

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, Y.N., dan J. Kusnadi. 2015. Aplikasi kulit manggis pada es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3:1263-1271.
- Adi, M.N. 2015. Isolasi Bakteri Asam Laktat Indigenus pada Susu Sapi Segar di Koperasi Peternakan Satria Milk Banyumas Sebagai Agensi Probiotik. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anggraeni, W., dan I.S. Wahyuni. 2011. Penerapan metode exponentially weigthed quantile regression untuk peramalan penjualan mobil. *Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi*. Yogyakarta, 17-18 Juni 2011.
- Anusavice, K. J. *Buku Ajar Ilmu Bahan Kedokteran Gigi Edisi Ke-10*. EGC, Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Badan Pusat Statistik. 2015. [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id). Diakses pada 2 Juli 2015.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI. 2981:2009. *Syarat Mutu Yoghurt*. Data Pdf. Diakses 11 Juli 2015.
- Campbell, J.R. dan R.T. Marshall. 2000. *The science of providing milk for men*. McGraw Hill Book Co. Inc, New York.
- Chandramouli, V., K. Kailasapathy, P. Peiris, and M. Jones. 2003. An improved method of microencapsulation and its evaluation to protect *Lactobacillus spp.* In simulated gastric condition. *Journal of Microbiological Methods*. 56:27-35.
- Chou., L, and S.Weimer. 1999. Isolation and characterization of acid and bile tolerant isolates from strains of lactobacillus acidophilus. *Journla Dairy Science*. 62:23-31.
- Clarke, C. 2004. *The Science Of Ice Cream*. Royal Society of Chemistry, Cambrige.
- Criscio, T.D, A. Fratianni, R. Mignogna, L. Cinquanta, R. Coppola, E. Sorrentino, and G. Panfili. 2010. Production of functional probiotic, prebiotic, and synbiotic ice creams. *J. Dairy Sci*. 93:4555–4564.

- Crozo., G., and S.E, Gilliland. 1999. Measurement of bile salt hydrolase activity from *Lactobacillus acidophilus* based on disappearance of conjugated bile salt. *Journal Dairy Science*. 82 : 466-471.
- Cruz, A.G., A.S. Sant'ana, M.M. Macchione, Â.M. Teixeira, and F. L. Schmidt. 2009 Milk drink using whey butter cheese (queijo manteiga) and acerola juice as a potential source of vitamin C. *J. Food Bioprocess Technol*. 2:368-373.
- Desmond, C., C. Stanton, G.F.K. Collins and R.P. Ross. 2002. Improved survival of *Lactobacillus paracasei* NFBC 338 in spray dried powders containing gum acacia. *J. Appl Microbiol* 93:1003-1012.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, (2001) *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2001. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Droault, S. G., S.D. Erlich., dan P. Ranault. 1999. Survival physiology and lysis of *Lactococcus lactis* in the digestive track. *Journal of Applied and Environmental Microbiology*. 65:4881-4886.
- El-Sayed, H., S. Heba, and H. Salama,. 2015. Production of synbiotic ice cream. *International Journal Of Chemtech*. 71: 138-147.
- FAO United Nations and World Health Organization, 2002. Guidelines for the evaluation of probiotics in food. Food and Agriculture Organisation of the United Nations and World Health Organization Working Group Report, Geneva, Switz. [http://www.fao.org/es/ESN/foo\\_probio\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/foo_probio_en.stm). diakses 22 September 2015.
- Faruq, M.H. 2009. Pengaruh Variasi Konsentrasi dan Perbandingan Starter Bakteri (*Lactobacillus casei*) dan (*Bifidobacterium bifidum*) Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri, Maulana Malik Ibrahim Malang, Malang.
- Flores, A.A., and H. D. Goff. 2002. Ice crystal size distributions in dynamically frozen model solutions and ice cream as affected by stabilizers. *Journal Dairy Science*. 82:1399 – 1407.
- Goff, H.D. 2000. Controlling ice cream structure by examining fat protein interactions. *J. Dairy Technology*. 55:78-81.

