Perpustakaan Unika

# 6. DAFTAR PUSTAKA

Akalin, A. S.; and D. Erisir. (2008). Effects on Inulin and Oligofructose on the Rheological Characteristics and Probiotic Culture Survival in Low Fat Probiotic Ice Cream. Journal of Food Science Vol.00 No.00:M1-M5.

Apriantono, A.; D. Fardiaz; N.L. Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyanto. (1989). Analisa Pangan. IPB Press. Bogor.

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

Bruno, F. A.; W. E. V. Lankaputhra; and N. P. Shah. (2002). Growth, Viability and Activity of *Bifidobacterium spp.* In Skim Milk containing Prebiotics. Journal of Food Science Vol. 67 No.7:2740-2744.

Buckle, K. A.; R. A. Edward; G. H. Fleet; dan M. Wootton. (1987). Ilmu Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.

Debon, J.; E. S. Prudencio; J. C. C. Petrus. (2010). Rheological and Physicochemical Characterization of Prebiotic Microfiltered Fermented Milk. Journal od Food Engineering 99;128-135.

Elisabeth, D. A. A.; M. A. Widyaningsih; and I. K. Karaida. (2007). Pemanfaatan Umbi Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Bali.

Erdogrul, O.; and F. Erbilir. Isolation and Characterization of *Lactobacillus bulgaricus* and *Lactobacillus casei* from Various Food. Turk J. Biol 30: 39-44.

Fardiaz, S. (1992). Mikrobiologi Pangan 1. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Haynes, I. N.; M. J. Playne. 92002). Survival of Prebiotic Cultures in Low fat Ice Cream. Australian Journal of Dairy Technology Vol. 57 No.1: 10-14.

Perpustakaan Unika

Hekmat, S.; dan D.J. McMohan. (1992). Survival of *Lactobacillus achidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in Ice Cream for Use as Probiotic Food. J. Dairy Sci. 75 : 1415-1422.

Holzapfel, W.; U. Schillinger; and H. J. Buckenhuskes. (2003). Handbook of Fermented Functional Foods 343-359.

Homayouni, A.; M. R. Ehsam; A. Azizi; S. H. Razavi; and M. S. Yarmand. (2008). Growth and Survival od Some Probiotic Strains in Simulated Ice Cream Condition. Journal of Applied Sciences 8(2): 379-382.

Iancu, C.; V. Barbu; A. Nicolau; and G. Iordachescu. (2010). Attempts to Obtain A New Symbiotic Product Based on Soy Milk. Innovative Romanian Food Biotechnology Vol. 7:21-29.

Khasanah, U. (2011). Kajian Tingkat Penggunaan Whipping Cream Terhadap Kualitas Es Krim Sinbiotik Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (Var. Ayamurasaki). Tesis. Universitas Brawijaya. Malang.

Nousia, F. G.; P. I. Androulakis; and D. J. Fletouris. (2010). Survival od *Lactobacillus acidophilus* LMGP-21381 in Probiotic Ice Cream and Its Influence on Sensory Acceptability. International Journal of Dairy Technology Vol. 64 No.1: 130-136.

Nuraida, L.; Hana; S. R. Dwiari; dan D. N. Faridah. (2008). Pengujian Sifat Prebiotik dan Sinbiotik Produk Olahan Ubi Jalar secara In Vivo. Jurnal teknologi dan Industri Pangan Vol. 19 No. 2: 89-96.

Padaga, M.; dan M.E. Sawitri. (2005). Membuat Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana. Jakarta.

Parker, R. (2003). Introduction to Food Science. Delmar. USA.

Parvez, S.; K. A. Malik; S. A. Kang; and H. Y. Kin. (2006). Probiotics and their Fermented Food Products are beneficial for Health. Journal of Applied Microbiology 100: 1171-1185.

Potter, N. N. (1987). Food Science. CBS Publishers and Distributors. India.

Perpustakaan Unika

Ressurrecion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. Chapman and Hall. London.

Rukmana, R. 2001. Durian Budidaya dan Pascapanen. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Sairanen, V.; L. Piirainen; S. Grasten; T. Tompuri; J. Matto; M. Saarola; and R. Korpola. (2007). The Effect of Probiotic Fermented Milk and Inulin on The Functions and Microecology of The Intestine. Journal of Dairy Research 74: 367-373.

Soekarto, S. T. (1990). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Stone, H.; and J. L. Sidel. (1993). Sensory Evaluation Practices. Academic Press. San Diego.

Suardana, I. W.; I. N. Suarsana; I. N. Sujaya; dan K. G. Wiryawan. (2007). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Cairan Rumen Sapi Bali sebagai Kandidat Biopresevatif. Jurnal Veteriner Vol. 8 No. 4 : 155-159.

Susilorini, T. E. (2006). Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.

Trihendradi, C. (2005). Step By Step SPSS 13 Analisis Data Statistik. Andi. Yogyakarta.

Widodo (2003). Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.

Widowati S. (2006). Dahlia Bunganya Indah Umbinya Mengandung Inulin. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Winarno, F.G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G.; S. Fardiaz; dan D. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.

Zuraida, N.; dan Y. Supriati. (2001). Usaha Tani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. Buletin Agrobio Vol.4 No.1:13-23.