

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Anova I. T., Hermianti W., & Silfia. 2014. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kentang (*Solanum Sp*) Pada Pembuatan Cookies Kentang. *Jurnal Litbang Industri* Vol 4 (2) : 123-131.  
<http://ejournal.kemenperin.go.id/jli/article/view/645/606>
- Arbuckle, W. S. (1996). *Ice Cream*. The Avi Publishing Company, Inc. London.
- Arbuckle, W.S. 1986. "Ice Cream". The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.  
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/star.19870390716>
- Ariyanti, D., Catarina, S.B., dan Cahyo, A. 2014. Modifikasi Tepung Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L Schott) dengan Teknik Oksidasi sebagai Bahan Pangan Pengganti Tepung Terigu. *Jurnal Reaktor*, vol. 15 no 8 : 1-9.  
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/reaktor/article/view/rr>
- Astawan, Made. 2005. *Info Teknologi Pangan* Department of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural Technology and Engineering, Bogor Agricultural University.
- Astuti, I., & Rustanti, N. (2014). Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas Dan Nilai PH Es Krim Yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal Of Nutrition College*, 3(3), 331-336.  
[https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/6584/6354&ved=2ahUKEwiwnKPtsy\\_gAhUbcCsKHYMmDO8QFjAAegQIBRAB&usq=AOvVaw2Bfo\\_xf\\_snr4eaiiaWt4BJ](https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/6584/6354&ved=2ahUKEwiwnKPtsy_gAhUbcCsKHYMmDO8QFjAAegQIBRAB&usq=AOvVaw2Bfo_xf_snr4eaiiaWt4BJ).
- Astuti, I.M., dan Rustanti, N. (2014). Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas dan Nilai pH Es Krim yang Disubstitusi Inulin Ubi Gembili (*Dioscorea Esculenta*). *Journal of Nutrition College*, Vol 3(3): 331-336.  
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/6584>
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.  
<https://id.scribd.com/document/369410317/es-krim-SNI-01-3713-1995>
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-3751-2006. Tepung Terigu. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

<https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/filesstore/IDN%202009%20Tepung%20terigu%20sebagai%20bahan%20makanan%20-%20wheat%20flour.pdf>

Bekti, E.K dan Sri H., (2017). Sifat Fisik, Kadar Air, Tanin, Pati dan Rendemen Tepung Kentang Kleci (*Solenostemon rotundifolius*) pada Berbagai Teknik Pengolahan. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Vol. 12 (1) : 13-21.  
<https://journals.usm.ac.id/index.php/jtphp/article/view/473>

Buckle, K. A., et al. 1985. Ilmu Pangan. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.  
<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=508531>

Chairul dan Sofnie, M.C., (2006). Isolasi Glukomanan Dari Dua Jenis Araceae : Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) DAN Iles-iles (*Amorphophallus campanulatus* Blumei). Jurnal Berita Biologi Vol. 8(3) : 171-178.  
<https://media.neliti.com/media/publications/59142-ID-none.pdf>

Chambell, J.R. dan R.T. Marshall. 1975. "The Science of Providing Milk for Men". McGraw Hill Book Co. Inc., New York.

Chan. 2008. Membuat Ice cream. Agromedia Pustaka: Jakarta.  
[https://books.google.co.id/books?id=8VfhEZG8ipQC&pg=PR2&lpg=PR2&dq=Chan.+2008.+Membuat+Ice+cream.+Agromedia+Pustaka:+Jakarta.&source=bl&ots=r6ZQ750z2R&sig=ACfU3U31O4YKUcRSd\\_qlr1Kbk-ukoYdXrg&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwiVlIK8r8HmAhWVc30KHZZVAZwQ6AEwBXoECAoQAQ#v=onepage&q=Chan.%202008.%20Membuat%20Ice%20cream.%20Agromedia%20Pustaka%3A%20Jakarta.&f=false](https://books.google.co.id/books?id=8VfhEZG8ipQC&pg=PR2&lpg=PR2&dq=Chan.+2008.+Membuat+Ice+cream.+Agromedia+Pustaka:+Jakarta.&source=bl&ots=r6ZQ750z2R&sig=ACfU3U31O4YKUcRSd_qlr1Kbk-ukoYdXrg&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwiVlIK8r8HmAhWVc30KHZZVAZwQ6AEwBXoECAoQAQ#v=onepage&q=Chan.%202008.%20Membuat%20Ice%20cream.%20Agromedia%20Pustaka%3A%20Jakarta.&f=false)

