

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1995. *Beternak Sapi Perah*. Kanisius: Yogyakarta
- Aak. 2007. *Kedelai*. Kanisus : Yogyakarta.
- Aliyah R. 2010. *Pengaruh jenis bahan pengental dalam pembuatan es krim sari wortel terhadap kadar betakaroten dan sifat indrawi*. Universitas Negri Semarang : Semarang.
- Alakali, J. S, Okonkwo, T. M. and Iordye, E. M. 2008. Effect of stabilizers on the Physicochemical and sensory attributes of thermized yoghurt. *African Journal of Biotechnology Vol. 7 (2), pp. 158-16.*
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Andarwulan, N., Feri., K, dan Dian., H. 2011 *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S.Budiyanto., 1999. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press. Bogor.
- Arbuckle, W.S. 1972. *Ice Cream, 2nd Edition*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream 4th ed.* Chapman and Hall Publishing. New York.
- Arbuckle, W.S. 2000. *Ice Cream, 3rd Edition*. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut
- Association of Analytical Communities (AOAC). 1995. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytic Chemist Inc Mayland. Washington D.C. 49 Pp.
- Association of Analytical Communities (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytic Chemist Inc Mayland. Washington D.C. 49 Pp.
- Association of Analytical Communities (AOAC). 2006. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytic Chemist Inc Mayland. Washington D.C. 49 Pp.
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga. Serangkai. Solo.

- Astawan, M. 2005. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan* Jilid II. Tiga Serangkai. Solo
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Bennion, M & Hughes. 1975. *Introductory Foods*. Macmillan Publishing Co. Inc. New York.
- Buckle, K.A., 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Brookfield Engineering Laboratories, Inc. 2006. *More Solutions To Sticky Problems: A Guide To Getting More From Your Brookfield Viscometer*. Engineering Laboratories: USA.
- Cahyadi, W. 2005. *Bahan Tambahan Makanan , Analisis dan Aspek Kesehatan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara : Jakarta.
- Campbell, J.R., 1975. *The Science of Providing Milk for Man*. Mc Graw-Hill Book Company. New York.
- Chan, L. A. 2008. *Membuat Es Krim*. Agromedia Pustaka : Jakarta
- Cremers, 1954. *Dalam Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Adnan M., 1984. FTP UGM. Yogyakarta.
- De Man John M. 1997. *Kimia Makanan Terjemahan* . Prof Dr Kokasih Padmawinata. ITB. Bandung
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI: Jakarta. Eckles, C.H., W.B. Comb, and Macy, H., 1957. *Milk and Milk Products*. Mc Graw Hill Book Company, Inc. New York. Page : 290-312
- Edmond, J.B., 1971. *Sweet Potatoes : Production Processing Marketing*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Everitt, B., T. Ekman and M. Gyllenward. 2002. *Monitoring Milk Quality and Adder Health in Swedish AMS Herds*. Proc. of the 1st North American Conference on Robotic Milking. p V-72.
- Fauzi, R. 2007. Gelatin. [http: /www.Chem-is-try.org](http://www.Chem-is-try.org) [25 Januari 2020].

- Friberg, E.S., 1976. *Food Emulsions*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Gaman PM dan Sherrington KB (eds). 1992. *The Science of Food*. Pergamon Press. England
- Glicksman, 1979. *Gum Technology in The Food Industry*. Academic Press. New York dan London.
- Goff HD, Hartel RW. 2013. *Ice Cream*. Ed ke-7. New York (USA): Springer.
- Hadiwiyoto, S. 1982. *Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Harris, Asriyadi. 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim*. Makasar. Universitas Hasanuddin.
- Hasyim, A. dan M. Yusuf, 2012. *Ubi jalar kaya antosianin pilihan pangan sehat*. <http://www.pangan.litbang.deptan.go.id> [16 Januari 2020].
- Husni A, Subaryono, Pranoto Y, Tazwir, Ustadi. 2013. *Pengembangan metode ekstraksi alginat dari rumput laut *Sargassum sp.* sebagai bahan pengental*. *Agritech*. 32(1): 1-8.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Jaswir, I., 2007. *Keunggulan gelatin*. <http://www.beritaiptek.com>. [21 Januari 2020].
- Juanda D. dan B. Cahyono. 2004. *Ubi Jalar*. Kanisus Yogyakarta.
- Kartika, Bambang; Pudji Hastuti; Wahyu Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Kumalningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Penangkal radikal bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kushman, L.J and Stienbauer, C., 1971. *Sweet Potatoes Culture and Diseases*. United State Departement of Agriculture.
- Lamina. 1989. *Kedelai dan Pengembangannya*. CV Simplex. Jakarta
- Lampert, N.L. 1965. *Modern Dairy Product*. Chemical Publishing Co. Inc. New

