

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Amalia. (2014). Uji aktivitas antibakteri fraksi n-heksan kulit buah naga merah terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, 1(2):61-64.

Anonim. (2011). Tinjauan Pustaka. [http://repository.upi.edu/operator/upload/s\\_d0451\\_0607572\\_chapter2.pdf](http://repository.upi.edu/operator/upload/s_d0451_0607572_chapter2.pdf) [21 Februari 2020].

Anonymous. (2020). Caroten Ice cream. [www.vioneeya.com](http://www.vioneeya.com). Diakses tanggal 10 Februari 2020.

Arbuckle, W. S. (1996). *Ice Cream*. London: The AVI Publishing Company. Inc.

Arbuckle, WS. (1986). *Ice Cream*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.

Assaat, L.D. (2011). Fraksinasi Senyawa Aktif Minyak Atsiri Kencur (*Kaempferia galanga* L) sebagai Pelangsing Aromaterapi in Vivo, Tesis, Pascasarjana IPB: Bogor.

Astawan M., dan Andreas L. K. (2008). *Khasiat Warna-warni Makanan*. Gramedia. Jakarta.

Bodyfelt F., Tobias J., dan Trout G. (1998). *The Sensory Evaluation of Dairy Product*. New York: Van Nostrand Reinhold.

Brody, K.A. (1972). Aseptic packaging of foods. *J Food Technology*. Aug : 70-74.

Buckle, K. A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wooton. (1987). Penerjemah : Hari Purnomo, Adiono. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Campbell, J. R and R. T. Marshall. (1975). *The Science of Providing Milk for Men*. Mc Graw Hill Book, New York.

Chan, LA. (2008). *Membuat Es Krim*. Agromedia Pustaka, Jakarta.

Clarke, C. (2004). *The Science of Ice Cream*. Cornwall, England.

Downham, H dan Collins, P. (2000). Colouring our foods in the last and next millenium. *Int. J. Food Scie Technol.*, 35(1), 5-22.

Erlina, R., A. Indah, dan Yanwirasti. (2007). Efek Antiinflamasi Ekstrak Etanol Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar, *J. Sains dan Teknologi Farmasi*, 12:2, 112-115.

Frandsen, J.H. and Arbuckle, W.S., 1961. *Ice Cream and Related Products*, 2<sup>nd</sup> Edition. The AVI Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut.

Fennema, O.R. (1985). *Food Science* Second Edition. Marcel Dekker, Inc. New York.

Girisonta. (1995). *Petunjuk Praktis Beternak Sapi*. Cetakan pertama. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. hal. 14, 102 & 105.

Glicksman M. (1983). *Food Hydrocolloids*, Volume II. New York: CRC Press. Inc.

Handayani, S. (2013). Pengaruh konsentrasi tepung konjak (*Amorphophallus konjac*) sebagai pengganti lemak dan penstabil terhadap karakteristik dan organoleptik. Skripsi Universitas Malang. Malang.

Hartel, R. W. dan M. R. Muse. (2004). Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness. *Journal of Dairy Science*, volume 87: 1-10.

Hubeis M. (1995). Paket Industri Pangan Es Krim Ekonomi Skala Industri Kecil, Bulletin Fakultas Teknologi Industri Pangan, Institut Pertanian Bogor, Vol. VII (I), Hal 100-102.

Hyvonen L., M. Linna, H. Tourila dan G. Dijksterhuis. (2003). Perception of Melting and Flavor Release of Ice Cream Containing Different Types and Contents of Fat, *Journal of Dairy Science* Vol. 86, No 4, page 1130-1138.

Kalsum, Umi. (2012). Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus Onchopillus*) sebagai Bahan Penstabil. Makassar: Universitas Hasanuddin.

Kartika, B., Hastuti, P dan Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi-UGM, Yogyakarta.

Liu, K. (1997). *Soybean : Chemistry, Technology, and Utilization*. Chappman and Hall, New York.