Chansathirapanich, w., Ngamchuachit, P., & Tansawat, R. (2016). Effect of Fat Content On Characteristics of Ice Cream Fortified With Calcium And Vitamin D3. TJPS Vol 40(3): 132-138.  
<https://www.semanticscholar.org/paper/Effect-of-fat-content-on-characteristics-of-ice-and-Tansawat/6551faabacdf307fa2a597bab8aa9a177540355e>

Cheetangdee V and Chaiseri S. 2006. Free amino acid and reducing sugar composition of pandan (*Pandanus amaryllifolius*) leaves. Kasetsart J. (Nat. Sci.) 40 (Suppl.): 67-74.

- Clarke, C. (2004). *The Science of Ice Cream*. Cambridge, UK: The Royal Society of Chemistry.
- Crizel, T. M., Jablonski, A., Rios, A. O., Rech, R., & Flôres, S. H. (2013). Dietary fiber from orange byproducts as a potential fat replacer. *LWT - Food Science and Technology*, 53, 9-14.  
[https://www.academia.edu/10958972/Dietary\\_fiber\\_from\\_orange\\_byproducts\\_as\\_a\\_potential\\_fat\\_replacer](https://www.academia.edu/10958972/Dietary_fiber_from_orange_byproducts_as_a_potential_fat_replacer)
- Damardjati, D.S., S. Widowati dan Suismono. 2000. *Sistem Pengembangan Agroindustri Tepung Kasava di Indonesia: Studi kasus di Kabupaten Ponorogo. Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*. Bogor.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.  
<http://lib.ui.ac.id/detail?id=13064>
- Dewanti, N. A., & Ferry, F.S. (2014). Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.). *Jurnal Farmaka* Vol 15(2) : 186-194.  
<http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/download/13239/pdf>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1991. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.  
<https://docplayer.info/31652942-Daftar-komposisi-zat-gizi-pangan-indonesia.html>
- Erni, N., Kadirman, dan Ratnawaty F. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4 (2018) : 95-105.  
<https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/download/6223/3555>
- 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)
- Faras, A.F., Wadkar, S.S., and Ghosh, J.S. (2014) . *Effect of Leaf Extract of Pandanus amaryllifolius Roxb on Growth of Escherichia coli and Micrococcus (Staphylococcus) aureus*. *International Food Research Journal* 21(1):421-423.  
[http://www.ifrj.upm.edu/21%20\(01\)%202014/60%20IFRJ%2021%20\(01\)%202014%20Ghosh%20466.pdf](http://www.ifrj.upm.edu/21%20(01)%202014/60%20IFRJ%2021%20(01)%202014%20Ghosh%20466.pdf)
- Fardiaz. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

<https://docplayer.info/43855727-Fardiaz-s-mikrobiologi-pangan1-p-t-gramedia-pustaka-utama-jakarta.html>

Fennema, O.R., 1996. Food Chemistry. 3rd ed/ Revised and Expanded, Dept. Food Science, University of Wincosin, Madison, Wincosin.