- Gropper, S.S., J.L. Smith, dan J.R. Groff. 2009. *Advanced Nutrition and Human Metabolism*. Wadsworth, USA.
- Halim. C. N dan E, Zubaidah. 2013. Studi kemampuan probiotik isolat bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida tinggi asal sawi asin. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1:133-143.
- Harijono, K. Joni, M.S., Ani. 2001. Pengaruh kadar karaginan dan total padatan terlarut sari buah apel muda terhadap aspek kualitas permen jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2:110-116.
- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomae batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. *Skripsi*. Universitas Hasanudin, Makasar.
- Hartanti, A.W. 2007. Seleksi Bakteri Asam Laktat yang Berpotensi Sebagai Probiotik dari Isolat Air Susu Ibu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haug, A., A.T. Høstmark, and O.M. Harstad. 2007. Bovine milk in human nutrition. *Review of Lipids Health*. 6:25-40.
- Havenaar, R., B.T. Brink, and J.H.J. Huis In't Veld. 1992. *Selection of Strains for Probiotics Use. In: Probiotics the Scientific Basis*. R. Fuller (Ed). Chapman & Hall, London.
- Hayati, R., A. Marliah, and F. Rosita. 2012. Chemical characteristics and sensory evaluation of arabica coffee powder. *J. Floratek*. 7:66-75.
- Homayouni, A., M. Alizadeh, H. Alikhah, and V. Zijah. 2008. Effect of microencapsulation and resistant starch on the probiotic survival and sensory properties of synbiotic ice cream. *J. Food Chemistry*. 111:50-55.
- Hutkins, R.W and N.L. Narnen. 1993. pH homeostatis in lactic acid bacteria. *Journal dairy Sci*. 76:2354-2365.
- Jeremiah, L.E. 1996. *Freezing Effects on Food Quality*. Marcell Dekker Inc, New York.
- Kimoto H., S. Ohmomo., T. Okamoto. 2002. Cholesterol removal from media by *Lactococci*. *Journal Dairy Sci*. 85:3182-3188.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Yoghurt. eBookpangan.com <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TeknologiPengolahan-Jagung-Teori-dan-Praktek.pdf>. Diakses 5 Januari 2016.
- Lampert, M.L. 1965. *Modern Dairy Product*. Chemical Publishing Co, Inch, New York.
- Marshall, R.T., W.S. Arbuckle. 2000. *Ice Cream 5<sup>th</sup> edition*. Chapman and Hall, Maryland.
- Masykuri, Nurwantoro, dan R.A. Wibawa. 2009. Pengaruh Penggunaan Karaginan sebagai Penstabil terhadap Kondisi Fisik dan Tingkat Kesukaan Pada Es Krim Coklat. Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan UNDIP*, Semarang, 20 Mei 2009.
- Morelli, L., T. Matilla, S. Blum, J. K. Collins, C. Dunne, S. Salminen, and A. V. Wright. 2003. Probiotics: towards demonstrating efficacy. *Trends Food Sci Technol*. 10:393–399.
- Mulyani S., Nurwantoro dan Maqfiroh. 2006. Prospek es krim fermentasi sebagai makanan fungsional. *Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat di Bidang Agribisnis untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Fakultas Peternakan-Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang, 3 Agustus 2006.
- Muse, M.R., and R.W. Hartel. 2004. Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness. *Journal Dairy Science*. 87:1-10.
- Natalia, C.H., dan E. Zubaidah. 2013. Studi Kemampuan Probiotik Isolat Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1:129-137.
- Ngatirah, E., Harmayani, E.S. Rahayu, dan T. Utami. 2000. Seleksi bakteri asam laktat agensia probiotik yang berpotensi menurunkan kolesterol. Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional Industri Pangan PATPI*, Surabaya, 10-11 Oktober 2000.
- Nighswonger, B.D. Brashears, and S.E. Gilliland. 1996. Viability of *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus casei* in fermented milk products during refrigerated storage. *Journal of Dairy Science*. 79:212-219.
