

6 DAFTAR PUSTAKA

- Astarina, Ditta. M. (2015). Perbedaan Kualitas Cake Komposit Tepung Jali (*Coix Lachryma-Jobi L.*) Varietas Ketan Dan Tepung Terigu. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. <https://lib.unnes.ac.id/20572/>.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Indonesia. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 21 Tahun 2016 tentang kategori pangan. http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_21_Tahun_2016_tentang_Kategori_Pangan.pdf
- Bruhn CM, Bruhn JC. (1988). Observations on the Whipping Characteristics of Cream. *Journal of Dairy Science*. 1988;71(3). [https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302\(88\)79628-9/pdf](https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302(88)79628-9/pdf).
- Cahyani, W. (2010). Substitusi Jagung (*Zea mays*) dengan jali (*Coix Lacryma-jobi L.*) pada pembuatan tortilla : Kajian karakteristik kimia dan sensori. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. <https://core.ac.uk/download/pdf/12348527.pdf>.
- Chaisirichoenkul J, Tongta S, Intarapichet K. (2011). Structure and chemical and physicochemical properties of job's tear (*Coix lacryma-jobi L.*) kernels and flours. *Suranaree J. Sci. Technol*. 18(2):109-122. <http://www.thaiscience.info/journals/Article/SJST/10890484.pdf>
- Deosarkar, S. S., Khedkar, C. D., Kalyankar, S. D., Sarode, A. R. (2016). Cream: Types of Cream. *Encyclopedia of Food and Health*, page 331-337. India. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780123849472002051?via%3Dihub>
- Departemen Kesehatan RI. (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. <http://www.panganku.org/id-ID/view>.
- Hillbrick, G. C., Udabage, P., Augustin, M. A. (2006). Whipping Properties of dairy creams. *Dairy Review Food Australia* 58 (4). https://www.researchgate.net/publication/287279536_Whipping_properties_of_dairy_creams?enrichId=rgreq-20ffa4a4e481fa97d1e57699b45a7906-XXX&enrichSource=Y292ZXJQYWdlOzI4NzI3OTUzNjBUzo0NDU5OTM4MTE3NzYxMjIAMSQ4MzMDNDYyMDgxNQ%3D%3D&el=1_x_3&esc=publicationCoverPdf.
- Hilmy, I. N., & Fitriyani. (2015). Pemanfaatan Biji Jali (*Coix Lacryma Jobi-L*) Termodifikasi Dalam Pembuatan Flakes Sereal. Indonesia Paper Competition Tingkat Nasional Scientific Vaganza 2015 Student Scientific Center.

https://www.academia.edu/25541810/PEMANFAATAN_BIJI_JALI_COIX_LACRYMA_JOBIL_TERMODIFIKASI_DALAM_PEMBUATAN_FLAKES_SEREAL?auto=download.

- Juhaeti, T. (2015). Jali (*Coix lacryma-jobi* L.; Poaceae) untuk Diversifikasi Pangan: Produktivitas Pada Berbagai Taraf Pemupukan [Jali (*Coix lacryma-jobi* L.; Poaceae) for food diversification: Its productivity under various doses of fertilization]. *Berita Biologi* 14(2) - Agustus 201. <https://media.neliti.com/media/publications/60122-ID-none.pdf>.
- Karaca, O. B., Guven, M., Yasar, K., Kaya, S., & Kahyaoglu, T. (2009). The functional, rheological and sensoru characteristics of ice creams with various fat replacers. *International Journal of Dairy Technology*, 62, 93-99. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1471-0307.2008.00456.x>
- Khoirunnisa, Detha Ayu Anggraeni. (2012). “Pengaruh Substitusi Susu Jali (*Coix Lacryma-Jobi* L.) Terhadap Kapasitas Antioksidan Dan Karakteristik Fisik Sensoris Es Krim.” Universitas Sebelas Maret. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/24629/Pengaruh-substitusi-susu-jali-coix-lacryma-jobi-l-terhadap-kapasitas-antioksidan-dan-karakteristik-fisik-sensoris-es-krim>.
- Khongjeamsiri, Waraluck, Wiwat Wangcharoen, Suthaya Pimpilai, and Wichitra Daengprok. (2007). Preference direction study of Job’s-tears ice cream. *Maejo International Journal of Science and Technology* ISSN 1905-7873. https://www.researchgate.net/publication/26529854_Preference_direction_study_of_Job's-tears_ice_cream.
- Lida, N. H. M. D., *et al.* (2017). Palm Oil And Palm Kernel Oil: Versatile Ingredients For Food Applications. *Journal Of Oil Palm Research* Vol. 29 (4) December 2017 P. 487 – 511. [Http://jopr.mpob.gov.my/wp-content/uploads/2018/01/5jopr29dis17-noorlida.pdf](http://jopr.mpob.gov.my/wp-content/uploads/2018/01/5jopr29dis17-noorlida.pdf).
- Lundin, Josefin. (2013). Investigation of How Different Fat Systems and Other Ingredients Affect the Properties of *Whipped creams* Based on Minyak padat nabati. Degree Project Work. Linnaeus University. Sweden. <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:633422/FULLTEXT01.pdf>.
- Mandari, L. (2014). Peran Berbagai Jenis Tepunglokal Sebagai Pengganti Lemak Berbasis Karbohidrat Pada Es Krim Nabati Rendah Lemak. Skripsi. <http://repository.unika.ac.id/390/2/10.70.0110%20Lidya%20Mandari%20BAB%20I.pdf>.

