

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ahpa, S., Dingeldein, H., Schmidt, K. A., & Herald, T. J. (2000). Rheological properties of ice cream mixes and frozen ice creams containing fat and fat replacers. *Journal of Dairy Science*, 83(10), 2224–2229. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(00\)75106-X](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(00)75106-X)
- Bahramparvar, M., & Tehrani, M. M. (2011). Application and functions of stabilizers in ice cream. *Food Reviews International*, 27(4), 389–407. <https://doi.org/10.1080/87559129.2011.563399>
- Basito, B., Yudhistira, B., & Meriza, D. A. (2018). Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) dan Karagenan dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 42–49. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i1.9577>
- Gabas, A. L., Telis, V. R. N., Sobral, P. J. A., & Telis-Romero, J. (2007). Effect of maltodextrin and arabic gum in water vapor sorption thermodynamic properties of vacuum dried pineapple pulp powder. *Journal of Food Engineering*, 82(2), 246–252. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2007.02.029>
- GMIA. (2012). *Gelatin Handbook*. 1–25. http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA_Gelatin_Manual_2012.pdf
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). Ice cream, seventh edition. In *Ice Cream, Seventh Edition*. <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-6096-1>
- 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. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, X(2), 89–98.
- Imeson, A. (2010). *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents* (First Edit, Vol. 7, Issue 2). Blackwell Publishing Ltd.
- Junianto, Kiki Haetami, & Maulina, I. (2006). Produksi Gelatin dari Tulang Ikan Pembuatan Cangkang Kapsul. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Lomakina, K., & Míková, K. (2006). A study of the factors affecting the foaming properties of egg white - A review. *Czech Journal of Food Sciences*, 24(3), 110–118. <https://doi.org/10.17221/3305-cjfs>
- Masykuri, Nurwantoro, A., & Wibawa, R. A. (2009). Pengaruh penggunaan karagenan sebagai penstabil terhadap kondisi fisik dan tingkat kesukaan pada es krim coklat (.

Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan, 503–509.

McClements, D. J. (2016). *Food Emulsions* (Third). CRC Presss.

Muh, Fatoni. Basuki, Eko. Prarudiyanto, A. (2016). *Cucurbita moschata*) [The Effect of Addition of Carageenan to Some Quality Components of Yellow Pumpkin Ice Cream (*Cucurbita moschata*)] 1). 2(2).

Muse, M. R., & Hartel, R. W. (2004). Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness. *Journal of Dairy Science*, 87(1), 1–10. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(04\)73135-5](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(04)73135-5)

Shoheh, A. A. S. S. I. (2004). Variasi Taraf Penggunaan Whipping Cream pada Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Variations*. 50(03), 345–351.

Singh, S., Rao, K. V. R., Venugopal, K., & Manikandan, R. (2002). Alteration in dissolution characteristics of gelatin-containing formulations: A review of the problem, test methods, and solutions. *Pharmaceutical Technology North America*, 26(4), 36–58.

Sinurat, E., Peranginangin, R., & Wibowo, S. (2007). Pengaruh Konsentrasi kappa Karaginan Pada Es Krim Terhadap tingkat Kesukaan Panelis. In *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* (Vol. 2, Issue 2, p. 81). <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v2i2.451>

Stephen, A. M., Phillips, G. O., & Williams, P. A. (2016). Food Polysaccharides and Their Applications: Second Edition. In *Food Polysaccharides and Their Applications: Second Edition*.

Sundari, T., & Saati, A. El. (2009). Pembuatan Es Krim Lidah Buaya (*Aloe chinensis*) dengan Penambahan Gelling Agents. *Jurnal Bestari*, 89–105. <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/bestari/article/view/123/127>

Susilawati, Nurainy, F., & Nugraha, A. W. (2014). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa [The Influence of Purple Sweet Potato Increment og Organoleptic Characteristic of Goat Milk Ice Cream of Etawa Generation]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3 (34)), 243–256.

Tazwir, T., Ayudiarti, D. L., & Peranginangin, R. (2014). 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.

<https://doi.org/10.15578/jpbkp.v2i1.26>

Turnbow, G. D., & Milner, F. W. (1927). The Rôle of Gelatin in Ice Cream. *Journal of Dairy Science*, 10(3), 202–209. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(27\)93833-8](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(27)93833-8)

Ulfah, M. (2009). Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma spinosum*) dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap Kekenyalan Mie Kering. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Violisa, A., Nyoto, A., & Nurjanah, N. (2012). Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi Dan Kejuruan*, 35(1), 103–114.