- Nur, K. 2012. Kualitas Es Krim dengan Penambahan Umbi Kentang (*Solanum tuberosum* L.) sebagai Bahan Penstabil. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Nuraida, L., S Winarti, Hana, E Prangdimurti. 2011. Evaluasi in vitro terhadap kemampuan isolat bakteri asam laktat asal air susu ibu untuk mengasimilasi kolesterol dan mendekongugasi garam empedu. *J Teknol dan Industri Pangan* 22:46-52.
- Nuraini, H. 2007. Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal. Qultummedia, Jakarta.
- Pacifico, C.J., W. Wu, and M. Fraley. 2001. Penemu: *Sensitive substance encapsulation*. US Patent 6.251.478. 29, November 2001.
- Padaga, M dan M.E. Sawitri. 2005. Membuat Es Krim Yang Sehat. *Trubus Agrisarana*, Surabaya.
- Pandiyani, C., A.R. Villi, G. Kumaresan, B. Murugan, and T.R. Gopalakrishnamurthy. 2012. Development of synbiotic ice cream incorporating *Lactobacillus acidophilus* and *Saccharomyces boulardii*. *International Food Research Journal*. 19:1233-1239.
- Rukmana, R., 2009. *Usaha Tani Jagung*. Kanisius, Jakarta
- Sarofa, U., D.F. Rosida, dan Khadik. 2014. Aktivitas antioksidan es krim buah merah. *J. Rekapangan*. 8:1-12.
- Shah, N.P., 2001. Functional foods from probiotics and prebiotics. *J. Food Technology*. 55:46-53.
- Sharma, K. 2008. Comparing sensory experience in bitter taste perception of phenylthiocarbamide within and between human twins and singletons: intrapair differences in thresholds and genetic variance estimates. *J. Anthropol Anz*. 66:211-24.
- Siegumfeldt, H., B.K. Rechner., and M. Jacobsen. 2000. Dynamic change of intracellular pH in individual lactic acid bacterium cell in response to rapid drop in extracellular pH. *Applied and Environment Microbiology*. 66:2330-2335.
- Smet, I.D., L.V. Hoorde, M.V. Woestyne, H. Christins, and Verstracte. 1995. Significance of Bile Salt Hydrolyse Activities of *Lactobacilli*. *J. Applied Bacteriology*. 79:292-301.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untu Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhartara Karya Akasara, Jakarta.

- Soeparno. 2007. *Pengolahan Hasil Ternak Edisi 2*. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhadi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi I*. Liberty, Yogyakarta.
- Sultana, K., G. Godward, N. Raynolds, R. Arumugaswarny, P. Peiris, K. Kailasapathy. 2000. Encapsulation of probiotic bacteria with alginate–starch and evaluation of survival in simulated gastrointestinal conditions and in yoghurt. *Int. J. Food Microbiol.* 62:47–55.
- Sunaryanto, F dan B. Marwoto. 2012. Isolasi, identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia.* 14:228-233.
- Suprayitno. E., H. Kartikaningsih, dan S. Rahayu. 2001. Pembuatan es krim dengan menggunakan stabilisator natrium alginat dari *Sargassum sp.* *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia.* 1:23-27.
- Sutojo, S. 1993. *Studi Kelayakan Proyek: Teori dan Praktek*. Pustaka Binaan Pressindo. Jakarta.
- Triana E, E. Yulianto, dan N. Nurhidayat. 2006. Uji viabilitas *Lactobacillus sp.* Mar 8 terenkapsulasi. *J. Biodiversitas.* 7:114- 117.
- Wardana, A.S., 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas selamat Riyadi, Surakarta.
- Watson, S.A. 2003. *Description, Development, Structure, and Composition of the Corn Kernel 2<sup>nd</sup>*. AACC International Int, USA.
- Zavaglia., A. Gómez, Kociubinski, Guillermo, Pérez, D. Antoni, and Graciela. 1998. Isolation and characterization of *Bifidobacteria* strain for probiotics formulation. *Journal Food Protect.* 61: 865-873.