6 DAFTAR PUSTAKA

Abubakar & M. Ilyas. (2005). Mutu Susu Karamel Asal Susu Pecah Selama Penyimpanan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2005.

Adapa, S.; H. Dingeldein; K.A. Schmidt & T.J. Herald. (2000). Rheological Properties of Ice Cream Mixes and Frozen Ice creams Containing Fat and Fat Replacers. Journals of Dairy science 83: 2223-2229.

Agung, L. & Yunianta. (2014). Ekstraksi Antosianin Dari Limbah Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Metode Microwave Assisted Extraction. https://www.scribd.com/doc/241173354/5feb5-Luqman-Agung-pdf.

Anita, G. (2011). Pengembangan Produk Es Krim Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa var. Indica cv Melik*) : Evaluasi Fisikokimia, Sensori, Dan Stabilitas Antosianin Selama Penyimpanan. Perpustakaan Unika Soegijapranata.

AOAC. (1995). Official Method of Analysis of The Association of Analytical Chemists. Washington D.C.

Ariviani, S. (2010). Total Antosianin Ekstrak Buah Salam Dan Korelasinya dengan Kapasitas Anti Peroksidasi Pada Sistem Linoelat. Agrointek Volume 4 (2) : 121-127.

Astawan, M.W. & M. Astawan. (1998). Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademi Pressindo Jakarta.

Bennion, M. & O. Hughes. (1975). Introductory Foods. Macmillan Publishing Co. Inc. New York.

Clarke, C. (2004). The Science Of Ice Cream. The Royal Society of Chemistry. Cambridge.

Eisner, M.D. (2006). Fat Structure Development in Low Temperature Extruded Ice Cream (dissertation). ETH Number 16757. Swiss Federal Institute of Technology Zurich, Institute of Food Science and Nutrition.

Farrow, J. & S. Lewis. (2000). Ice Cream and Iced Dessert. Lorenz Books. Annes Publishing. Columbia.

Ginting, E.; J.S. Utomo; R. Yulifianti & M. Jusuf. (2011). Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 (1) : 116-138.

Goff, H.D. (2011). Ice Cream and Desserts. Di dalam Fuquay, J.W., P.F. Fox & P.L.H. McSweeney. Encyclopedia of Dairy Sciences 2nd Ed. Academic Press. London.

Goff, H.D. & M.E. Sahagian. (1996). Freezing of Dairy Products. Di dalam L.E. Jeremiah (Ed.). Freezing Effects on Food Quality. Mareel Dekker. New York.

Hardoko; L. Hendarto & T.M. Siregar (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. *Poir*) sebagai pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XXI No.1 : 24-31.

Hayati, E.K.; U.S. Budi & R. Hermawan. (2012). Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) : Pengaruh Temperatur Dan pH. Jurnal Kimia 6 (2) : 138-147.

Hendry, G.A.F. & J.D. Houghton. (1996). Natural Food Colorant, 2nd Edition. London: Blackie Academic and Professional.

Hestiana. (2009). Pemanfaatan Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas* L) Dalam Pembuatan Es Puter Dan Analisis Finansialnya. Institut Pertanian Bogor.

Intan, A.; C.B. Handayani; S. Hartati & Suparjono. (2011). Ipoviola (Ubi Jalar Ungu) sebagai Susu Prebiotik: Kajian Penambahan Jenis Susu terhadap Sifat Kimia-Organoleptiknya. LPPM Univet Bantara Sujoharjo. ISBN 978-602-99172-5-3.

Kano, M.; T. Takayanagi; K. Harada; K. Makino & F. Ishikawa. (2005). Antioxidative Activity of Anthocyanins from Purple Sweet Potato, *Ipomoera batatas* Cultivar Ayamurasaki. Biosci. Biotechnol. Biochem. 69(5):979-988.

Kuncahyono, I. & Sunardi. (2007). Uji aktivitas antioksidan ekstrak belimbing wuluh (*Averhoa bilimbi. L*) terhadap *1,1-diphenyl-2- picrilhidrazyl* (DPPH). Seminar Nasional Teknologi:1-9

Moeenfard, M., & M.M. Tehrani. (2008). Effect of Some Stabilizers on the Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Type Frozen Yogurt. American-Eurasian J. Agric. & Environ. Sci., 4 (5) : 584-589.

Montilla, E.C.; S. Hillebrand & P. Winterhalter. (2011). Anthocyanins in Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*) Varieties. Fruit, Vegetable, and Cereal Science and Biotechnology 5: 19-24. Global Science Books.

Muse, M.R. & R.W. Hartel. (2003).Ice Cream Stuctural Element that Affect Melting Rate and Hardness. J.Dairy Sci. 87:1-10.

Padaga, M. & M.E. Sawitri. (2005). Membuat Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana, Surabaya.

Papademas, P. & T. Bintsis. (2002). Microbiology of Ice Cream and Related Products. Di dalam Robinson, R.K. (Ed.). Dairy Microbiology Handbook: The Microbiology of Milk and Milk Products 3rd Ed. John Wiley and Sons, Inc. New York.

Potter, N.N. & J.H. Hotchkiss. (1996). Food Science 5th Edition. CBS Publisher and Distribution.New Delhi.

Prindiville, E.A.; R.T. Marshall & H. Heymann. (2000). Effect of Milk Fat, Cocoa Butter, and Whey Protein Fat Replacers On the Sensory Properties of Lowfat and Nonfat Chocolate Ice Cream. J Dairy Science 83:2216-2223

Respati, E.; L. Hasanah; S. Wahyuningsih; Sehusman; M. Manurung; Y. Supriyati & Rinawati. (2013). Buletin Konsumsi Pangan. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Volume 4 No.4.

Rein, M.J. (2005). Copigmentation Reactions and Color Stability of Berry Anthocyanins (dissertation). EKT series 1331. University of Helsinki, Department of Applied Chemistry and Microbiology.

Sari, P.; F. Agustina; M. Komar; Unus; M. Fauzi & T. Lindriati. (2005). Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet (*Syzgium cumini*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, vol. XVI No.2 : 142-149.

Septiana, A.T.; D. Muchtadi & F.R. Zakaria. (2002). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Dikhlorometana dan Air Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada Asam Linoleat. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Volume XIII, No.2 : 105-110.

Sunarni, T. (2005). Aktivitas antioksidan penangkap radikal bebas beberapa kecambah dari biji tanaman familia papilanoceae. Jurnal Farmasi Indonesia 2: 53-61.

Susilawati; F. Nurainy & A.W. Nugraha. (2014). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Vol. 19 No.3 : 243-256.

Sutiah; K.S. Firdausi & W.S. Budi. (2008). Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias. Berkala Fisika Vol. 11, No. 2, hal 53-58.

Wrolstad, R.E.; G. Skrede; P. Lea & G. Enersen. (1990). Influence of Sugar on Anthocyanin Pigment Stability in Frozen Strawberries. Journal Food Sci. 55(4): 1064-1065.

Wrolstad, R.E.; R.W. Durst & J. Lee. (2005). Tracking Color and Pigment Changes in Anthocyanin Products. Trends in Food Science & Technology 16 (2005) : 423-428.