6. DAFTAR PUSTAKA

Anishia, F. B & Setiawan D. 2017. Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim: Kuning Telur dengan Gelatin. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 3(2), 294-374.

Arbuckle. W.S. 1986. Ice Cream. Springer Science+Business Media, LLC. New York.

Arora, R.K. 1977. Job's tears (Coix Lacryma-jobi)-a minor food and fodder crop of northeastern India. *Economic Botany*, 31(3), 358-366.

Arza, P.A & Melisa T. 2017. Pengembangan *Crackers* Dengan Penambahan Tepung Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) dan Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*). *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 40 (2), 55-62.

Astuti, I.M & Rustanti, N. 2014. Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas dan Nilai pH Es Krim yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*). *Journal of Nutrition College*, 3(3), 331-336.

Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Barry, K. S., & Babinec, A. J. 2017. *Data Analysis with IBM SPSS Statistics*.

Chansathirapanich, W., Ngamchuachit, P., & Tansawat, R. 2016. Effect of Fat Content On Characteristics of Ice Cream Fortified With Calcium And Vitamin D3. *TJPS* 40(3), 132-138.

DKBM. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan untuk Kalangan Sendiri.Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

Fatsecret Indonesia. 2018. Database Makanan dan Penghitung Kalori. Jakarta.

Fasokhani, N. 2017. Sifat Fisikokimia, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.

Fatimah, D. 2008. Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng(*Chanos-chanos forskal*)**.** Skripsi. Universitas Negeri Malang. Malang.

Goff, H. D & Hartel R. W. 2013. *Ice Cream; Seventh Edition.* London: Springer.

Grobben, A. H., P. J. Steele, R. A. Somerville, and D. M. Taylor. 2004. Inactivation of the bovinespongiform-encephalopathy (BSE) agent by the acid and alkali processes used in the manufacture of bone gelatine. *Biotech. Appl. Biochem*, 39(3), 329-338.

Haryanti, N., & Zueni, A. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Variasi Susu Krim. *Jurnal AGRITEPA*,1(2), 143-156.

Hasanuddin., Kurnia, H.D & Fitri, I. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*. 1(1). https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri/article/view/3928/pdf_60

Huynh, H. N., Yiu, K. K., & Nguyen, N. T. 2014. Effect of Ice Crystal Size On The Textural Properties of Ice Cream and Sorbet. *Digital WPI*.

Jaswir I. 2007. Memahami Gelatin. Artikel Iptek.

Juhaeti, T. 2015. Jali (*Coix Lacryma-Jobi* L.; *Poaceae*) Untuk Diversifikasi Pangan:Produktivitas Pada Berbagai Taraf Pemupukan. *Berita Biologi*, 14(2).

Junianto K., Haetami, Ine M. 2006. Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul. *Laporan Penelitian Hibah Bersaing tahun I.* Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran.

Khoirunnisa, Detha A. A. 2012. Pengaruh Substitusi Susu Jali (Coix Lacryma-Jobi L.) Terhadap Kapasitas Antioksidan Dan Karakteristik Fisik Sensoris Es Krim.Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

Kusumawaty, Y., & Fitriani, S. 2011. Kajian Proses Produksi dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Mi Sagu Tradisional Riau. *Sagu*, 10(1), 42-48.

Lomakina, K. & Mikova, K. 2006. A study of the factors affecting the foaming properties of egg white - a review. *Czech. J. Food Sci*. 24(3),110–118.

Marantha, H. A & Ninik R. 2014. Kandungan Gizi, Sifat Fisik dan Tingkat Penerimaan Es Krim Kacang Hijau dengan Penambahan Sprirulina. *Journal of Nutrition Collage*. 3(4),755-761. https://doi.org/10.14710/jnc.v3i4.6877

Maryam B., & Tehrani, M.M, 2011. Application and Functions of Stabilizersin Ice Cream. Article: *Food Reviews International*.

Meilgaard, M., Vance Civille, G., & Thomas Carr, B. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd Edition. CRC Press : London.

Moeenfard, M., & Tehrani, M. M. 2008. Effect of Some Stabilizers on The Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Type Frozen Yoghurt. *American-Eurasian J.Agric & Environ. Sci*, 4 (5),584-589.

Muse, M., & Hartel, R. 2003. Ice Cream Structural Elements that Effect Melting Rate and Hardness. *Journal Dairy Sci.* 87 (1), 1-10.

Nurmala, Tati. 2011. Artikel: Potensi Dan Prospek Pengembangan Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L.*) Sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak Untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri. Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran.

Oksilia. S., Merynda. I., & Lidiasari, E. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo L.*) dan Sari Kedelai. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 23(1).

Potter, N & Hotchkiss, J. 1995. *Food Science Fifth Edition.* Chapman and Hall. New York.

Purwati, N.A.D., Dian H., & Amalia R. 2015. Es Krim Free *Lactose* Berbahan Dasar Sari Hanjeli sebagai Alternatif Pengganti Es Krim Susu bagi Penderita *Lactose Intolerance*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4 (1).

Putri, V., Susilo, B., & Handrawan, Y. 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.

Qosim, W. A., & Nurmala, T. 2011. Eksplorasi, Identifikasi dan Analisis Keragaman Plasma Nutfah Tanaman Hanjeli (*Coix lacryma jobi* L.) sebagai Sumber Bahan Pangan Berlemak di Jawa Barat. *Jurnal pangan*. 20 (4), 365-376.

Roland, A. M., L. G. Phillips & K. J. Boor. 1999. Effects of fat content on the sensory properties, melting, colour and hardness of ice cream. *Journal of Dairy Science*. 82 (1).

Rosadi, V. Z. 2017. Analisis Fisik, Kimiawi, dan Oragnoleptik Es Krim Sari Kedelai dengan Penambahan Buah Nangka. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.

Satriani., Andi S., & Amirah M. 2018. Analisis Fisiko-Kimia Es Krim dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea mays L saccharata*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4,105-124.

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),81-89.

Smitt, J.S. 2004. *Food Processing: Principles and Applications*. Blackwell Publishing.

Sundari, T & E. A. Saati 2007. Pembuatan Es Krim Lidah Buaya (*Aloe chinensis*) dengan Penambahan *Gelling Agent*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.

Suseno, T, I, P., Radix, I., & Widjaja, C. 2015. Pengaruh Perbedaan Penambahan Susu Full Cream Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Beras Hitam. *Seminar Nasional Riset Inovatif III*: 403-407.

Susilawati., Fibra N., & Aditya W.N. 2014. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3), 243-256.

Tazwir D.L., Ayudianti, Peranginangin R. 2007. Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-Kaci *(Plectorhynchus chaetodonoides lac.)* Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 2(1),35-43.

USDA (United States Department of Agriculture). *Job's Tears*. [https://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source=profile&symbol=COLA&display=31]

Widiantoko, Rizky K & Yunianta. 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.

Xie, F., Hongshen L., Pei ., Tao., Ling., Long., & Corrigan P. 2009. Starch Gelatinization Under Shearless and Shear Conditions. *International Journal of Food Engineering*, 2(5).