- Nesaretnam, K. Robertson, N. Basiron, Y. dan Macphine, C. S. (1993). Application of Hydrogenated Palm Kernel Oil and Palm Stearin in *Whipped cream*. *Jurnal Sci Food Agric* 1993, 61, 401-407.
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/jsfa.2740610405>.
- Novia, S. Melia, S. Ayuza, Z. (2011). Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein Dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan* Vol 8 No 2 September 2011 (70 - 76) ISSN 1829 – 8729. <https://media.neliti.com/media/publications/125903-ID-kajian-suhu-pengovenan-terhadap-kadar-pr.pdf>
- Nurmala, T. (2010). Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (*Coix lacryma jobi L*) sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri. *PANGAN*, Vol. 20 No. 1 Maret 2011: 41-48.
<http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/10/9>.
- Oksilia, Syafutri, 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*.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/5288/4228>
- Purwati, Nur Afifah Dwi, Dian Handayani, and Amalia Ruhana. (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).
<http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/162>.
- Rais, A. F. (2017). Analisis Profil Protein Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Berbasis Sds-Page Berdasarkan Variasi Lama Marinasi Dan Konsentrasi Asam Cuka. Universitas Muhammadiyah Semarang. <http://repository.unimus.ac.id/1114/>.
- Savitri, P. I. (2010). Substitusi Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) dengan Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) dan Konsentrasi Angkak: Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori Tapai. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
<https://eprints.uns.ac.id/6518/1/171951512201011061.pdf>.
- Septiani, Tan Mariska. (2018). Pengaruh Substitusi Jali (*Coix Lacryma-Jobi*) dan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Nabati. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
<http://repository.unika.ac.id/18849/1/14.II.0002%20TAN%20MARISKA%20SEPTIANI%20%286.18%29..pdf%20COVER.pdf>
- Sumarjiana, I. (2011). Lactose Intolerance: Suatu Kasus Ketidakmampuan Usus untuk Mencerna Lactosa. *WIDYATECH Jurnal Sains dan Teknologi*, 10 (3): 1 – 13.
<https://jurnalwidyatech.files.wordpress.com/2012/02/lactose-intolerance.pdf>

- Sun-Waterhouse, D., Edmonds, L., Wadhwa, S. S., & Wibisono, R. (2013). Producing ice cream using a substantial amount of juice from kiwifruit with green, gold or red flesh. *Food Research International*, 50(2), 647-656.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2011.05.030>.
- Suryanto, Agung. (2006). Pembuatan *Whipped cream* Nabati dengan Berbagai Konsentrasi dan Jenis Lemak Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Es Krim. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang. <http://repository.unika.ac.id/7701/>
- Syafriliana, C. P. (2011). Karagenan Sebagai Bahan Penstabil Pada Proses pembuatan Melorin. Institut Pertanian Bogor.
<http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/53446/6/C11csp.pdf>.
- Tamime, A., Y. (2009). Dairy Fats and Related Products. Dairy Science and Technology Consultant Ayr, UK.
<https://www.researchgate.net/file.PostFileLoader.html?id=550c57f0f079ed6d428b46fa&assetKey=AS:273744956723205@1442277291572>.
- Umami, Vicky Aulia. (2015). "Sintesis Biodiesel dari Minyak Jelantah dengan Gelombang Mikro". Tugas Akhir: Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. <https://lib.unnes.ac.id/21323/1/5511312013-S.pdf>.
- Vermeir, L. (2011). Formulation and characterization aspects of low fat *whipped cream* by Water/Oil/Water technology. Academic year 2010-2011. Katholieke Universiteit Leuven.
https://lib.ugent.be/fulltxt/RUG01/001/789/750/RUG01-001789750_2012_0001_AC.pdf
- Yani, Farida dan Surya, Ahmad (2019). Sosialisasi Penggunaan Minyak Goreng Beku Dari Kelapa Sawit Di Kalangan Ibu- Ibu Rumah Tangga Di Desa Suka Raya, Kecamatan Pancur Batu Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Volume 3 No. 1 Mei 2019. <https://media.neliti.com/media/publications/279314-sosialisasi-penggunaan-minyak-goreng-bek-e3606774.pdf>