

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, L. 2014. Pembuatan Es krim Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) dengan Variasi Jumlah penambahan Susu *Full Cream* dan Karagenan. *Jurnal Imiah Pertanian* 2(2):66-73.
- Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995 Es Krim. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. Royal Society of Chemistry's Publishing. United Kingdom.
- Dewi. 2007. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Direktorat Gizi*. Departemen Kesehatan. Bogor.
- Filiyanti, I. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe dan Ubi Jalar Ungu sebagai Pengganti Susu Skim pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2):2320-0733.
- Ferlina. 2009. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Kumalaningsih. 2006. Peluang Pengembangan Agroindustri dari Bahan Baku Ubi Jalar. *Jurnal Agroindustri* 1(1):12-19.
- Mikasari, W. 2011. Sifat Organoleptik dan Kandungan Nutrisi Es Krim Ubi Jalar Varietas Lokal Bengkulu. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak* 1(1):1-8.
- Nuryadi, W. 2012. *Pengaruh Penggunaan Ubi Jalar Ungu sebagai bahan tambahan terhadap Mutu Es Krim*. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Ongo. 2006. *Penggunaan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies dan BMC*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Padaga, M dan E. M. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pokarny J. 2001. *Antioxidant in Food: Practical and Application*. CRC Press. New York.
- Rachamawati, D dan S. Handajani. 2011. Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4(2):94-103.

- Rahmadhani, R dan K. Fibrianto. 2016. Proses Penyiapan Mahasiswa sebagai Panelis Terlatih dalam Pengembangan Lexicon (Bahasa Sensori) Susu Skim UHT dan Susu Kaya Lemak UHT. *Jurnal Pangan dan Agroindustro* 4(1):190-200.
- Resnawati, H. 2005. Kualitas Susu pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. *Jurnal Peternakan* 2(1):497-502.
- Rohayati, M. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Soekarto, T. 1995. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata. Yogyakarta.
- Susilawati, F. 2014. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 19(3): 243-256.
- Varnam, A. H dan J. P. Sutherland. 2001. *Milk and Milk Products: Technology, Chemistry and Microbiology*. Aspen Publishers Inc. Maryland.
- Winarno, F. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarti, S., U. Syarofa dan D. Anggrahini. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Kimia* 3(1):207-214.