia Rumput Laut Merah (Rhodophyceae) *Euclima*

spinosum Yang Dibudidayakan dari Perairan Nusa Penida, Takalar, dan Sumenep. Jurnal Berkala Perikanan Terubuk, 39(2) : 61-66

Direktorat Jendral Perikanan. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) Es Krim. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Jakarta.

Djarwanto, P.S. 1996. Mengenal Beberapa Uji Statistik Dalam Penelitian. Liberty : Yogyakarta.

Djelantik, N.P.A., I.K, Suter., I.M, Sugitha. 2015. Kajian Penggunaan Rumput Laut *Eucheuma spinosum* Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Sifat Kimia Fisik Dan Sensori Es Krim. Universitas Udayana, Bali.

Eckles, C.H., W.B. Comb and H. Macy. 1984. Milk and Milk Products. New York: Mc. Graw Hill Book Company.

Fatoni, M., E, Basuki., A, Prarudiyanto.. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 2(2) : 158-165.

Goff, H. Douglas dan Hartel, Richard W. 2013. Ice Cream Seventh Edition. Springer Science plus Business Media. New York

Hadinoto,S., V.D, Loupatty. 2015. Perbaikan Gizi Es Krim Dengan Penambahan Karagenan Dan Buah Pepaya. Majalah Biam, 11(1) : 1-6.

Hardoko. 2006. Pengaruh Konsumsi Kappa Karagenan Terhadap Glukosa Darah Tikus Wistar (*Ratus norvegicus*) Diabetes. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 17(2) : 132-141.

Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. [Skripsi]. Makassar : Program Studi Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin Makassar.

Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku,Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. Jurnal Gamma, 7(1): 20-26.

Haryu, A.S.P., N.H.R., Parnanto., A, Nursiwi. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori *Fruit And Vegetable Leather* Berbasis Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris schard.*) Dan Labu Siam (*Sechium edule*). Jurnal Teknosains Pangan, 5(3): 1-8.

Hasanuddin., K.H., Dewi., I, Fitri. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. Jurnal Agroindustri, 1(1) : 1-7.

- Hernawati, W., A, Manalu., Suprayogi., D. A, Astuti. 2013. Suplementasi Serat Pangan Karagenan Dalam Diet untuk Memperbaiki Parameter Lipid Darah Mencit Hiperkolesterolemia. *Jurnal Makara Seri Kesehatan*, 17(1) : 1-8.
- Hidayah, U.N., D.R, Affandi., A.M, Sari. 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) : 89-99.
- Hudha, M.I., R, Sepdwiyantri.,S.D., Sari. 2012. Ekstraksi Karagenan dari Rumput Laut (*Euचेuma spinosum*) dengan Variasi Suhu Pelarut dan Waktu Operasi. *Jurnal Berkala Ilmiah Teknik Kimia*, 1(1):17-20.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Wiley Blackwell. India.
- Istini, S., A, Zalnika. 2007. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi *Semi- Refined Carrageenan* (SRC) Sebagai Stabilisator Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 9(1): 27-33.
- Juliana, R.F. 2013. Pembuatan Es Krim Sehat dari Brokoli dengan Variabel Waktu Homogenisasi. [Skripsi]. Semarang : Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro Semarang.
- Karami, A., T, Rahayuni., S, Priyono. 2018. Pengaruh Formulasi Karagenan Dan Pati Sagu Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1) : 42-50.
- Kartika. 1998. Petunjuk Evaluasi Produksi Industri Hasil Pertanian. UGM: Yogyakarta
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Jakarta. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusriningrum, R. 2012. Perancangan percobaan. Universitas Airlangga, Surabaya : 53-92.
- Kusumastuti, S dan M, Andriani. 2017. Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Jurnal Amerta Nutrition*, 1(3): 252-260
- Larasati, K., Patang., Lahming. 2017. Analisis Kandungan Kadar Serat dan Karakteristik Sosis Tempe dengan Fortifikasi Karagenan serta Penggunaan

Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3 (1) : 67-77.

Mailona, M., S., Rodiyah., S., Palijama. 2017. Pengaruh Konsentrasi *Carboxymethyl Cellulose* Terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6 (2) : 45-61.

Manual Laboratory Brookfield Viscometer. 2006. More Solutions to Sticky Problems : A Guide to Getting More from Your Brookfield Viscometer. Brookfield Engineering Labs., Inc. Middleboro, USA.

Marseno, D., S., Maria., Medho., Haryadi. 2010. Pengaruh Umur Panen Rumput Laut *Eucheuma cottoni* Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Karagenan. *Jurnal Agritech*, 30 (40) : 1-7.

Marshall R.T and Arbuckle W.S. 2000. *Ice Cream*. Chapman and Hall. New York.

Mulyani, D.R., E.N, Dewi., R.A, Kurniasih. 2017. Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3): 36-42.

Novianti, L. 2003. Pemanfaatan Kombinasi Kappa dan iOta Karagenan Setengah Jadi (*Semi Refined Carrageenan*) Sebagai Pengental dan Stabilisator Pada Formula Krim Kulit. [Skripsi]. Depok : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan, Universitas Indonesia.

Nurhidajah., A. Mary., Sardjono, M. Agnes dan M. Yustinus. 2015. Kadar Serat Pangan dan Daya Cerna Pati Nasi Merah yang Diperkaya Kappa-Karagenan dan Ekstrak Antosianin dengan Variasi Metode Pengolahan. *The 2nd University Research Colloquium*: 1-2.

Nurjanah., A.M., Jacob., T. Hidayat., R, Chrystiawan. 2018. Perubahan Komponen Serat Rumput Laut *Caulerpa sp.* (Dari Tual, Maluku) Akibat Proses Perebusan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(1) : 35-48.

