

## DAFTAR PUSTAKA

- Abuolfazli F, Ahmad SB, Misni M. 2014. *Effect of Vegetables Milks on the Physical and Rheological Properties of Ice Cream*. Food Science and Technology Research, 20 (5), 987-996.
- Andrianto, Stefanus. 2008. Pembuatan Es Krim Probiotik Dengan Substitusi Susu Fermentasi *Lactobacillus Casei* Subsp. *Rhamnosus* Dan *Lactobacillus F1* Terhadap Susu Skim. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anugrah, Ronald. 2011. Minuman Santan Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Rendah Lemak Dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia *Rebaudiana* Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Berbasis Santan Kelapa. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bolliger, S., H.D. Goff., B.W. Tharp. 2000. *Correlation Between Colloidal Properties of Ice Cream Mix and Ice Cream*. Elsevier Science Ltd.
- Campbell, J.R. dan R.T. Marshall. 1975. *The Science of Providing Milk for Men*. McGraw Hill Book Co. Inc., New York.
- Chen, L. 2015. *Emulsifiers as Food Texture Modifiers*. Guangdong University of Technology, Guangzhou, China
- Clarke, C. 2004. *The Science Of Ice Cream*. The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Filiyanti I, Affandi R.C, Amanto S.B. Kajian Penggunaan Susu Tempe dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 2 April 2013. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fuangpaiboon, N., Kijroongrojana, K. 2017. Sensorial and physical properties of coconut-milk ice cream modified with Fat Replacer. Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkhla University, Hat Yai, Songkhla, 90112, Thailand.
- Goff H.D., Hartel RW. 2013. *Ice Cream*. Seventh Edition. Springer, New York.
- Govin, R., Leeder, J.G. 1971. Action of Emulsifier in Ice Cream Utilizing The HLB Concept. Department of Food Science. Rutgers University And The State of New Jersey. New Brunswick.
- Harris, Asriyadi. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomeabatatas*) dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Hartatie, S.E, 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemanthap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim
- Hendriani, Yeni. 2005. Stabilitas Es Krim Yang Diberi Khitosan Sebagai Bahan Penstabil Pada Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hestiana. 2009. Pemanfaatan Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L*) Dalam Pembuatan Es Puter Dan Analisis Finansialnya. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Indriani, Bella. 2018. Pengaruh Formulasi dengan Penambahan Kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim Nabati dari Santan Kelapa. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Petanian. Univesitas Jambi. Jambi.
- Inges, Kiki. 2009. Kesehatan Reproduksi Es Krim Menyuburkan Rahim. "Makalah Kebidanan"
- Kilara, A dan Chandan, R. C. 2007. Ice Cream and Frozen Dessert. Journal. Research gate Publication.
- Luna, P dan Nuri, A. 2013, Potensi Produk Monoasilgliserol Sebagai *Emulsifier* Nabati. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol 9 No. (2) : 108-116.
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 2000. Ice cream. 5th Edition. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Masykuri Y.B, Pramono, Ardilia D. 2012. Resistensi Pelelehan, Over-run, dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla yang Terbuat dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa. J. Aplikasi Teknologi Pangan, 1(3):78-82.
- Mc. Clement, D.J. 2005. *Food Emulsions Principles, Practices, and Tehnique 2nd Edition*. CRC Press LLC.
- Melwita, E., Mona, A. Y., dan Putri, R. 2015. Reaksi Glisrolisis *Palm Fatty Acid Distillate* (PFAD) menggunakan *Co-Solvent* Etanol untuk Pembuatan *Emulsifier*. Jurnal Teknik Kimia Vol. 21 (2).
- Pamungkasari, Dewi. 2008. Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (*Ipomoea Batat*). Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Perdani, G.C. 2017. Pemanfaatan Bubur Kelapa Gading (*C. Nucifera vareburnea*) dalam Pembuatan Es Krim. Artikel Penelitian. Jurusan Teknologi dan Manajemen Agroindustri, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang. Volume 6 Nomor 1: 22-30
- Purba, R. D. L., Margareth, M., dan Yusuf, M. R. 2014. Pengaruh Rasio Pelarut Tert-Butanol Terhadap Minyak Dan Suhu Reaksi Glisrolisis Pada

Pembuatan Mono dan Diasilgliserol (MDAG) Menggunakan Katalis Abu Cangkang Telur Ayam. Jurnal Teknik Kimia USU Vol. 3 (4).

- Prabowo, Eko. 2019. Karakteristik Es Krim Menggunakan Pengemulsi Mono-Diasilgliserol (MDAG) dan Tween 80. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Puspitarini, Riza. 2012. Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim Dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras dan Ketan. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Physical and Rheological Properties of Ice Cream. Food Science and Technology Research, 20(5),987-996.
- Raghavendra S.N., Raghavarao KSMS. 2010. Effect of different treatments for the destabilization of coconut milk emulsion. J Food Eng 97: 341-347. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.10.027.
- Romadani, Dian. 2016. Pengaruh Kombinasi Sari Kedelai dan Sari Nenas Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Nabati. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Simbolon, B.H. 2013. Rancang Alat dan Optimasi Putaran RPM Pada Pembuatan Es Krim Ubi Cilembu dengan Rasa Durian. Laporan Tugas Akhir. Program Diploma Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Simanungkalit, Hendra. 2015. Kajian Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- SNI 01-3713-1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). Es Krim. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Syahbania, Nur. 2012. Studi Pemanfaatan Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Bahan Pengisi Dalam Pembuatan Es Krim. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian
- Wong, N.P., R. Jenness, M. Keeney, dan E.H. Marth. 1988. Fundamental of Dairy Chemistry. 3rd Edition. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Xinyi E, Pei Z.J., Schmidt K.A. (2010). Ice cream : foam formation and stabilization - a review. Food Rev Int 26:122-137.