

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Alonso-Sande, M., Teijeiro-Osorio, D., López, R. and Alonso, M. J. 2009. *Glucomannan, a promising polysaccharide for biopharmaceutical purposes*. *European Journal of PharmateuticsandBiopharmateutics*72:453-462.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0939641108000490>
- Amin, A. M., and Arshad, R. 2009. Proximate composition and pasting properties of durian (*Durio zibethinus*) seed flour. *International Journal of Postharvest Technology and Innovation*. 1(4): 367-375.  
<https://sci-hub.se/https://www.inderscienceonline.com/doi/pdf/10.1504/IJPTI.2009.030685>
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *Es Krim*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.  
<https://livrosdeamor.com.br/download/es-krim-sni-01-3713-19955c8b23576ad21?hash=5bbbee6d41359d617bb16123617786c6>
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Tepung terigu sebagai bahan makanan*. Jakarta: Dewan Standarisai Indonesia.  
<https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/filesstore/IDN%202009%20Tepung%20terigu%20sebagai%20bahan%20makanan%20-%20wheat%20flour.pdf>
- Brown, A. 2015. “Understanding Food Principles and Preparation, 5th ed”. Cengage Learning, Stamford.  
<https://www.google.co.id/books/edition/Understanding+Food+Principles+and+Prepar/Mt7KAgAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=Understanding+Food+Principles+and+Preparation,+5th+ed%E2%80%9D.+Cengage+Learning,+Stamford&pg=PP6&printsec=frontcover>
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. UK : The Royal Society of Chemistry.  
<https://www.perlego.com/book/787183/the-science-of-ice-cream-pdf>
- Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, & Hintono, A. (2018). Karakteristik Fisik Dan Daya Oles Selai Kolang - Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 1-7.  
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/20680>

- El-Bakry, M., Sanchez, A. and Mehta, B. M. 2018. *Microstructure of Dairy Products*. USA: Wiley-Blackwell; John Wiley and Sons, Ltd. [https://www.google.co.id/books/edition/Microstructure\\_of\\_Dairy\\_Products/JDNjDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=Microstructure+of+Dairy+Products&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Microstructure_of_Dairy_Products/JDNjDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=Microstructure+of+Dairy+Products&printsec=frontcover)
- Evans, J. A. (2008). *Frozen Food Science and Tecnology*. United Kingdom: Blackwell Publishing. [http://www.cold.org.gr/library/downloads/Docs/Frozen Food Science and Tecnology.pdf](http://www.cold.org.gr/library/downloads/Docs/Frozen_Food_Science_and_Tecnology.pdf)
- Fitrah dini. (2013). Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuitas Merk Produk Es Krim. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/viewFile/3088/2050>.
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream*; Seventh Edition. London: Springer. [http://ubblab.weebly.com/uploads/4/7/4/6/47469791/ice\\_cream\\_7th\\_ed.pdf](http://ubblab.weebly.com/uploads/4/7/4/6/47469791/ice_cream_7th_ed.pdf)
- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. [Skripsi] Fakultas Pertanian Universitas Hassanudin. Makasar. <https://adoc.pub/pengaruh-substitusi-ubi-jalar-ipomea-batatas-dengan-susu-skim.html>.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, & Erwanto, Y. (2012). Kualitas Fsik, Sensori, dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela Dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda. *Buletin Peternakan*, 36(1), 19-24. <https://journal.ugm.ac.id/buletinpeternakan/article/view/1272>
- Kusumawati D. D., Bambang S. A., & Dimas R. A. M. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Fakultas Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4184/3604>
- Laras, H. A. 2014. Kecepatan Meleleh dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L*) Sebagai Pewarna Alami. Fakultas Keguruan dan Pendidikan Universitas Muhammadiyah. Surakarta. <http://eprints.ums.ac.id/29545/>
- Masykuri, Y. B. Pramono, dan D. Ardilia. 2012. Resistensi Pelelehan Overrun, dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla yang Terbuat dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/74/42>
- Mulyani T, Rosida dan Vanto A. P. 2014. Pembuatan Es Krim Rumput Laut (*Phaeophyceae*). *Jurnal Rekapangan*. 8:1. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/471/369>
- Nielsen, S. S. 2015. *Food Analysis Laboratory Manual* second edition. New York: Springer Science Business Media. <http://ebook.stkip-pgri-sumbar.ac.id/ebook/sains-matematika/food-analysis-laboratory-manual-second-edition-food-science-texts-series/download>

- NIIR Board of Consultants and Engineers. 2017. The Complete Technology Book on Flavoured Ice Cream. India: Asia Pacific Business Press, Inc. [https://www.niir.org/books/book\\_pdf/270/niir-complete-technology-book-on-flavoured-ice-cream-2nd-revised-edition-manufacturing-process-flavours-formulations-with-machinery-details.pdf](https://www.niir.org/books/book_pdf/270/niir-complete-technology-book-on-flavoured-ice-cream-2nd-revised-edition-manufacturing-process-flavours-formulations-with-machinery-details.pdf)
- Violisa, A., Nyoto, A., & Nurjanah, N. (2012). Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi Dan Kejuruan*, 35(1), 103-114. <http://journal.um.ac.id/index.php/teknologi-kejuruan/article/view/3711>
- Rengsutthi, K., & Charoenrein, S. (2011). *Physico-chemical properties of jackfruit seed starch (Artocarpus heterophyllus) and its application as a thickener and stabilizer in chilli sauce*. *LWT - Food Science and Technology*, 44(5), 1309–1313. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.12.019>
- Roy Chowdhury, A., Bhattacharyya, A. K., & Chattopadhyay, P. (2012). *Study on functional properties of raw and blended jackfruit seed flour (a non-conventional source) for food application*. *Indian Journal of Natural Products and Resources*, 3(3), 347–353. <http://nopr.niscair.res.in/bitstream/123456789/14815/1/IJNPR%203%283%29%20347-353.pdf>
- Sari, K.T.P. (2012). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu untuk PMT pada Balita. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri. Semarang. [skripsi]. <http://lib.unnes.ac.id/18782/1/6450408081.pdf>
- 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 Pertanian*. Universitas Negeri Makassar. <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/6237/3569>
- Sistanto, E. Sulistyowati & Yuwana. (2017). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/jspi/article/view/1368/1229>
- Utami, D. R., Aprilia, V. dan Nisa, F. Z. (2017). Sifat fisik, kadar serat, dan daya terima naget dengan penggunaan glukomanan dari porang (*Amorphophallus oncophyllus*) untuk substitusi daging ayam. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* 5 (1) : 9-16. <https://ejournal.almaata.ac.id/index.php/IJND/article/view/340/427>
- Wahyono. (2009). Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Kulit dan Pati Biji Durian (*Durio sp*) untuk Pengemasan Buah Strawberry. Skripsi. UMS. <http://eprints.ums.ac.id/3831/>

Yovita, M. Y., Franciscus S.P., Yuliana R.S. (2020). Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Tepung Biji Salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw.*) Sebagai *Stabilizer*. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atmajaya. Yogyakarta.

<https://ojs.uph.edu/index.php/FaSTJST/article/view/2308/pdf>

Zhang, Y., Zhang, Y., Li, B., Wang, X., Xu, F., Zhu, K., Tan, L., Dong, W., Chu, Z., & Li, S. (2019). *In vitro hydrolysis and estimated glycemic index of jackfruit seed starch prepared by improved extrusion cooking technology*. In International Journal of Biological Macromolecules (Vol. 121).

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0141813018341345?via%3Dihub>.