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)

Hartati, S. N., dan K. P. Titik. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas. *Jurnal Natur Indonesia*, 6(1) : 29-33.  
<https://docplayer.info/70428296-Analisis-kadar-pati-dan-serat-kasar-tepung-beberapa-kultivar-talas-colocasia-esculenta-l-schott.html>

Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA*, 7(1), 20-26.  
<http://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/view/1415>

Haryanti, N., dan Zueni, A. (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan Variasi Susu Krim. *AGRITEPA Vol 1(2):143-156*.  
<http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1645043&val=8172&title=IDENTIFIKASI%20MUTU%20FISIK%20KIMIA%20DAN%20ORGANOLEPTIK%20ES%20KRIM%20DAGING%20KULIT%20MANGGIS%20GARCINIA%20MANGOSTANA%20L%20DENGAN%20VARIASI%20SUSU%20KRIM>

Kirana, M.R. 2015. Evaluasi Sifat Fisikokimia Dan Sensori Pada Es Krim Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*). Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata.  
<http://repository.unika.ac.id/7354/>

Kusmana dan R.S. Basuki. 2004. Produksi dan Mutu Kentang (*Solanum tuberosum L.*) dan Kesesuaiannya sebagai Bahan Baku Kentang Goreng dan Keripik. *J. Hort.* 14 (4) : 246-252.  
<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jhort/article/view/1189/1006>

Kusumanegara, A. I., Jamhari, & Erwanto, Y. (2012). Kualitas Fisik, Sensori, dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela Dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda. *Buletin Peternakan*, 36(1), 19-24.  
<https://journal.ugm.ac.id/buletinpeterernakan/article/view/1272>

- Lidiasari, E., Merynda I. S. dan Friska S. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *J. Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. 8(2): 141-146.  
<https://core.ac.uk/download/pdf/35319508.pdf>
- Mandari, L. (2014). *Peran Berbagai Jenis Tepung Lokal Sebagai Pengganti Lemak Berbasis Karbohidrat Pada Es Krim Nabati Rendah Lemak*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.  
<http://repository.unika.ac.id/390/1/10.70.0110%20Lidya%20Mandari%20COVER.pdf>
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. (4) No.3 : 26-30.  
<https://core.ac.uk/download/pdf/295438962.pdf>
- 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*, Vol. 1 No. 3 : 78-82.  
<http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/74/42>
- Mulyadi, M. (2012). Riset Desain Dalam Metodologi Penelitian. *Jurnal Studi Komunikasi Dan Media*, 16(1), 71.  
<https://doi.org/10.31445/jskm.2012.160106>
- Muse, M.R., and Hartel, R. (2003). Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *Journal of Dairy Science* Vol 87(1):1-10.  
[https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302\(04\)73135-5/fulltext](https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302(04)73135-5/fulltext)
- Ningrum, A. & Schreiner, M. 2014. Pandan Leaves: "Vanilla of the East" as Potential Natural Food Ingredient; Vol. 25, No. 3: *Agro FOOD Industry Hi Tech*.  
[https://www.researchgate.net/publication/285143921\\_Pandan\\_leaves\\_Vanilla\\_of\\_the\\_East\\_as\\_potential\\_natural\\_food\\_ingredient](https://www.researchgate.net/publication/285143921_Pandan_leaves_Vanilla_of_the_East_as_potential_natural_food_ingredient)
- Nugroho, Y.A dan Joni Kusnadi. (2015). Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3 No.4 : 1263-1271.  
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/249>
- Ognean, C.F., N. Darie, & M. Ognean. 2006. Fat Replacer. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. Vol 12 (2) : 433-442.

[https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/74033L66\\_FAT\\_REPLACERS\\_final.pdf](https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/74033L66_FAT_REPLACERS_final.pdf)

Oksilia, Syafutri, M. I., & Lidiasari, E. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) Dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 17-22.  
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/5288>

Pangesti, W.D., Valentinus P.B., dan Antonius H. 2019. Karakteristik Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan Penambahan Pati Garut (*Maranta arundinacea*) Sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2) : 1-6.  
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23302>

Perera CO and Yen GM. 2007. Functional properties of carotenoids in human health. *International Journal of Food Properties*, 10(2), 201–230.  
<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942910601045271>

