

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, R. 2010. Pengaruh Jenis Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi. [Skripsi]. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 99 hal.
- Almadania, S. L. 2019. Pengaruh Penambahan Puree Ubi Cilembu (*Ipomea Batatas* (L). LAM) dan Karagenan terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. E-juurnal Tata Boga, 8 (1) : 226–235.
- Annishia, F. B. 2017. Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim: Kuning Telur dengan Gelatin. Jurnal Hospitality dan Pariwisata, 3 (2) : 294–306.
- Astawan, M., T. Wresdiyati., dan 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., dan D. A. Meriza. 2018. Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (Carboxil Methyl Cellulosa) dan Karagenan dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). <http://Jurnal.Unsyiah.ac.id/TIPI>, 10 (1) : 42–49.
- Chandra. R., N. Herawati., Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Susu *Full Cream* dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). Jom Fakultas Pertanian, 4 (2) : 1–15.
- Daniyanti, D. 2005. Pengaruh Perbedaan Proporsi Filler Tepung Maizena terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik Beef Nuggets. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. 110 hal.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Perpustakaan Nasional.
- Elida dan N. D. Putri. 2019. Analisis Perbedaan Kualitas Es Krim yang Menggunakan Pengental dari Maizena dan Tepung Tapioka. Jurnal Kapita Selektta Geografi, 2 (9) : 51–65.
- Euromonitor. 2017. Studi Pemasaran Produk Kosmetik diakses pada Februari 2018 pukul 09.00 WIB dari <https://id.linkedin.com/pulse/studi-pemasaranproduk-kosmetik-2017-winda-mizwar-pratiwi-1>.
- Euromonitor International . 2011. Travel and Tourism in ASEAN : Singapore, Malaysia, Philipphines. Euromonitor International Ltd.

- Farhah, A. N., dan N, Ekantari. (2020). Combination of Sodium Alginate and Kappa-Carrageenan Increases Texture Stability of *Spirulina platensis* Ice Cream. *E3S Web of Conferences* 147, 03006 (2020), 1 (1) : 1–12.
- Faridah, H. D dan T. Susanti. 2018. Polisakarida sebagai Material Pengganti Gelatin pada Halal Drug Delivery System. *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*, 1 (2) : 15–21.
- Fathmawati, D., M.R.P.A. Abidin., dan Roesyadi, A. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pomits. ISSN*, 3 (1) : 2337–3539.
- FatimatuZZahro, A. 2018. Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Citra Merek dan Motivasi Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Es Krim Wall's. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1 (1) : 1–7.
- Fatoni, M., E. Basuki., dan A. Prarudiyanto. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Beberapa Komponen Mutu Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2 (2) : 158–164.
- Filiyanti., Ita., D.R. Affandi., dan S. A. Bambang. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe dan Ubi Jalar Ungu sebagai Pengganti Susu Skim pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (2) : 57–65.
- Funami, T. 2011. Next Target for Food Hydrocolloid Studies Texture Design of Foods using Hydrocolloid Technology. *Food Hydrocolloids*. 25 (1) : 1904–1914.
- GMIA. 2012. Gelatin Handbook. Gelatin Manufacturers Institute of America, Inc., New York, NY. http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA_Gelatin_Manual_2012.pdf.
- Goff, H.D. and R.W., Hartel. 2013. Ice Cream. Springer Science Business Media. New York.
- Gregg D. 2002. Diagnostic notes: Update on classical swine fever (hog cholera). *J. Swine Heal. Prod.* 10 (1): 33–37.
- Hadinoto, S., V. D. Loupatty. 2015. Perbaikan Gizi Es Krim dengan Penambahan Karaginan dan Buah Pepaya. *Majalah Biam*, 11 (1) : 1–6.

- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar. 82 hal.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*, 7 (1) : 20–26.
- Haryanti, N., dan A. Zueni. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan Variasi Susu Krim. *Agritep*, 1 (2) : 143–156.
- Hastuti, D., dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 3 (1) : 39–48.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37 (1) : 17–25.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Wiley Blackwell. India. 372 hal.
- Istiqomah, K., W, S. Windrati., dan Y. Praptiningsih. (2017). Karakterisasi Es Krim Edamame dengan Variasi Jenis dan Jumlah Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 11 (2) : 139–147.
- Karami, A., T. Rahayuni., dan S. Priyono. 2018. Pengaruh Formulasi Karagenan dan Pati Sagu Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Ubi Jalar Ungu. *FoodTech Jurnal Teknologi Pangan*, 1 (1) : 42–49.
- Khairina, A., B. Dwiloka., dan S. Susanti. 2018. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Sari Apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19 (1) : 59–68.
- Kusriningrum, R. 2012. *Perancangan Percobaan*. Universitas Airlangga, Surabaya : 53–92.
- Lestary, R. A., L. N. Jazlina., and S. Distantina. 2018. Bead Gel sebagai Controlled Release Urea: Model Matematis dan Pengaruh Konsentrasi Crosslinker Glutaraldehyde. *Jurnal Teknik Kimia*, 5 (1) : 13–19.
- Malaka, R., Purnama., dan R. Ako. 2011. Pengaruh Penambahan Minyak Biji Bunga Matahari pada Pembuatan Yoghurt dari Susu Skim terhadap Level Kolesterol Hewan Coba Mencit (*Mus musculus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 1 (3) : 1–9.

- Malaka, R. 2007. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Yayasan Citra Emulsi, Makassar.
- Manual Labolatory Brookfield Viscometer. 2006. More Solutions to Sticky Problems : A Guide to Getting More from Yout Brookfield Viscometer. Brookfield Engineering Labs., Inc. Middleboro, USA.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). (Artikel Ilmiah, Universitas Pasundan, Bandung), 1 (1) : 1–20.
- Moulina, M. A. 2016. Pemanfaatan Jagung (*Zea Mays L*) sebagai Bahan Pembuatan Es Krim. AGRITEPA ISSN : 2407–1315. 3 (1) : 32–45.
- Mulyani, D.R., E. N. Dewi., dan R. A. Kurniasih. 2017. Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat sebagai Penstabil. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 6 (3) : 36–42.
- Ni'matulloh, M. A., S. Rejeki., dan R. W. Ariyati. 2018. Pengaruh Perbedaan Frekuensi Grading terhadap Pertumbuhan Dan Kelulushidupan Larva Ikan Patin Siam (*Pangasianodon hypophthalmus*). Jurnal Sains Akuakultur Tropis, 2 (1) : 20–29.
- Nugroho, S. A., E. N. Dewi., dan Romadhon. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Bakso Udang (*Litopenaeus vannamei*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3 (4) : 59–64.
- Nur dan Khaeriyah. 2012. Kualitas Es Krim dengan Penambahan Umbi Kentang (*Solanum tuberosum L.*) sebagai Bahan Penstabil. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar. 54 hal.
- Nurjannah, N., A. Violisa., dan A. Nyoto. 2012. Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. Jurnal Teknologi dan Kejuruan. 35 (1) :103–114.
- 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. 111 hal.
- Oksilia., I. Merynda., Syafutri, dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo L.*) dan Sari Kedelai. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 23(1) : 17–22.

