

DAFTAR PUSTAKA

- Aminudin, N., Y.S. Darmanto, A.D. Anggo. 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa, dan Sorbitol terhadap Kualitas Surimi Ikan Swangi (*Priachantus tayenus*) selama Penyimpanan Suhu -5° C. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 2(2) : 1-13.
- Aisyiah., E. Kartikaningsih, S. Rahayu. 2010. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*. 1(3): 23-27.
- Akoh, C.C., B. G. Swanson. 1997. *Carbohydrate Polyester and Fat Subtitutes*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Amalia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Anihouvi, V.B., F. Saalia, S.E. Dawson, G.S. Ayernor, J.D. Hounhouigan. 2011. Response Surface Methodology for Optimizing the Fermentation Conditions during the Processing of Cassava Fish (*Pseudotolithus Sp*) into Lanhouin. *International Journal of Engineering Science and Technology* 3(9):7085–7095.
- Anjarsari, Bonita. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Arbi, Armein Syukri. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Arbuckle, W. S. 1986. *Ice Cream 4th Edition*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Astawan, 2010. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi*. Bogor. : IPB.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2015. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2015 Tentang Kategori Pangan. Jakarta : BPOM
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713. Es Krim. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Basito, B. Yudhistira, D.A. Meriza. 2018. Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (Carboxil Methyl Cellulosa) dan Karagenan dalam Pembuatan

- Velva Buah Naga. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 10(1).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan edisi ke-2*. Jakarta : Universitas Indonesia (UI-Press).
- _____. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia (UI-Press).
- Budiandari, R.U., S. B. Widjanarko. 2014. Optimasi Proses Pembuatan Lempeng Buah Lindur (*Bruguiera Gymnorhiza*) sebagai Alternatif Pangan Masyarakat Pesisir *Fruits Lindur*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3) : 10-18.
- Budiyanti T, Purnomo S, Karsinah, Wahyudi A. 2005. Karakterisasi 88 Aksesori Pepaya Koleksi Balai Penelitian Tanaman Buah. *Buletin Plasma Nutfah*. 11 (1): 21-27.
- Cornell JA. 1990. *Experiments with Mixtures*. New York: John Wiley & Sons Inc.
- Demam, M. J. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB.
- Eckles, C.H., W.B. Comb, H. Macy. 1984. *Milk and Milk Products*. New York: Mc. Graw Hill Book Company.
- Eduardo, M., Svanberg, U., dan Ahrné, L. 2014. Effect of Hydrocolloids and Emulsifiers on Baking Quality of Composite Cassava-Maize-Wheat Breads. *International Journal of Food Science*. 1-9.
- Eliasson, A. C. 2004. *Starch in Food. Structure. Function and Application*. England : Woodhead Publishing Limited.
- Fahmitasari, Y. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Karakteristik Sabun Mandi Cair. *Skripsi*. Departemen Teknologi Hasil Perikanan. IPB. Bogor.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Bogor : Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB,.
- Firdaus, S. 2018. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Velva Pepaya California (*Carica Papaya L.*). *Artikel Ilmiah Universitas Mataram*.
- Frandsen, J. H. dan Arbuckle W. S. 1996. *Ice Cream And Related Products*. London: The Avi Publishing Company. Inc.
- Glicksman, M. 1984. *Food Hydrocolloid*. Florida : CRC Press Inc.