Puspawati, N.N., I. M. Sugitha, N. W. Wisaniyasa, dan I. P. Suparthana. (2016). Introduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas poiret*) Menjadi Bakpia di Desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkun. *Jurnal Udayana Mengabdi*. Vol 15, 229-235.  
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jum/article/view/22558/14823>

Rahim, A., Syamsudin L., Asrawaty, dan Akbar. 2017. Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Labu Kuning Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Pengental. *Jurnal Agroland*, 24 (2) : 89 – 94.  
<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/AGROLAND/article/view/8778>

Rahmiati, T.M., Yohanes A.P., Slamet B., dan Nurul K. (2016). Sifat Fisikokimia Tepung dari 10 Genotip Ubi Kayu (*Manihot esculenta crantz*) Hasil Pemuliaan. *Jurnal Agritech*. 36(4) : 459-466.  
[https://www.researchgate.net/publication/314011272\\_Sifat\\_Fisikokimia\\_Tepung\\_dari\\_10\\_Genotipe\\_Ubi\\_Kayu\\_Manihot\\_esculenta\\_Crantz\\_Hasil\\_Pemuliaan\\_Physicochemical\\_Properties\\_of\\_Cassava\\_Flour\\_Manihot\\_esculenta\\_Crantz\\_of\\_10\\_Breeding\\_Genotypes](https://www.researchgate.net/publication/314011272_Sifat_Fisikokimia_Tepung_dari_10_Genotipe_Ubi_Kayu_Manihot_esculenta_Crantz_Hasil_Pemuliaan_Physicochemical_Properties_of_Cassava_Flour_Manihot_esculenta_Crantz_of_10_Breeding_Genotypes)

Rijal, M., Nur A.N., dan Idrus S. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayumurasaki*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven. *Jurnal Biotek*, Vol. 7 No.1 : 48-57.  
<http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/biotek/article/view/7130/pdf#>

- Samadi, B. 2011. Kentang dan Analisis Usaha Tani. Edisi Revisi. Cetakan V. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 58  
<https://onsearch.id/Record/IOS3928.INLIS000000000011747/Details>
- Satriani, A. Sukainah, dan A. Mustarin. 2018. Analisis Fisio-kimia Es Krim Dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea mays* L. Saccharata) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol 4 : S105-S124.  
<https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/6237/3569>
- Suprayitno, E., Kartikaningsih dan Rahayu. 2001. Pembuatan es krim menggunakan dtabilisator natrium alginat dari *Surgassum* sp.. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia, 1(3): 23-27.
- Syarief, R dan Estiasih T. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia Esculenta* (L.)Schott) Dalam Pembuatan Cokies. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 1 no 1 : 46-55.  
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/5>
- Tinambunan, N., Herla R., dan Mimi N. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, Dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Cmc Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mi Instan. J.Rekayasa Pangan dan Pert, Vol. 2 No. 3 : 30-39.  
<https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/download/Nursalimah%20Tinambunan/pdf>
- Triana, R.N., Nuri A., Dede R.A., Denny A., Rini K., dan Desty G. 2016. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mi dengan Substitusi Tepung Kentang. Jurnal Mutu Pangan, Vol 3(1) : 35-44.  
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/27571/17659>
- Wanita, Y. P., & Wisnu, E. (2013). Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa Dan Derajat Putih Tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Ubi*, 588-596.  
[http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2017/02/prosiding\\_2013\\_4\\_12.pdf](http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2017/02/prosiding_2013_4_12.pdf)
- Weenen H, Kerler J, and Van Der Ven M. 1997. The maillard reaction in flavour formation, in flavours and fragrance.the royal society of chemistry. UK: Cambridge.
- Wibowo, Condro, Erminawati, Pepita Hariyanti, dan Rumpoko Wicaksono. (2017). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Tepung Yang Dihasilkan Dari Umbi Kentang Varietas Granola. Jurnal Ipmm Universitas Jenderal Soedirman, 585-593.  
<http://jurnal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Prosiding/article/viewFile/486/400>

Winarno, (2004). Kimia Pangan dan Gizi Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