- Oktafiyani, A., dan D. U. M. Susilo. 2019. Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Jumlah Siklus Pengocokan—Pembekuan. *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 1 (2) : 20—26.
- Padaga, M., dan M. E. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya. Trubus Agrisana.
- Pangga, N. R. 2014. Penggunaan *Whippy Cream* dalam Pembuatan Es Krim *Soyghurt*. *Jurnal Tekno Sains Pangan*, 1 (1) : 1—8.
- Pebrianata, E. 2005. Pengaruh Campuran Kappa dan Iota Karagenan terhadap Kekuatan Gel dan Viskositas Karagenan Campuran. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Program Studi Hasil Perikanan. 63 hal.
- Putra, M. I. W., Tamrin., dan Kobajashi. 2018. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3 (6) : 1—10.
- Praptiningsih, Y., Tamtarini., dan A. Rahma. 2013. Karakteristik Es Krim Susu Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dengan Variasi Jumlah Karagenan dan Whipping Cream. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1 (1) : 150—156.
- Prasetyowati., C. Jasmine., dan D. Agustawan. 2008. Pembuatan Tepung Karaginan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan. *Jurnal Teknik Kimia*, 15 (2) : 27—33.
- Pratiwi, K. I., M. A. Zaini., dan Nazaruddin. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gel Buah Okra (*Abelmoschus esculentus L.*) terhadap Mutu Es Krim Campuran Susu Sapi dan Susu Kedelai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2 (2) : 132—139.
- Rozi, A. 2018. Pengaruh Penggunaan Emulsifier dan Kecepatan Pengadukan yang Berbeda terhadap Pembuatan Es Krim. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Teuku Umar Meulaboh. Aceh : 1—14.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Available at: library.usu.ac.id/download/fp/ternak-eniza.pdf. 3 September 2016.
- Santoso, B., Herpandi., P. A. Pitayati., dan R. Pambayun. 2013. Pemanfaatan Karagenan dan *Gum Arabic* sebagai *Edible Film* Berbasis Hidrokoloid. *Jurnal Agritech*, 33 (2) : 140—145.
- Satriani, A., Sukainah., dan 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.
- Setiawan, H. P. 2016. Analisis Kepuasan dan Loyalitas Konsumen pada Kedai Ice Cream Goreng Warung Nu Teteh Bogor, Jawa Barat. [Skripsi]. Jurusan Agribisnis. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Petanian Bogor. Bogor. 73 hal.
- Sinurat, E., R. Peranginangin., dan S. Wibowo. 2007. Pengaruh Konsentrasi Kappa-Karagenan pada Es Krim terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 2 (2) : 81–89.
- Sukardi. 2002. Diklat Teknologi Polisakarida dan Gula. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian UMM.
- Suprayitno, E., H. Kartikaningsih., dan S. Rahayu. 2001. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *Sargassum* sp. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia ISSN, 1 (1) : 1410–8968.
- Suryani, R., dan F. C. Nisa. 2015. Modifikasi Pati Singkong (*Manihot esculenta*) dengan Enzim Alfa Amilase sebagai Agen Pembuih serta Aplikasinya pada Proses Pembuatan Marshmallow. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3 (2) : 723–733.
- Susilawati. 2014. Penambahan Ubi Jalar Ungu pada Es Krim Susu Kambing. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian, 19 (3) : 243–256.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim. Dewan Standarisasi Nasional.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Jakarta : Penebar Swadaya
- Susrini. 2003. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan UB. Malang.
- Syukriya, A. J. dan H. D. Faridah. 2019. Kajian Ilmiah dan Teknologi Sebab Larangan suatu Makanan dalam Syariat Islam. Journal of Halal Product and Research. 2 (1) : 44–50.
- Thakur, V. K., and M. K. Thakur. 2016. Handbook of Polymers for Pharmaceutical Technologies Volume 4. New Jersey : John Wiley & Sons.

- Tuhumury, H. C. D., S. J. Nendissa., dan M. Rumra. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Pisang Tongka Langit. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5 (2) : 46–52.
- Ulfah, M. 2009. Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma Spinosum*) dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai Sumber Serat untuk Meningkatkan Kekenyalan Mie Kering. [Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 111 hal.
- Wicita, P. S. 2017. Aplikasi Xanthan Gum dalam Sistem Penghantaran Obat. *Farmaka*. 15 (3) : 73–85.
- Widiantara, T., Hasnelly., dan E. Oktadayani. 2019. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) serta Perbandingan Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*) dengan Susu Skim terhadap Karakteristik Es Krim. *Pasundan Food Technology Journal*, 6 (1) : 51–59.
- 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.
- Winarno, F.G. 2005. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Yuliani, L. N. 2001. Mempelajari Penambahan Stabilizer dan Flavor terhadap Stabilitas Emulsi serta Overrun Es Krim Sari Tape. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Zahro, C., dan 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.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Jurnal Agropolitan*, 3 (3) : 1–8.