

DAFTAR PUSTAKA

- AAK (Aksi Agraris Kanisius). 2002. *Bercocok Tanam Kopi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Andreasen, T. G. dan Nielsen. 1998. *Ice Cream and Aerated Dessert. The Technology of Dairy Products* Blackie Academic and Professional. London Weinheim New York-Tokyo-Melbourne-Madrid.
- Arbuckle, W.S. 2004. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut.
- Arbuckle. 2013. *Ice Cream 4 th Ed.*. The Avi Publishing Company Inc, London.
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., Sary, D. 2017. *Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao pada berbagai Suhu dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan*. Jurnal Barometer, Volume 2 No.2, Halaman 52-56.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standardisasi Nasional. 1994. SNI 01-3542-1994. *Kopi Bubuk*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713. *Es Krim*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. K. Edward, G.H. Fleet dan M. Wouton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Adi Purnomo dan Hartono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Chan. 2008. *Membuat Ice cream*. Agromedia Pustaka: Jakarta
- Chan, L. A. 2009. *Membuat Es Krim*. Agromedia Pustaka, Jakarta
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta. Sinar Ilmu.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung.
- Dini, M.C, 2015. *Karakteristik fisikokimia es krim dadih susu sapi dengan penambahan krim dan tepung maizena*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Eckles, C. H.; W.B Combs; and H. Macy. 1998. *Milk and Milk Products*, 4th Edition Jurnal, Jurnal Agribisnis Peternakan, Vol.1, No 2
- Farida, Z. 2005. *Kekerasan dan overrun es krim yang dibuat menggunakan susu sapi maupun susu kambing dengan persentase gula yang berbeda*.

Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman Fakultas Peternakan. Purwokerto. Hal 20 - 24.

Harris, 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. S-1 Program Studi Teknologi Pangan. Makassar : Universitas Hasanuddin.

Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

Hidayat. 2008. AduStrategi Di Pasar Ice cream. <http://202.59.162.82/cetak.php?cid=1&id=7529&url=http%3A%2F%2F202.59.162.82%2Fswamajlah%2Fpraktik%2Fdetails.php%3Fcid%3D1%26id%3D7529>. (04 Oktober 2008)

Herlina, L. 2014. Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan Polivinil Piroolidon (PVP) Pada Tablet Effervescent Kopi Robusta (*Coffea robusta* Lindl), Thesis, Pasca Sarjana, Universitas Pasundan Bandung.

Ibrahim, Yacob. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. PT.Rineka Cipta. Jakarta.

Janwar, A. A. 2014. Pengaruh penambahan kopi (*Coffea spp*) terhadap kualitas susu pasteurisasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin.

Indriani, K. 2011. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Luwak Jenis Arabika Pada CV Sari Alam Pegunungan di Desa Demulih Kecamatan Susut, Kabupaten Bangli*. Universitas Udayana.

Jati. 2009. Indoeskim Tanam US\$20 Juta Tingkatkan Utilisasi. <http://tumoutou.net/7020713/sri.htm> (17 Januari 2009)

Kementrian Pertanian. 2015. *Outlook Kopi Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. ISSN:1907-1507. Jakarta.

Kumara, D. 2009. Pengaruh Konsentrasi Kopi, Susu, dan Jahe Merah, Susu terhadap Pembuatan Kopi Susu Jahe Merah. Skripsi. Universitas Jember.

Laksmi, R. 2012. *Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi telur rebus*. *Animal Agriculture Journal* 1(1): 453-460.

Lizawati., Kartika.E., Mursalin., Gusniwati., Zulkarnain. 2021. Proses Pembuatan Permen Keras dari Ekstrak Biji Pinang Muda (*Areca Catechu* LINN) No. Permohonan Paten : S00201907848- 14 Januari 2021.

- Malaka, R. 2010. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Malaka, R. 2014. *Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. Brilian Internasional*. Surabaya.
- Marzieh, M. and M. M. Tehrani. 2008. Effect of some stabilizer on physico chemical and sensory properties of ice cream type frozen yogurt. *Journal Agriculture*. 4: 584 - 589.
- Muse, M. R and R. W. Hartel. 2004. *Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness*. *Journal Dairy Science*. 87:1-10.
- Nuraini, H. 2007. Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal. Jakarta : Qultummedia.
- Oksilia, M.I. Syafutri, E. Lidiasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Cucumis melo* L.) dan sari kedelai. *J. Teknologi dan Industri Pangan*.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Potter, N.N. 2013. Food Science 4 th .ed. The AVI Publishing. Company Inc, New York.
- Rahardjo, P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ramalakshmi, K.I.R., Kurba., L.J.M. Rao. 2013. Antioxidant potential of low grade coffee beans. *Journal Food Reseach International* 41:96-103.
- Sastrohamidjojo, H. 2005. Kimia Organik. Sterokimia, Karbohidrat, Lemak dan Protein. Gadjah mada University Press. Yogyakarta.
- Sinurat, E., Murdinah., S.B,U Bagus. 2006. Sifat fungsional formula kappa dan karaginan dengan gum. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 1 (1): 1-8.
- Srimany, A., George, C., Naik, H.R., Pinto, D.G., Chandrakumar, N., & Pradeep, T. (2016). *Developmental patterning and segregation of alkaloids in areca nut (seed of Areca catechu) revealed by magnetic resonance and mass spectrometry imaging*. *Phytochemistry* 125: 35-42.
- Susiwi S. 2009. Penilaian Organoleptik. Bandung: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia.

- Stadler, R.H., N. Varga., J. Hau., F.A. Vera., D.H. Welti. 2002. Alkylpyridiniums. 1. formation in model systems via thermal degradation of trigonelline. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50: 1192–1199.
- Stennert, A., H.G Maier. 1994. Trigonelline in coffee. *Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung*, 199: 198–200.
- Suryanto, E. 2012. *Fitokimia Antioksidan*. Penerbit Putra Media Nusantara. Surabaya.
- Svilaas, A., A.K. Sakhi., L.F. Andersen., T.E.C. Svilaas., E. Ström., D.R Jacobs. 2004. Intakes of antioxidants in coffee, wine and vegetables are correlated with plasma carotenoids in humans. *Journal of Nutrition*, 134: 562–567.
- Syahbania, N. 2012. Studi pemanfaatan talas (*colocasia esculenta*) sebagai bahan pengisi dalam pembuatan es krim. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Wahyudi, A. dan R. Dewi. 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. 1995. *Enzim Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zakaria R, Hari S dan Arif H, 2000. *Pengaruh Konsumsi Jahe (Zingiber officinale Roscoe) terhadap kadar Malondialdehida Dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albab kedung Badak, Bogor*. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, XI(1): 36-40.