Oktavia, Y.A. 2019. Sifat Kimia Dan Daya Terima Es Krim Susu Kedelai Dengan Pewarna Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). [Tesis]. Institut Teknologi Sains dan Kesehatan PKU Muhammadiyah. Surakarta.

Padaga, M., M.E, Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya. Trubus Agrisana.

Pebrianata, E. 2005. Pengaruh Pencampuran Kappa dan Iota Karagenan Terhadap Kekuatan Gel dan Viskositas Karagenan Campuran. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

- Pelu, H., S, Herawanti., E, Chasanah. 2017. Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Tuna Melalui Proses Asam. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 4(2) : 66-74.
- Praptiningsih, Y., Tamtarini., A, Rahma. 2013. Karakterisasi Es Krim Susu Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan Variasi Jumlah Karagenan dan *Whipping Cream*. *Jurnal Agroteknologi*, 1(1) : 150-156.
- Priastami, C.S. 2011. Karagenan Sebagai Bahan Penstabil Dalam Proses Pembuatan Melorin. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Putri,V.N., B, Susilo, Y, Hendrawan. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Kualitas Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 2(3) : 188-197.
- Rafiyanti, C.V., D, Hasni., M.I., Sulaiman. 2018. Studi Pembuatan Es Krim Nabati Dengan Variasi Sumber Karbohidrat Dan Konsentrasi Lesitin Sebagai *Emulsifier*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(3): 176-185.
- Rapika., Zulfikar., Zumarni. 2016. Kualitas Fisik Gelatin Hasil Ekstraksi Kulit Sapi dengan Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Klorida (HCl) Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 13 (1) : 26-32
- Rasyid, A. 2003. Beberapa Catatan Tentang Karaginan. *Jurnal Oseana*, 28(4) : 1-4.
- Rasyid, A. 2010. Ekstrak Natrium Alginat dari Alga Coklatn Pusat Penelitian Oseanografi, 36 (3) : 393-400.
- Roland, A.M., L.G., Phillips, K.J., Boor. 1999. Effect Of Fat Content On The Sensory Properties, Melting, Color, And Hardness Of Ice Cream. *Journal of Dairy Sci*, 82(1) : 32-38.
- Safitri, E. 2017. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kandungan Serat Kasar dan Peningkatan Nilai *Gel Strength* Pada Produk Kamaboko dari Komposit Ikan Belanak (*Mugil cephalus*) dan Ikan Mujaer (*Oreochromis mossambicus*). [Skripsi]. Surabaya: Program Studi Budidaya Perairan. Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas Airlangga Surabaya.
- Santoso, Joko.,Yoshie, Yumiko dan Suzuki. 2004. Komposisi Mineral, Asam Lemak, dan Serat pada Beberapa Jenis Rumput Laut Indonesia. *Jurnal Ilmu Ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*. ISSN 0854-3194. Jilid 11, Nomor 1. Halaman 45 – 51.

- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Magistra*, 1(75).
- Satriani., A, Sukainah., A, Mustarin. 2018. Analisis Fisiko-Kimia Es Krim dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea mays L. Saccharata*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1): 105-124
- Sawitri, M.E., A, Manab., M, Huda. 2010. Kajian Penggunaan *Whey Bubuk* Sebagai Pengganti Susu Skim Bubuk Dalam Pengolahan *Soft Frozen* Es Krim. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 20(1) : 31-37.
- Setianawati. 2002. Penggunaan Kombinasi Bahan Penstabil Pada Pembuatan Velva Mangga Kweni (*Mangifera odorata griff*) Dan Perubahan Mutu Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Teknologi Bogor.
- Sidi, N.C., E, Widowati., A, Nursiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4) : 122-128.
- Sinurat, E., R, Peranginangin., S, Wibowo. 2007. Pengaruh Konsentrasi Kappa Karagenan Pada Es Krim Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 2(2): 81-90
- Syahputra, E. Pengaruh Jenis Zat Penstabil Dan Konsentrasi Mentega Yang Digunakan Terhadap Mutu Dan Karakteristik Es Krim Jagung. [Skripsi]. Medan : Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Tiarani, E.A. 2015. Pengaruh Jumlah Ekstrak Angkak (*Red Fermentation Rice*) dan *Puree* Stroberi Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Jurnal Tata Boga*, 3(1) : 37-45.
- Ulfah, M. 2009. Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma Spinosum*) dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) Sebagai Sumber Serat untuk Meningkatkan Kekenyalan Mie Kering. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Ummi. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor L moench*) pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- USDA (United States Department of Agricultural Research Service. Nutritive Value of Foods. 2016. <https://www.ars.usda.gov/northeastarea/beltsville-md/beltsvillehuman.nutritionresearchcenter/nutrientdatalaboratory/docs/nutritive-value-of-foods-home-and-garden-bulletin-no-72hg-72/>. Diakses pada 18 November 2019 pukul 11.13AM.
- Venugopal, P. 2011. Marine Polysaccharides Food Application. CRC Press. New York.
- Violisa, A., A, Nyoto., N, Nurjanah. 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan* 35(1): 103-115.
- Widiantoko, R.K. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 54-66
- Widyaningtyas, M., W.H, Susanto. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolid (*Carboxy Methyl Cellulose*, *Xanthan Gum*, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2) : 471-423.
- Yasita, D., I.D, Rachmawati. 2009. Optimasi Proses Ekstraksi Pada Pembuatan Karagenan dari Rumput Laut *Eucheuma cottoni* untuk Mencapai *Foodgrade*. [Skripsi]. Semarang : Teknik Kimia, Universitas Diponegoro.
- Zahro, C., F.C, Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4):1481-1491.