

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. 99 hal.
- Anhar. R. 2018. Pengaruh Penggunaan Emulsifier Dan Kecepatan Pengadukan Yang Berbeda Terhadap Pembuatan Es Krim. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar Meulaboh. Aceh.
- Astawan. 2010. Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi. IPB : Bogor.
- de Araujo, I. W. F., Rodrigues, J. A. G., de Sousa Oliveira Vanderier, E., de Paula, G. A., de Brito Lima, T., dan Benevides, N. M. B. 2012. IotaCarrageenans from *Solieria filiformis* (Rhodohyta) and Their Effects In The Inflammation and Coagulation. *Acta Scientiarum*, 34, 127-135.
- Elida dan N. D. Putri. 2019. Analisis Perbedaan Kualitas Es Krim Yang Menggunakan Pengental Dari Maizena Dan Tepung Tapioka. *Jurnal Kapita Selektu Geografi*, 2 (9) : 51-65.
- Ermawati, D.E, Martodiharjo S, Sulaiman TNS. 2017. Optimasi komposisi emulgator formula emulsi air dalam minyak jus buah stroberi (*Fragaria vesca* l.) dengan metode simplex lattice design. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*. Vol 2: 78-89
- Erwiyani, A. S., D. Destianti dan S. A. Kabelen. 2018. Pengaruh lama penyimpanan terhadap sediaan fisik krim daun alpukat (*Persen americana* Mill) dan daun sirih (*Piper bettle* Linn). *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*. 1 (1) : 26-27
- 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.
- Goff, H.D., Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream*. Edisi 7. Springer, New York.
- Hamidah, A. 2017. Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar Ungu dengan Jagung Manis dan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.

- 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 Pemanthap) 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.
- Hasanuddin, Kurnia H, D dan Insi, F. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal AgroIndustri*. 1 (1) : 2088-5369
- Idris, S. 2003. *Pengantar Teknologi Pengolahan Susu*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya: Malang.
- I. Suryani, D.I Permata Sari, D M Astutik and A. Abdillah. 2019. Kappa and iota carrageenan combination of *Kappaphycus alvarezii* and *Eucheuma spinosum* as a gelatin substitute in ice cream raw material product. Faculty of Fisheries and marine, Airlangga University. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 236 (2019) 012114.
- 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.
- Kumala, I. 2015. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning dan Lama Pengocokan (Agitasi) terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Yoghurt*. *e-journal Boga, Volume 4, No 1: halaman 202-210*. Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya
- Kusriningrum, R. 2009. *Perancangan Percobaan*. Universitas Airlangga Press. Surabaya.
- 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*). *JITP*, 1 (3) : 1-9.
- 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.

- Muji. 2013. Formulasi Cold Cream Propranolol Untuk Penghantaran Transdermal Dengan Basis Emulsi Yang Mengandung Vco (Virgin Coconut Oil). Vol. 3, No. 2, 2013 : 37-43
- Neish, I., P. Salling., P. Aregger., and J. Klose. 2015. Carrageenan and Agar Official Programme Partner Indonesia, Beyond The Land Of Cottoni and Gracilaria. Zurich : Switzerland Global Enterprise.
- Novianti, Imelda Widya. 2014. Pengaruh Penambahan Puree Tape Sukun (*Artocarpus communis* Forst) dan CMC (Carboxy Methyl Cellulosa) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. Skripsi. PKK FT-UNESA Surabaya.
- Nurjannah, N., A. Violisa, dan Amat Nyoto. 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. Jurnal Teknologi dan Kejuruan Vol. 35, No. 1. Februari 2012:103- 114.
- Oksilia, Syafutri MI, Eka L. (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. 2006. Membuat Es Krim Yang Sehat. Surabaya. Trubus Agrisana.
- 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.
- Puspitasari D. 2015. Pengaruh lama simpan es krim yoghurt sinbiotik dengan penambahan pati ubi cilembu terhadap viskositas, eksopolisakarida, dan total padatan [skripsi]. Malang (ID): Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Rahmawati, R.D., Purwadi, D, Rosyidi. 2012. Tingkat Penambahan Bahn Pengembang pada Pembuatan Es Krim ditinjau dari Mutu Organoleptik dan Tingkat Kelarutan. Artikel Ilmiah. Unversitas Brawijaya.
- Rosita, E. 2016. *Ice Cream*. Bandung : Universitas Pasundan
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Available at: library.usu.ac.id/download/fp/ternak-eniza.pdf. 3 September 2016.

- 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.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, Puspita SM. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor (ID): IPB Pr.
- SNI. 1995. Es Krim. Dewan Standarisasi Nasional. SNI 01-3713-1995.
- Suryani., Tanti. D. 2006. Pengaruh Tingkat Penggunaan Starter Yoghurt Terhadap Overrun, Kecepatan Meleleh, dan Mutu Organoleptik Ice Cream. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang
- Susanti, Betty Fajar. 2013. Pengaruh Penambahan Jumlah Gula dan Gelatin Terhadap Hasil Jadi Ice Cream Pepino (*Solanum muricatum*). Skripsi PKK FT-UNESA Surabaya.
- Syahputra, E. 2008. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang Digunakan terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung. Dept. Tekper Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara.
- Tojo E, Prado J. 2003. Chemical composition of carrageenan blends determined by IR spectroscopy combined with a PLS multivariate calibration method. Carbohydrate Research 338: 1309-1312
- Tomer, V and Kumar A. 2013. Development of high protein ice-cream using milk protein concentrate. Journal of Environmental Science, Toxicology And Food Technology 6(5): 71-74.
- 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.
- Violisa, A., Amat N., dan Nunung N. 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. Jurnal Teknologi Dan Kejuruan. 35: 1,103-114
- Widiantoko, R.K. 2011. Es Krim. <http://lordbroken.wordpress.com/2011/04/10>. [Diakses tgl 03 Oktober 2011]
- Widyaningtyas, M. dan Susanto, W.H. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, *Xanthan Gum*, dan Karagenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar

Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 2 p.417-423.

Widiyatmoko, W. (2015). Perancangan, Perakitan, Dan Pengujian Performa Mesin Pembuat Es Krim Manual Kapasitas 5 Liter. *Petra: Jurnal Teknologi Pendingin dan Tata Udara*, 1(1), 55-72.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru. Bogor (ID): Mbrion Pr.