Marshall, R.T, H.D Goff and R.W Hartel. (2003). *Ice Cream* 6th edition. Kluwer Academic/Plenum Publisher. New York.

Marsono, Y., P. Wiyono, and U. Zaki. (2005). Indeks Glikemik Produk Olahan Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dan Uji Sifat Fungsionalnya pada Model Hewan Coba. Laporan RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok Tahun 2005. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Maskuri. (2002). *Teknologi pembuatan es krim*. Modul Materi kuliah. Semarang: Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.

Miettinen, S.M., V. Piironen, H. Tuorilla dan L. Hyvonen. (2002). Electronic and human nose in the detection of aroma difference between strawberry ice cream of varying fat content. *J. Food Science*. 67 : 425-429.

Muse, M, R, Hartel, R, W. (2004). Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness. *J. Dairy Sci*. 87(1):1- 10.

Nelson, J. dan Trout, G.M., 1951. *Judging Ice Cream*. AVI Publ. Westport CT.

Nur Hidayat, Elfi Anis Saati. (2006). *Membuat Pewarna Alami*, ISBN 979-3842-51-2. PT. TRUBUS Agrisarana Surabaya.

Oksilia, Syafitri, dan Eka Lidiasari. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (cucumis melo L.) dan Sari Kedelai. *Jurnal Sumatera Selatan: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya*.

Padaga, M. dan Sawitri, M.E. (2005). *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya. Dalam Wahyuni, R., 2010. Kajian Kualitas Ubi Jalar Sebagai Substitusi Susu Skim dalam Pembuatan Es Krim. Pasuruan: Universitas Yudhistira. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 46-57.

Prangdimurti, Endang, Deddy Muchtadi, Made Astawan, dan Fransiska R. Zakaria. (2005). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Suji (*Pleomele Angustifolia N.E. Brown*), *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(2), 79-86.

Puspowardoyo, H. (1997). *Mikrobiologi Pangan Hewani–Nabati*. Yogyakarta : Kanisius.

Risanto dan K. D. Yuniasri. (1994). Penelitian Pembuatan Serbuk Pewarna Hijau Alami Daun Pandan (*Pandanus latifolius Hassk*). *Berita Litbang Industri, Balai Penelitian dan Pengembangan Industri*. Surabaya, 4(13): 64-74.

Roland, A. M., L. G. Phillips and K. J. Boor. (1999). Effects of fat content on the sensory properties, melting, colour and hardness of ice cream. *J. Dairy Sci*. 82: 32-38.

Rostiana OSM, Rosita H, Wawan, Supriadi, Siti A. (2003). Status Pemuliaan Tanaman Kencur. *Perkembangan Teknologi Tro*. 15(2):25-38.

Saleh, E. (2007). *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatra Utara: USU Digital Library.

Setyowati, A., C.L. Suryani and A. Wazyka. (2009). Species Zingiberance (Jahe) Sebelum Pengeringan dan Rasio Bubuk Alkohol terhadap Kadar Air dan Aktivitas Antioksidan. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

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



Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian organoleptik*. Bhrata Karya Aksara. Jakarta.

Sudarmadji, S. (1984). *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty, Yogyakarta.

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

Sukari, M. A., N. W. M. Sharif, A. L. C. Yap, S. W. Tang, B. K. Neoh, M. Rahmani, G. C. L. Ee, Y. H. Taufiq-Yap, and U. K. Yusof. (2008). Chemical Constituents Variations of Essential Oils from Rhizomes of Four Zingiberaceae Species, *The Malaysian J. Anal. Sci.*, 12(3), 638-644.

Suprihana. (2012). *Penggunaan Beberapa Jenis Stabilizer pada Es Krim Kacang Hijau*. Fakultas Pertanian Universitas Widyagama: Malang.

Susilorini, T.E. dan M.E, Sawitri. (2006). *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Szczeniak, A.S. (1998). *Effect of storage on texture dalam food Storage Stability*. Irwin, A.T. dan Paul, R.S., 1998. Crc Press. Florida.

Winarno, F.G. (2005). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.