

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, Sunarlim, R., Setiyanto, H., Nurjannah, 2000. Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan. *J. Ilmu Ternak dan Vet.* 6, 45–50.
<http://medpub.litbang.pertanian.go.id/index.php/jitv/article/download/218/218>
- Achmad, F., Nurwantoro, Mulyani, S., 2012. Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi menggunakan Starter *Saccharomyces cereviveae*. *Anim. Agric. J.*1, 65-76
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/1006/1022.com>
- Bahramparvar, M., Tehrani, M.M., 2011. Application and functions of stabilizers in ice cream. *Food Rev. Int.* 27, 389–407.
https://www.researchgate.net/publication/254336315_Application_and_Functions_of_Stabilizers_in_Ice_Cream
- Christiana, M., Radiati, L., Purwadi, P., 2015. Effect of Gum Arabic on Organoleptic, Color, pH, Viscosity, and Turbidity of Apple Concentrated Honey Drink. *J. Ilmu dan Teknol. Has. Ternak* 10, 46–53.
https://www.researchgate.net/publication/315597822_Effect_of_Gum_Arabic_on_Organoleptic_Color_pH_Viscosity_and_Turbidity_of_Apple_Concentrated_Honey_Drink
- Diastari, Agustina, 2013. Uji Organoleptik Dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indones. Med. Veterinus* 2, 453–460.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/imv/article/view/6538/5032>
- Elidar, Y., 2017. Budidaya Tanaman Sirsak Dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. *J. Abdimas Mahakam* 1, 62-71.
<https://journal.uwgm.ac.id/index.php/abdiasmahakam/article/view/238>
- Endrina, I., Pramono, Y.B., 2018. Karakteristik Kimia dan Mutu Hedonik Selai Kolang Kaling dengan Variasi Konsentrasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Alternatif Pengganti Pektin 2, 113–119.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/20655/0>
- Farikha, I.N., Anam, C., Widowati, E., 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *J. Teknosains Pangan* 2, 30–38.
<https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4206>

- Febriyanti, I., Astuti, S., 2014. Sifat Fisik Instan Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb.) dengan Berbagai Rasio Penambahan Gum Arab dan Maltodekstrin dari Ekstrak Hasil Maserasi. *AgriSains* 5, 42–57.
<http://lppm.mercubuana-yogya.ac.id/wp-content/uploads/2015/03/SIFAT-FISIK-INSTAN-TEMULAWAK-CURCUMA-XANTHORHIZA-ROXB.-DENGAN-BERBAGAI-RASIO-PENAMBAHAN-GUM-ARAB-DAN-MALTODEKSTRIN-DARI-EKSTRAK-HASIL-MASERASI.pdf>
- Goff, H.D., Hartel, R.W., 2013. *Ice Cream : Seventh Edition*. Springer. New York.
http://ubblab.weebly.com/uploads/4/7/4/6/47469791/ice_cream_7th_ed.pdf
- Gumilar, J., Putranto, W.S., Wulandari, E., 2019. Kualitas gelatin yang diproduksi dari limbah proses shaving kulit domba menggunakan curing HCl dengan konsentrasi dan waktu yang berbeda. *Maj. Kulit, Karet, dan Plast.* 35, 1-6.
<https://doi.org/10.20543/mkcp.v35i1.4502>
- Hakim, A.R., Chamidah, A., 2013. Aplikasi Gum Arab dan Dekstrin sebagai Bahan Pengikat Protein Ekstrak Kepala Udang. *J. Pascapanen dan Bioteknol. Kelaut. dan Perikan.* 8, 45. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v8i1.52>
- Handayani, G.N., Ida, N., R, A.R., 2014. Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar Dalam Dangke Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *Jf Fik Uinam* 2, 56–61.
http://journal.uin-alaudidin.ac.id/index.php/jurnal_farmasi/article/view/2200/2126
- Hartatie, E.S., 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *J. Gamma* 7, 20–26.
<http://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/view/1415/2813>
- Hasanuddin, Dewi, K.H., Fitri, I., 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Agroindustri* 1, 1–7.
<https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri/article/view/3928>
- Hervelly, Wijaya, W.P., Aditya, F.P., 2018. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Pas. Food Techology* 5, 122–132.
<http://dx.doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1043>
- Hidayah, U.N., Affandi, D.R., Sari, A.M., 2017. Kajian Mikrostruktur, Karakteristik Fisik, dan Sensoris Es Krim dengan Penggunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus sp.*) Sebagai Stabilizer. *J. Teknol. Has. Pertan.* 10, 89–98.
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/29070>

