

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M., Rehman, S., Zubair, K., & Shahid. 2003. Effect of Skim Milk in Soymilk Blend on the Quality of Ice Cream. *Pakistan Journal of Nutrition* 2 (5): 305-311.
- Aditiya, R., Rusmarilin, H., & Limbong, L. N. 2014. Optimasi pembuatan virgin coconut oil (vco) dengan penambahan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan lama fermentasi dengan vco pancingan. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(2), 51-57.
- Alfadila, R., Raudia, B. K. A., & Siswanti. 2020. Pengaruh Pemanis terhadap Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 13.1: 1-11.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani. Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Jakarta: Graha Ilmu
- AOAC. 2006. *Official methods of analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.
- Assah, Y.F. & Indriaty, F. 2018. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu gula cair nira aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 10(1). ISSN No:2085-580.
- Astawan, M. 2007. *Nata De Coco*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Atkinson, F. S., Foster-Powell, K., & Brand-Miller, J. C. 2008. International tables of glycemic index and glycemic load values: 2008. *Diabetes care*, 31(12), 2281-2283.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Tengah*. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah, Jawa Tengah.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3743-1995. Gula Palma*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Cahyono, M.A. & Sudarminto, S.Y. 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No.3p.1095-1106.

- Chan, L.A. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Chodijah, N.H. & Ali, D.A . 2020. Pemanfaatan Wortel (*Daucus Carota L.*) dalam Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Jeruk Kasturi (*Citrus Microcarpa B.*). *Jurnal Sagu* 18(1), 25-38
- Clarke, C. 2015. *The science of ice cream*. Royal Society of Chemistry. 201 p.
- Darma, G. S., Puspitasari, D., & Noerhartati, E. 2013. Pembuatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil, konsentrasi non dairy cream serta aspek kelayakan finansial. *Jurnal REKA Agroindustri*, 1(1), 45-55.
- DeGarmo, E.D., William, G.S., & John, R.C. 1994. *Engineering Economics*. New York : Mc Millan Publishing Company.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. *Kandungan Gizi Susu Sapi Per100g*. Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI.
- Ermawati, W. O. 2016. Kajian pemanfaatan limbah kulit pisang raja (*Musa paradisiaca var Raja*) dalam pembuatan es krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1).
- Estiasih, T. & Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Failasufa, M.N., Wisnu, S., & Winarni, P. 2015. Analisis Proksimat Yoghurt Probiotik Formulasi Susu Jagung Manis Kedelai dengan Penambahan Gula Kelapa (*Cocos nucifera*) Granul. *Indo. J. Chem. Sci.* 4(2) (2015).
- Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1): 11-12.
- Fitrahdini, F., Ujang, S., & Rita, N. 2010. Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuitas Merek Produk Es Krim. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 3(1):74-81.
- Gea, S., Sebyang, K., & Aththorick, T.A. 2016. Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri Kuliner Kota Medan . *Jurnal Abdimas Talenta* 1 (1) 2016 : 92-96.
- Ghozali, I. 2009. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Semarang: UNDIP.
- Goff, H. D. & R.W. Hartel. 2013. *Ice Cream Seventh Edition*. Springer Science & Business Media. New York

- Hartatie, E. S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*. 7:1, 20-26
- Haryanti, P., Karseno., & Setyawati, R. 2012. Aplikasi pengawet alami nira kelapa bentuk serbuk berbahan sirih hijau terhadap sifat fisik dan kimia gula kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. 12(2):106-112.
- Karseno, K., & Setyawati, R. 2013. Karakteristik Selai Buah Pala: Pengaruh Proporsi Gula Pasir, Gula Kelapa Dan Nenas. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13(2), 118512.
- Karouw, S., & Santosa, B. 2014. Minyak kelapa sebagai sumber asam lemak rantai medium. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII. Jambi*, 21-22.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia.
- Khongjeamsiri, W., Wangcharoen, W., Pimpilai S., & Daengprok, W. 2009. Development of Job-tears ice cream recipe. *Maejo International Journal of Science and Technology*. 3: 388-399.
- Koyo, A.M., Umbang, A.R., & Agus, B.R. 2016 . Tingkat Penggunaan Santan Kelapa dan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea hispida dennts*) pada Pembuatan es Krim. *Jurnal Media Agrosains* Vol. 2 No. 01, September 2016 : 16 - 24
- Kristianingrum, S. 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Mardianti, A., Yhulia, P., & Nita, K. 2016. Karakteristik Velva Buah Mangga Endhog (*Mangifera indica* L.) dengan penstabil CMC dan Pektin . *Prosiding Seminar Nasional APTA Jember* 26-27 Oktober 2016
- Marshall, R.T. & Arbuckle, W.S. 2000. *Ice Cream (5th Edition.)*. New York: Chapman & Hall.
- Mujdalipah, S. 2016. Pengaruh Ragi Tradisional Indonesia dalam Proses Fermentasi Santan Terhadap Karakteristik Rendemen, Kadar Air, dan Kadar Asam Lemak Bebas Virgin Coconut Oil (VCO). *J.EDUFORTECH*, 1(1).
- Mulyani, D., Eko, N. D., & Retno, A. K. 2017. Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat sebagai Penstabil. *J. Peng. & Biotek*. Vol. 6 No.3 Th. 2017 ISSN : 2442- 4145