- Godswill, A.C. 2017. Sugar Alcohols: Chemistry, Production, Health Concerns and Nutritional Importance of Mannitol, Sorbitol, Xylitol, And Erythritol. *International Journal of Advanced Academic*. 3(2) : 31-66.
- Hadinoto, S., V.D. Loupatty. 2015. Perbaikan Gizi Es Krim Dengan Penambahan Karaginan dan Buah Pepaya . *MAJALAH BIAM*. 11(1) :1-6
- Harwanti, S., T. Zubaidi, S.S. Antarlina. 2012. Pengujian Organoleptik terhadap Es Krim pada Berbagai Konsentrasi Daging Buah Durian (*Durio zibetinus*). *Green Technology UIN Maliki Malang*. 3: 204-209.
- Hubeis, M. 1995. Paket Industri Pangan Es Krim Ekonomi Skala Industri Kecil. *Buletin Fakultas Teknologi Industri Pangan Institut Pertanian Bogor*. 7(I): 100-102.
- Hui, Y.H. 1993. *Dairy Science and Technology Handbook*. New York : VCH Publisher, Inc.
- Hutapea, C. A., H. Rusmarilin., M. Nurminah. 2016. Pengaruh Perbandingan Zat Penstabil dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Mutu *Reduced Fat Mayonnaise*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(3): 304-311.
- Hyvonen L., M. Linna, H. Tourila dan G. Dijksterhuis. 2003. *Percipition of Melting and Flovor Release of Ice Cream Containing Different Types and Contents of Fat*., *Jornal of Dairy Science*. 86(4) : 1130-1138.
- Iriawan, N., S.P. Astuti. 2006. Mengolah Data Statistik dengan Mudah Menggunakan Minitab 14. Yogyakarta. Penerbit ANDI.
- Jufri M, Djajadisastra J. 2004. Pembuatan Niosom Berbasis Maltodektrin DE 5-10 dari Pati Singkong (*Manihot utilissima*). *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 1(1): 10-20.
- Kartika. 1998. *Petunjuk Evaluasi Produksi Industri Hasil Pertanian*. UGM: Yogyakarta
- Klesment, S., Laos. 2011. *The Influence of Hidrocoloids on Storage Quality of 10% Dairy Fat Ice Cream*. Estonia : Agronomy Research Talin University of Technology
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Perannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2): 45-54

- Kusumadewi, I. 2005. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Selai Nenas Lembaran (*Ananas cominus L., MERR*). *Skripsi*. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Laily, A.N. 2011. Karakterisasi *Carica pubescens* Lenne & K. Koch Berdasarkan Morfologi, Kapasitas Antioksidan, dan Pola Pita Protein di Dataran Tinggi Dieng. *Tesis*. Program Pasca Sarjana UNS Surakarta. <http://julafst.blogspot.com/2018/01/skrining-fitokimia-pada-ekstrak-buah.html> .
- Laily, A.N., Suranto, Sugiyarto. 2012. Characteristics of *Carica Pubescens* of Dieng Plateau, Central Java According to Its Morphology, Antioxidant, and Protein Pattern. *Nusantara Bioscience*. 4 (1) : 16-21. <http://biosains.mipa.uns.ac.id/N/N0401/N040104.pdf> .
- Lopes, Bruna De Mônaco ,V. L. Lessa, B. M. Silva., M.A.D.S.C. Filho, E. Schnitzler., L. G. Laserda. 2015. Xanthan Gum: Properties, Production Conditions, Quality and Economic Perspective. *Journal of Food and Nutrition Research*. 54(3): 185–194.
- Malaka, R. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Makassar : Yayasan Citra Emulsi.
- _____. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Makassar : Masagena Press.
- _____. 2014. *Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu*. Surabaya: Brillian Internasional.
- Mardianti, A., Y. Praptiningsih, N. Kuswardhani. 2016. Karakteristik Velva Buah Buah Mangga Endog (*Mangifera indica L.*) dengan penstabil CMC dan Pektin. *Prosiding Seminar Nasional APTA*. Universitas Jember. <https://anzdoc.com/download/karakteristik-velva-buah-mangga-endhog-mangifera-indica-l-de.html>.
- Marshall R.T., W.S. Arbuckle, 1996, *Ice Cream*, 5th Edition. New York: Internatioan Thompson Publishing.
- Marta H, Teniska, Riyanti L. 2017. Karakterisasi maltodekstrin dari pati jagung (*Zea mays*) menggunakan metode hidrolisis asam pada berbagai konsentrasi. *Jurnal Chimica et Natura Acta*. 5(1):13-20
- Maryam, N. S. 2008. Pengaruh Jenis Penstabil dan Pebandingan Stoberi (*Fragaria chiloensis*) dengan Lidah buaya (*Aloe vera*) Terhadap Karakteristik Sorbet *Mix*. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan, Bandung. <http://repository.unpas.ac.id/13417/> .