- Hidayat, D., Rinawati, Suprianto, R., Sari Dewi, P., 2016. Penentuan Kandungan Zat Padat (Total Dissolve Solid dan Total Suspended Solid) Di Perairan Teluk Lampung. Analit: Analytical and Environmental Chemistry. Anal. Environ. Chem. 1, 36–46.
<https://jurnal.fmipa.unila.ac.id/analit/article/view/1236>
- Idrus, S., 2013. Mikroenkapsulasi Minyak Ikan yang Mengandung Asam Lemak Omega-3 Menggunakan Gum Arab Sebagai Pelapis. Balai Riset dan Stadarisasi Industri. 9, 23–29.
<http://ejournal.kemenperin.go.id/bpbiam/article/view/1997>
- Jaafar, R.A., Abdul Rahman, A.R. Bin, Mahmud, N.Z.C., Vasudevan, R., 2009. Proximate analysis of dragon fruit (*Hyclecerus polyhizus*). American Journal of Applied Sciences. 6, 1341–1346.
https://www.researchgate.net/publication/26625505_Proximate_Analysis_of_Dragon_Fruit_Hyclecerus_polyhizus#:~:text=Results%3A%20Results%20of%20this%20study,flesh%20of%20the%20dragon%20fruit.
- Jumansyah, H., Johan, V.S., Rahmayuni, 2017. Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Sirup Kulit dan Buah Nanas (*Ananas comosus* L Merr.). JOM FAPERTA 4, 1–14.
<https://media.neliti.com/media/publications/200842-penambahan-gum-arabterhadap-mutu-sirup-k.pdf>
- Kamal, N., 2010. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. J. Teknol. 1, 78–85.
<http://lib.itenas.ac.id/kti/wp-content/uploads/2014/04/JURNAL-Netty-Kamal-ED-17.pdf>
- Kementerian Kesehatan RI, 2018. Tabel komposisi, Jakarta.
<https://www.dropbox.com/s/k1anbpb95ew8ikx/Tabel%20Komposisi%20Pangan%20Indonesia%202017.pdf?dl=0>
- Marantha, H.A., Rustanti, N., 2014. Kandungan Gizi, Sifat Fisik, Dan Tingkat Penerimaan Es Krim Kacang Hijau Dengan Penambahan Spirulina. J. Nutr. Coll. 3, 755–761.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v3i4.6877>
- Moenfard, M., Tehrani, M.M., 2008. Effect of Some Stabilizers on The Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Type Frozen Yogurt. Am. J. Agric. Environ. Sci. 4, 584–589.
https://www.researchgate.net/publication/254831912_Effect_of_Some_Stabilizers_on_the_Physicochemical_and_Sensory_Properties_of_Ice_Cream_Type_Frozen_Yogurt