York

- Markakis, P. 1982. *Anthosyanin as Food Colors*. Academic Press. New York.
- Mashall, R. T. dan W. S. Arbuckle, 2000. *Ice Cream (5th Ed.)*. Chapman and Hall. New York.
- Muljohardjo, M. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press: Jakarta.
- Muaris, Hindah. 2006. *Es Krim Susu Kedelai*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Nakashima, J. 1999. *Ipomoea batatas*. Food Science Technology, Inc. Tokyo dalam Kumalningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Penangkal radikal bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Nelson, J. dan Trout, G.M., 1951. *Judging Ice Cream*. AVI Publ. Westport CT.
- Nickerson, T.A. 1973. *Effect Composition On Ice Cream Quality*. J.Dairy and Ice Cream Field. 156 (2):36.
- Nugroho, Y.A dan Joni Kusnadi. (2015). *Aplikasi Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L.) sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No.4 p.1263-1271.
- Nugroho, Bambang. 2012. *Pemanfaatan Umbi Ubi Jalar Ungu dalam pembuatan Es Krim*. UMP Press. Purwokerto
- Oksilia, M., I. Syafitri 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. Volume 23(1): 17-22*.
- Padaga, Masdiana dan Manik E. Sawitri. 2004. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Padaga M, Sawitri ME. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana : Surabaya.
- Palmer J.K., 1982. *Carbohydrate in Sweet Potato*. Edited by Rubben L Peranginangin et al. 2005. *Karakterisasi Mutu Gelatin yang Diproduksi dari Tulang Ikan Patin (pangasius hypophthalmus) Secara Ekstraksi Asam*. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. Vol 11 No 4.
- Park, Y. W., Ju'arez, M., Ramos, M., Haenlein, G. F. W. 2006. *Phycochemical Characteristics of Goat and Sheep Milk*. *Small Ruminant Research* 68:88-113.

- Pantzaris. 1995. *Principle of Barley Chemistry*. Wiley Eastern Private Ltd. New Delhi
- Pointor. 2012. Ice cream properties affected by lamda carrageenan oriota Carrageenan interaction with locust bean. *International Food Research Journal* 19 (4) : 1409-1414.
- Potter, Norman N. (1987). *Food Science Third Edition*. CBS Publisher and Distributors. India.
- Potter, Norman N. & Joseph H. Hotchkiss. (1996). *Food Science Fifth Edition*. CBS Publisher and Distributors. India.
- Rahmat, R., 1997. *Ubi Jalar : Budidaya dan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rahmawati, A. D dan S. Handajani. 2007. *Es Krim Ubi Ungu (Ipomoea batatas) : Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, Dan Aktivitas Antioksidannya* Intitut Pertanian Bogor. Bogor
- Rahmawati et al. 2011. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kemauan Membayar Pajak (Studi Pada Wajib Pajak Orang Pribadi Yang Memiliki Usaha Warung Kopi Di Kota Banda Aceh)*. Jurnal Telaah dan Riset Akuntansi.Vol. 4 No. 2 Hall: 202-215
- Rahmawati, W. 2012. *Karakteristik pati talas (Colocasia Esculenta (L)Schoott) sebagai alternatif sumber pati industri di Indonesia*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol. No. 1:347-351.
- Rosenthal, A.J., 1999. *Food Texture, Measurement and Perception*. An Aspen Publication. Maryland.
- Roland, A.M., L. G. Phillips dan K. J. Boor. 1999. *Effect of fat content on the sensory properties, melting, colour and hardness of ice cream*. J. Dairy Sci. 82: 32-38.
- Sathe, S.K., Desphande, S.S., Dan Salunkhe, D.K., 1982. *Functional Protein of Winged Bean Protein*. J.Food Sci. 46:77
- Sayuti, K.; Rina Yenrina.: 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*; Andalas Univesity Press: Padang
- Selby, Martin. (2004). *Understanding Urban Tourism Image, Culture and Experience*. St. Martin's Press : New York.
- Setyaningsih, dkk. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB

Press, Bogor

Sinurat, A.P. 2006. *Potensi Hasil Samping Industri Sawit Sebagai Bahan Pakan Unggas*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi & Veteriner. Bogor.

SNI, 1995. *Es Krim*. Dewan Standarisasi Nasional. SNI 01-3713-1995.

SNI 01-3713-1995. *Standar Nasional Indonesia (SNI). Es Krim*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

Sodiq, A dan Abidin, Z., 2008, *Sukses Menggemukan Domba*. Agromedia Pustaka, Jakarta.

Soedarmo, P, Sediaoetama, A. D. 1977. Ilmu Gizi. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.

Susilawan. 2014. *Produksi es krim susu kambing dengan modifikasi tepung umbi suweg (Amorphophallus campanulatus B.) sebagai penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik es krim*. J. Teknologi Pertanian. 20(3) : 337-346.

Susilawati, 2014. *Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es krim Susu Kambing Peranakan Etawa*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Vol 19.

Sudarmadji, Slamet. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan pusat antar unversitas pangan dan gizi universitas gadjah mada. Yogyakarta.

Sudarmadji, S., 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Sugiono, 1992. *Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan Hewani*. Fateta. IPB. Bogor

Suprayitno, E., H. Kartikaningsih, dan Rahayu. 2001. Pembuatan Es Krim Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia ISSN: 1410-8968. 1(3): 23-27*.

Susilorini, Tri Eko dan Manik E. S. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penerbit Penebar Swadaya. Malang.

Susilorini, T.E. dan Sawitri, M.E. 2017. *Produk Olahan Susu Kambing dan Teknik Pengolahan*. Penebar Swadaya : Yogyakarta.

Susanto, D dan N. S. Budiana. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Thai Agricultural Standard. (2008). *Raw Goat Milk*. Thailand: National Bureau of

Agricultural Commodity and Food Standards. Ministry of Agriculture and Cooperatives.

Tillman, A.D., H. Hartadi, S. Reksohadiprodjo dan S. Prawirokusumo dan S. Lebdosoekojo, 1984. *Ilmu Pakan Ternak Dasar*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Vega, C.H., Goff, H.g. dan Roos, Y.H., 2005. *Spray Drying of High Sucrose Dairy Emulsions: Feasibility and Physicochemical Properties*. J.Food Sci.70:E2444 E251.

Widiantoro, R.K, dan Yunianta. 2014. The Making of Ice Cream From Tempe Ginger (Study Raw Materials Propertion and Stabilizers Proportions on The Physical, Chemical and Organoleptic Properties. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 NO 1.p. 54-66*.

Winarno, F.G., 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka umum. Jakarta.

Winarno, F. G. (1993). *Pangan, Gizi, Teknologi & Konsumen*. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. (1995). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. & T. S. Rahayu. (1994). *Bahan Tambahan Makanan dan Minuman. Pustaka Sinar Harapan*. Jakarta.

Winarno, F. G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta

Yundaswari, H. 2011. *Es krim Jamur Tiram Tinggi Zat Besi dan Zink*. J.Ilm Gizi. Semarang. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Hlm 13-35.