- Montgomery, DC. 2001. *Design and Analysis of Experiments 5th edition*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Nopianti, R., N. Huda, N. Ismail. 2011. A Review on the Loss of the Functional Properties of Proteins during Frozen Storage and the Improvement of Gel-Forming Properties of Surimi. *American Journal of Food Tech.* 6(1): 19-30.
- Padaga, M. dan M.E. Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Praptiningsih, Y., Tamtarini., dan Anisa, R (2015) Karakteristik Es Krim Susu Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dengan Variasi Jumlah Karagenan dan *Whipping Cream*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Jember. Jember. Akses: 06 Agustus 2016
- Price, M. 2004. *Terapi Minyak Kelapa*. Terjemahan Bahrul Ulum.. Jakarta : Prestasi Pustaka Publisher.
- Putri, K. D. 2015. Pengaruh Rasio Susu *Full Cream* dengan Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) terhadap Nilai Gizi, Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.1(1): 15-23.
- Radojkovic, M., Zekovic, Z., Jokic, S., Vidovic, S. 2012. Determination of Optimal Extraction Parameters of Mulberry Leaves Using Response Surface Methodology (RSM). *Romanian Biotechnological Letters*. 17(3): 7295–7308.
- Rahmawati, P.S. 2017. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam (*Morus Nigra Sp.*). *Skripsi*. Universitas Pasundan Bandung.
- Raissi, S., R.E. Farzani. 2009. Statistical Process Optimization Through Multi-Response Surface Methodology. *World Academy of Science, Engineering and Technology*. 267–271.
- Rizky Kurnia Widiatoko dan Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe - Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (1): 54-66.
- Roland, A. M., Phillips LG, Boor KJ. 1999. Effect of Fat Content on The Sensory Properties, Melting, Color, and Hardness of Ice Cream. *J. Dairy Sci.* 82: 32-38.

- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., dan Owen, S. C. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*, 6th Ed. London : Pharmaceutical Press.
- Shittu T. A., R. A. Aminu, E. O. Abulude, "Functional Effects of Xanthan Gum on Composite Cassava-Wheat Dough and Bread. *Food Hydrocolloids*. 23(8): 2254–2260.
- Standar Nasional Indonesia. *Es Krim. SNI 01-3713-1995*. Badan Standardisasi Nasional. <https://edoc.site/es-krim-sni-01-3713-1995-pdf-free.html>. Diakses pada 5 Oktober 2018
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Penerbit.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta : Bharata Karya Aksara
- Sholekah, F.F. 2017. Perbedaan ketinggian tempat terhadap kandungan flavonoid dan beta karoten buah karika (*Carica pubescens*) daerah Dieng Wonosobo. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 75-81.
- Suri, A. 2018. Optimasi dan Analisis Kuantitatif Deskriptif *Jelly Drink* Carica Rendah Kalori. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Susilawati, R. Sugiharto, S. M. Damaiyanti. Formulasi *Virgin Coconut Oil (VCO)* dan Pengemulsi Lesitin Kedelai terhadap Stabilitas Emulsi dan Sifat Organoleptik Pasta Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*. 21(1): 42-50.
- Tantono, E., Raswen, Farida. 2017. Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Gum Arab terhadap Mutu *Velva* Alpukat (*Persea Americana* Mill.) *JOM FAPERTA*. 4 (2): 1-15. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/17074>.
- Tranggono. 1988. *Biokimia dan Fisiologi Karbohidrat*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zatz, J. L., Berry, J. J., Alderman, D. A. 1996. *Viscosity-Imparting Agents in Disperse Systems*, dalam Lieberman, H. A., Rieger, M. M., Banker, G. S., *Pharmaceutical Dosage Forms, Disperse Systems* 2nd Ed, Vol. 1 Revised and Expanded. New York : Marcel Dekker Inc.

Zubaidah, E. 2002. Pengaruh Penambahan Sorbitol, dan Pengovenan Setelah Proses terhadap Daya Simpan Produk (Makanan Khas Jawa Timur). *Seminar Nasional PATPI Malang*.