

6. DAFTAR PUSTAKA

Adapa, S; H. Dingeldein, K. A. Schmidt and T. J. Herald. (2000). Rheological properties of ice cream mixes and frozen ice creams containing fat and fat replacers. *Journal of Dairy Science* 83: 2223-2229.

Almatsier,S.(2001).Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Andarwulan, N & S. Kosworo. (1992). Kimia Vitamin. PAU – Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

Anonim. (2005). Lidah Buaya dan Potensi Pemanfaatannya Untuk Bisnis. Jakarta.

Anonim. (2001). Manfaat, Khasiat, dan Kandungan Lidah Buaya. <http://www.pontianak-aloe-centre.com>

Anonim. (1999). Properties of Aloe barbadensis Miller Constituents. <http://www.Positivehealth.com/permit/articles/aloe%20vera/Aloevera.htm>.

Apriyantono, A; D. Fardiaz; N. L. Puspitasari; Sedaprawati; dan S. Budiyanto. (1989). *Analisa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press. Bogor.

Aqualon. (2005). Aero Whip “Whip -Optimized Solutions” For Use in Whipping Cream. Hercules Incorporated. North Market Street. Wilmington, DE.

Arpah, M. (1993). *Pengawasan Mutu Pangan*. Tarsito. Bandung.

Astawan, M. dan Astawan, M. W. (1988). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. CV Akademika Pressindo. Jakarta.

Atherton, P. (1996). *The Logical and Biological Bases for Aloe vera Gel Properties*. Newman Agency. Washington.

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

Buckle, K. A; R. A. Edwards; G. H. Fleet; and M. Wootton. (1987). *Food Science*. (Terjemahan: Ilmu Pangan, diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono). Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Chung, S.J.; H. Heymann; and I.U. Gun. (2003). Temporal Release of Flavor Compounds from Low-Fat and High-Fat Ice Cream During Eating. *Journal Food Science*. Vol 68. No 6.

deMan, J. M. (1997). *Principles of Food Chemistry*. (Terjemahan: Kimia Makanan, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata). Penerbit ITB. Bandung.

Desrosier, N. W. and J. N. Desrosier. (1978). *The Technology of Food Preservation*. The Avi Publishing Company, Inc. Westport.

Duryatmo. (1999). Pemanfaatan Lidah Buaya. *Trubus 360-Th XXX- November*. PT. Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.

Farrow, J and S. Lewis (2003). *Ice Cream Book* Annes Publishing London.

Fitri dan Afrianti. (2001). *Forever Wonder Gel*. Jakarta. <http://www.mail-archive.com/balita-anda@indoglobal.com/msg29896.html>.

Hammer, M. J. and M. J. Hammer Jr. (1996). *Water and Wastewater Technology* 3rd ed. Prentice – Hall. New Jersey.

Herschdoerfer, S. M. (1986). *Quality Control in The Food Industry* Vol 3. Academic Press. London.

Ingelbrecht, J. A.; K. Mocrs, J. Abeccassis, X. Rouau & J. A. Delcour. (2001). Influence of Arabinoxylans and Endoxylanases on Pasta Processing and Quality, Production of High-Quality Pasta with Increased Levels of Soluble Fiber. *Cereal Chemistry* Vol. 78 No. 6 : 721-729. American Association of Cereal Chemistry, Inc. USA.

Ismunandar. (2004). *Dibalik Lembutnya Es Krim*. Departemen Kimia FMIPA ITB. Bogor.

Jeremiah, C. E. (1996). *Freezing Effects on Food Quality*. Marcel Dekker, Inc. New York.

Kemper, K. J and V. Chiou. (1999). *Aloe vera (Aloe vera)*. <http://www.mcphs.edu/herbal/aloe/aloe.pdf>

Kuntz, Linn A. (1994). *Natural Food Color*. Weeks Publishing Company. Northbook.

Muse, M. R. and Hartel, R. W. (2004). Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. American Dairy Science Association, 2004. J. Dairy Sci. 87:1-10

Olson, R. M. and S. J. Wright. (1993). Essentials of Engineering Fluid Mechanics Fifth Edition. (Terjemahan: Dasar-Dasar Mekanika Fluida Teknik, diterjemahkan oleh Alex Tri Kantjono Widodo). Penerbit PT Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.

Olson, D. W; C. H. White; and C. E. Watson. (2003). Properties of Frozen Dairy Desserts Processed by Microfluidization of their Mixes. USA.

Padaga, M dan M. E. Sawitri. (2005). Membuat Es Krim Yang Sehat. Trubus Agisarana. Surabaya.

Petrucci, R. H. (1992). General Chemistry. Principles and Modern Applications Fourth Edition. (Terjemahan: Kimia Dasar. Prinsip dan Terapan Modern Edisi Keempat Jilid 2., diterjemahkan oleh Suminar Achmadi). Penerbit Erlangga. Jakarta.

Potter, N. N and J. H. Hotchkiss. (1995). Food Science. JJ Offset Press. New Delhi.

Praptiwi. (1997). Jawer Kotok Bikin Wasir Terpojok. Puslitbang Biologi, LIPI. Bogor.

Purwaningsih, S; Saefudin dan Budiarjo. (2003). Perbaikan Budidaya Polikultur Lidah Buaya (*Aloe vera* Linn) dan Kacang Panjang (*Vigna unguiculata*) Menggunakan Biakan Rhizobium. Puslit Biologi. Bogor.

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

Reineccius, G. (1994). Source Book of Flavor 2nd Edition. Chapman and Hall. New York.

Reid, R. C. (1991). The Properties of Gases and Liquids Third Edition. McGaw-Hill Inc. USA.

Resurrection, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. An Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Santoso, H. B. (2000). Lidah Buaya Juga Untuk Kanker. Media Mitra Senior. Jakarta.

Santoso, S. and A. L. Ranti. (1999). Kesehatan dan Gizi. Rineka Cipta. Jakarta.

Setianawati, H. N; B. Setiawan dan L. N. Yuliati. (2002). Penggunaan Kombinasi Bahan Penstabil dalam Pembuatan Velva Kweni (*Mangifera odorata Giff*) dan Perubahan Mutu Selama Penyimpanan. Media Gizi dan Keluarga.

SNI 01-3713-1995. Es Krim. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Sudarmadji, S; Suhadi dan B. Haryono. (1996). Analisa Bahan Makanan & Pertanian. Gadjah Mada University. Yogyakarta

Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Suprayitno, E.; H. Karikaningsih dan S. Rahayu. (2000). Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilizer Natrium Alginat dari *Sargassum* sp. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia, Vol. 1. No. 3.

Whichtl, M. (1994). Herbal Drugs: Phytopharmaceuticals A Hand of Book of Practice a Scientific Basic. Medpharm Science. Stuttgart.

Winarno, F.G. (1992). Pangan Gizi Teknologi & Konsumen. PT. Gamedia. Jakarta.