- Mulyani, S., A. M. Legowo, & A. A. Mahanani. 2008. Viabilitas bakteri asam laktat, keasaman dan waktu pelelehan es krim probiotik menggunakan starter *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidum*. *J. Indon. Trop. Anim. Agric* 33.2 (2008): 120-125.
- Niswandini, R.S. 2004. Diversifikasi Es Krim Susu Kambing Dengan Penambahan Yogurt Probiotik . *Skripsi* . Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Padaga & Sawitri . 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Ramadhani, F.A. 2012. Formulasi dan Pengembangan Produk Es Krim Rujak Multi Sayur sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Provitamin A. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rantesuba, N.A. 2017 . Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh dan Overrun Es Krim Rasa Kopi . *Skripsi* . Makassar: Universitas Hasanuddin
- Rafiyanti, C.V., Dian, H., & Muhammad, I.S. 2018 . Studi Pembuatan Es Krim Nabati dengan Variasi Sumber Karbohidrat dan Konsentrasi Lesitin sebagai Emulsifier . *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* Volume 3, Nomor 3, 2018.
- Razak, A.R., N.K. Sumarni, & B. Rahmat. 2012. Optimasi Hidrolisis Sukrosa menggunakan Resin Penukar Kation Tipe Sulfonat. *Jurnal Natural Science*. 1(1): 119-131
- Refli, S. 2010. *Kadar Air Bahan*. Teknik Pasca Panen. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Riccardi, G., Rivellesse, A.A., & Giacco, R. 2008. Role of glycemic index and glycemicload in the healthy state, in prediabetes, and in diabetes. *America Journal of Clinical Nutrition*. 87(suppl): 269S-74S.
- Rohman, A., & Soemantri, 2007. *Analisis Makanan*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Savitri, Y. 2008. Pengaruh Substitusi Jus Wortel dan Rasio Bahan Penstabil terhadap Kualitas Es Krim Berbahan Dasar Susu Kedelai. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Srihari, E., F. S. Lingganingrum., R. Hervita, & H. Wijaya. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Makalah Seminar Rekayasa Kimia dan Proses di Surabaya*, tanggal 4 – 5 Agustus 2010. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Standar Nasional Indonesia. 2018. *SNI 3713-2018. Es Krim*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R.G. & Torrie, J.H. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Subagio, A. 2011. Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Jurnal Pangan*, 20(1): 15-26
- Sudarmadji, S., Bambang, H., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sukardi. 2010. Gula Merah Tebu : Peluang meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan agroindustri pedesaan. *Jurnal Pangan*. 19(4) : 317-330.
- Supranto, J. 2004. *Analisis Multivariant Arti dan Interpretasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suprayitno, E.H., Kartikaningsih, & Rahayu, S. 2001. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *Sargassum sp.* dalam *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia* ISSN: 1410-8968, 1: 23-27.
- Susilorini, T.E. & Manik, E.S. 2006. *Produk Olahan Susu*. Bogor : Penebar Swadaya.
- Sutrisno, C. D. N & Susanto, W. H. 2013. Pengaruh Penambahan Jenis dan Konsentrasi Pasta (Santan dan Kacang) terhadap Kualitas Produk Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), pp.97-105.
- Suyitno, T. 2003. Health Benefit of Coconut Milk. Indonesian Food and Nutrition Progress. *Buletin Teknologi Pangan* Volume 10 No.2.
- Trinidad, T.P., Mallillin, A.C., Sagum, R.S., & Encabo, R.R. 2010. Glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. *Journal of Functional Foods*. 2: 271-274.
- Violisa, A., Amat, N., & Nunung, N. 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, 35(1): 103-105

Wahyudi, A. & Dewi, R. 2017. Upaya Perbaikan Kualitas dan Produksi Buah Menggunakan Teknologi Budidaya Sistem ToPAS pada 12 Varietas Semanga Hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian* 17(1): 17-25.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

Yanto, T., Karseno, & Maria, M.D.P. 2015 . Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Jelly Drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VIII, No. 2, Agustus 2015.

Yanto, T., & Rifda, N. 2012. Penerapan Jubung Sebagai Alat Penurun Jumlah Buih pada Proses Pembuatan Gula Kelapa . *Jurnal Pembangunan Pedesaan* Volume 12 Nomor 1, Juni 2012, hal 10 - 20