- Muse, M.R., Hartel, R.W., 2004. Ice Cream Structural Elements That Affect Melting Rate and Hardness. *J. Dairy Sci.* 87, 1–10.
https://pdfs.semanticscholar.org/798a/6e4af546a008b39c7b9f6ad4f4af48f46b9b.pdf?_ga=2.139497530.881026414.1606637570-1374025588.1606637570
- Oksilia, Syafutri, M.I., Lidiasari, E., 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo L.*) dan Sari Kedelai. *J. Teknol. dan Ind. Pangan* 23, 17–22.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/5288>
- Peranginangin, R., Mulyasari, Sari, A., Tazwir, 2005. Karakteristik Mutu Gelatin Yang Diproduski dari Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Secara Ekstraksi Asam. *Penelit. Perikan. Indones.* 11, 15–24.
https://www.researchgate.net/publication/324952569_Karakterisasi_Mutu_Gelatin_yang_diproduksi_dari_Tulang_Ikan_Patin_Pangasius_Hypophthalmus_secara_Ekstraksi_Asam
- Pertiwi, M., Atma, Y., Mustopa, A., Maisarah, R., 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan Pre-Treatment Asam Sitrat. *J. Apl. Teknol. Pangan* 7, 83–91.
<https://doi.org/10.17728/jatp.2470>
- Prasetyorini, Moerfiah, Wardatun, S., Rusli, Z., 2014. Potensi Antioksidan Berbagai Sediaan Buah Sirsak [*Annona muricata Linn.*]. *Penel Gizi Makan*, 37, 137–144.
<http://ejournal.litbang.kemkes.go.id/index.php/pgm/article/view/4017>
- Prasetyowati, D.A., Widowati, E., Nursiwi, A., 2014. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas comosus L. Merr.*) dan Wortel (*Daucus carota*). *J. Teknologi Pertanian*, 15, 139–148.
<https://docplayer.info/66239767-Pengaruh-penambahan-gum-arab-terhadap-karakteristik-fisikokimia-dan-sensoris-fruit-leather-nanas-ananas-comosus-l-merr-dan-wortel-daucus-carota.html>
- Puspitasari, D., Bintoro, V., Setiani, B., 2013. Sifat- Sifat Gel Gelatin Tulang Cakar Ayam. *J. Pangan dan Gizi.* 4, 19-28.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/1060>
- Puspitasari, D., Purwadi, Thohari, I., 2015. Pengaruh Tingkat Penggunaan Daging Siwalan (*Borassus flabellifer*) Terhadap Kualitas Es Krim Ditinjau Dari Overrun, Total Padatan, Kadar Lemak Dan Mutu Organoleptik. *J. Peternakan.* 1 1-10
<https://docplayer.info/41764004-The-addition-of-flesh-palm-borassus-flabellifer-on-quality-ice-cream-in-terms-of-overrun-total-solids-fat-content-and-organoleptic-quality.html>

- Putri, E., 2016. Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish J.* 1, 14–20.
<https://online-journal.unja.ac.id/index.php/chp/article/view/3309#:~:text=Penyimpanan%20susu%20sapi%20segar%20di,perubahan%20kualitas%20kadar%20protein%20susu.&text=Dari%20hasil%20penelitian%20kadar%20protein,12%20jam%201%2C82%25>.
- Rafiyanti, C.V., Hasni, D., Sulaiman, M.I., 2018. Studi Pembuatan Es Krim Nabati dengan Variasi Sumber Karbohidrat dan Konsentrasi Lesitin sebagai Emulsifier. *J. Ilm. Mhs. Pertan.* 3, 176–184.
<https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i3.8193>
- Saati, E.A., 2010. Identifikasi dan Uji Kualias Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocareus Costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut. *GAMMA* 6, 25–34.
<http://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/view/791>
- Safitri, D., Rahim, E.A., Prismawiryanti, P., Sikanna, R., 2017. Sintesis Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Selulosa Kulit Durian (*Durio zibethinus*). *Kovalen* 3, 58-68.
<https://doi.org/10.22487/j24775398.2017.v3.i1.8234>
- Salem, R.H., Khalifa, A.M., El-Safy Farag, S., 2016. Functional Attributes of Gum Arabic and Its Application in Kaiser Bread. *J. Food Ind. Nutr. Sci* 6, 59–74.
https://www.researchgate.net/publication/326088385_Functional_Attributes_of_Gum_Arabic_and_its_Application_in_Kaiser_Bread
- Santoso, A., 2011. Serat Pangan (Dietar Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* 75, 35–40.
<https://docplayer.info/33172898-Serat-pangan-dietary-fiber-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan.html>
- Santoso, C., Surti, T., Sumardianto, 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura gerrardi*) 4, 106–114.
<https://www.neliti.com/publications/124462/perbedaan-penggunaan-konsentrasi-larutan-asam-sitrat-dalam-pembuatan-gelatin-tul>
- Sari, C.S., Kusrahayu, Al-baarri, A.N., 2014. Imobilisasi Komponen Bioaktif Susu dengan Menggunakan Resin. *Indones. Food Technol.* 3, 26–31.
<https://docplayer.info/42016432-Artikel-penelitian-imobilisasi-komponen-bioaktif-susu-dengan-menggunakan-resin-citra-septika-sari-1-kusrahayu-2-ahmad-nimatullah-al-baarri-2-1.html>

