

## 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: 2224-2229.
- Akesowan, A. (2008).*Effect of combined Stabilizers Containing Konjac Flour and Carrageenan on Ice cream*.AU J.T. 12 (2) : 81 – 85.
- Akoh,C.C. (1998). *Fat replacers*. Departement of Food Science and Technology. The university of Georgia. Athens.
- Anggraeni. (2003). Aplikasi Inulin Pada *Low Fat* Es Krim Sebagai Diversifikasi Pangan Prebiotik. <http://staff.uny.ac.id>. Diakses 3 Mei 2014.
- Arbuckle, W. S . (1996). *Ice cream*. The Avi Publishing Company, Inc. London.
- Astawan, M. (2004). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Astawan,M.W dan Astawan. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademi Pressindo. Jakarta.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. (2006). Gula Singkong dapat Diproduksi di Pedesaan. <http://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/wr283066.pdf>.12 Januari 2014.
- Bennion, M and O. Hughes. (1975). *Introductory Foods*. Macmillan Publishing Co, Inc. New York.
- Bylund, G. (1995). *Dairy Processing*. Handbook. Tetrapak.
- Direktorat Gizi Depkes. 1989. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Ernawati, A.T.D. dan Darwan. (2007). Uji kualitas chicken nuggets dengan perbandingan tepung terigu dan pati ganyong selama penyimpanan. Prospect. Klaten.
- Evans, J.A. (2008). *Frozen Food Science and Technology*. Blackwell Publishing. United Kingdom.
- Fitriani, K. T. (2011). Kajian Penambahan Ekstrak Dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Es Krim. Laporan Penelitian. Universitas Sebelas Maret.

Gulo, N. (2006). Substitusi Susu Kedelai dengan Susu Sapi pada Pembuatan Soyghurt Instan. *Jurnal Penelitian Bidang Ilmu Pertanian* 4 (2) : 70 – 73.

Goff, H.D. and R.W.Hartel . (2013). *Ice cream* 7<sup>th</sup> Edition. Springer. New York.

Jeremiah, C. E. (1995). *Freezing Effects on Food Quality*. Marcel Dekker, Inc. New York.

Kennedy, C. J. (2000). *Managing Frozen Foods*. Woodhead Publishing Limited. CRC Press. England.

Klahorst, S. J. (1997). *Ice cream : Combination Chemistry*. Weeks Publishing Company. Retrieved From : <http://www.foodproductdesign.com>. 17 Maret 2014.

Kusumanegara, Jamhari, dan Erwanto. (2012). Kualitas Fisik, Sensoris Dan Kadar Kolesterol *Nugget* Ampela Dengan Imbangan *Filler* Tepung Mocaf Yang Berbeda. *Buletin Peternakan* Vol. 36(1): 19-24.

Lim, J.; G.E. Inglet and S.Lee.(2010). *Response to Consumer Demand for Reduced-Fat Foods; Multi-Functional Fat replacers*. *Japan Journal of Food Engineering* 11: 147 – 152.

Mahdian, E and R. Karazhian. (2013). *Effects of Fat replacers and Stabilizers on Rheological, Physicochemical and Sensory Properties of Reduced-fat Ice cream*. *J. Agr. Sci. Tech* 15: 1163-1174.

Meilgaard, M.; G. V. Civille and B. T. Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques* 3<sup>rd</sup> Edition. CRC Press. ASA.

Muse, M.R and R. W. Hartel. (2004). *Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness*. American Dairy Science Association. *Journal of Dairy Science* 87:1-10.

Naresh, L; U, Shailja and Merchant.(2006). *Stabilizers Blends Their Impoertance in Ice cream Industry-A Review*. New Zealand Food Magazine. <http://www.lucidgroup.com/knowledge-center/stabilizer.pdf>. 14 Maret 2014.

Nio, O. K. (1992). *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Oksilia, M.; I. Syafutridan E. Lidiasari. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri dan Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23 (1) : 17 – 22.

Pomeranz, Y. and C.E. Meloan. (1971). *Food Analysis Theroy and Practice* 2<sup>nd</sup> Ed. Van Nostrand Reinhold Company, Inc. USA.

Potter, N.N and J.H. Hotchkiss. (1996). *Food Science 5<sup>th</sup> Edition*. CBS Publishers and Distributors. New Delhi. India.

Prindiville, E. A.; R.T. Marshall and 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*. Journal of Dairy Science 83:2216-2223.

Roisah. (2009). *Produksi dan Karakterisasi Sohun dari Pati ganyong (Canna edulis Ker)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta.

Setianawati, H. N.; B. Setiawan dan L. N. Yuliati. (2002). *Penggunaan kombinasi bahan penstabil dalam pembuatan velva kweni (Mangifera odorata Griff) dan perubahan mutu selama penyimpanan*. Media Gizi dan Keluarga.

Shim, S. Y.; J. Ahn and H.S. Kwak. (2003). *Functional Properties of Cholesterol-Removed Whipping cream Treated by  $\beta$ -Cyclodextrin*.  
<http://jds.fass.org/egi/reprint/86/9/2767.pdf>. 13 Januari 2014.

Sunarti, T. C.; N. Richana.; D.N. Faridah dan Widianingrum. (2009). *Perbaikan Proses Produksi Pati Ganyong Dan Pemanfaatan Sebagai Bahan Baku Starch Noodle*. Ringkasan Eksekutif Hasil-Hasil Penelitian.  
<http://www.litbang.deptan.go.id/ks/one/228/file/perbaikan-proses-produksi-.pdf> 28 Juni 2014.

Somantri, I. H.; M. Hasanah.; S. Adisoemarto.; M. Thohari.; A. Nurhadidan I. N. Orbani. (2005). *Mengenal Plasma Nutfah Tanaman Pangan*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesia, Departemen Pertanian Indonesia. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. (1995). *Es Krim*. SNI 01-3713-1995. Dewan Standardisasi Nasional-DSN.

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

Surapat, S. and P. Rugthavon. (2003). *Use of Modified Starch as Fat replacer in Reduced Fat Coconut Milk Ice cream*. Kasetart Journal 37 : 484 – 492.

Trihendradi, C. (2005). *SPSS 13.0 Analisis Data Statistik*. Andi. Yogyakarta.

Violisa, A.; N. Amat dan N. Nunung. (2012). *Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai*. Teknologi Dan Kejuruan 35 (1) : 103 – 114.

Winarno, F.G . (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Wirakartakusumah. (2001). Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