- Sudajana, F.L., Utomo, A.R., Kusumawati, N., 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Na-CMC Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Biji Nangka. *J. Food Technol. Nutr.* 12, 47–54.
<http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1480>
- Susilawati, Nurainy, F., Nugraha, A.W., 2014. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Teknol. dan Ind. Has. Pertan.* 19, 243–256.
<http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/606>
- Syed, Q.A., Anwar, S., Shukat, R., Zahoor, T., 2018. Effects of different ingredients on texture of ice cream. *J. Nutr. Heal. Food Eng.* 8, 422–435.
<https://doi.org/10.15406/jnhfe.2018.08.00305>
- Syed, Q.A., Shah, M.S.U., 2016. Impact of Stabilizers on Ice Cream Quality Characteristics. *MOJ Food Process. Technol.* 3, 1–7.
<https://doi.org/10.15406/mojfpt.2016.03.00063>
- Tantono, E., Effendi, R., Hamzah, F.H., 2017. Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (Parsea americana Mill.). *JOM FAPERTA* 4, 1–15.
<https://www.neliti.com/publications/203556/variase-rasio-bahan-penstabil-cmc-carboxy-methyl-cellulose-dan-gum-arab-terhadap>
- Tazwir, T., Ayudiarti, D.L., Peranginangin, R., 2007. Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides* Lac.) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi. *J. Pascapanen dan Bioteknol. Kelaut. dan Perikan.* 2, 35. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v2i1.26>
- Thomas, E.L., Coulter, S.T., 1970. Prepared Milk and Egg Custard with Freeze-Thaw Stability. *J. Dairy Sci.* 53, 1520–1522.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002203027086427X>
- Thompson, K.R., Chambers, D.H., Chambers IV, E., 2009. Sensory characteristics of ice cream produced in the U.S.A. and ITALY. *J. Sens. Stud.* 24, 396–414.
https://www.researchgate.net/publication/227603637_Sensory_characteristics_of_ice_cream_produced_in_the_USA_and_ITALY
- Violisa, A., Nyoto, A., Nurjanah, N., 2012. Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknol. dan Kejur.* 35, 103–114.
<http://journal.um.ac.id/index.php/teknologi-kejuruan/article/view/3711>

- Waladi, Johan, V.S., Hamzah, F., 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. JOM FAPERTA 2, 1–11.
<https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/5254>
- Watuguly, T.W., Uniarti, A., Nindatu, M., 2019. Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Nata De Coco Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Total, LDL, Dan Meningkatkan HDL Pada Mencit (*Mus musculus*). J. Profesi Med. J. Kedokt. dan Kesehat. 13, 26–34.
<https://doi.org/10.33533/jpm.v13i1.691>
- Widiantoko, R.K., Yunianta, 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik). J. Pangan dan Agroindustri 2, 54–66.
<http://garuda.ristekbrin.go.id/documents/detail/308990>
- Widyasari, R., Sulastri, Y., Nofrida, R., Zaini, M.A., 2018. Pemanfaatan Tepung Umbi Minor Sebagai Alternatif Stabilizer Alami Untuk Meningkatkan Mutu Fisik dan Inderawi Es Krim Buah Naga. J. Ilmu dan Tek. Pangan. 4, 268-276
<https://www.neliti.com/publications/278672/pemanfaatan-tepung-umbi-minor-sebagai-alternatif-stabilizer-alami-untuk-meningka>
- Wijayanti, I.A., Purwadi, Thohari, I., 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Pada Yoghurt Terhadap Sifat Fisik Es Krim Yoghurt. J. Ilmu dan Teknol. Has. Ternak 11, 38–45.
https://www.researchgate.net/publication/314200615_The_Addition_of_Sago_Flour_in_Yoghurt_Based_on_Physical_Propeties_of_Yoghurt_Ice_Cream
- Wulandari, Surpiadi, A., Purwanto, B., 2013. Pengaruh Defatting dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). Fishtech 2, 38–45.
<https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/1101>
- Yunianto, I., Yanti, F.R., Wulaningrum, F., 2014. Evaluasi Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) pada Sistem Respirasi Mencit (*Mus musculus*) Terpapar Asap Anti Nyamuk Bakar Sebagai Bahan Ajar Biologi SMA Kelas XI. J. Bioedukatika 2, 23.
<https://doi.org/10.26555/bioedukatika.v2i2.4124>