

DAFTAR PUSTAKA

- Al Ihkam, F. 2021. Pemberdayaan petani kopi robusta oleh dinas peternakan dan perkebunan di Kecamatan Jangkat Kabupaten Merangin Provinsi Jambi. Program Studi Pembangunan dan Pemberdayaan. Institut Pemerintahan Dalam Negeri Jatinangor.
- Arini, L. D. D. 2017. Pengaruh pasteurisasi terhadap jumlah koloni bakteri pada susu segar dan UHT sebagai upaya menjaga kesehatan. *Indonesian Journal On Medical Science*. 4(1), 119-132.
- Arbuckle, W.S. 1986. Ice Cream. The AVI Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Azizah, Z. S., Misfadhila dan T. S. Oktoviani. 2019. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol bubuk kopi olahan tradisional Sungai Penuh Kerinci dan teh Kayu Aro menggunakan metode DPPH (1,1-Difenil2-Pikrilhidrazil). *Jurnal Farmasi Higea*. 11(2), 105-112.
- Badan Standardisasi Nasional. 1994. SNI 01-3542-1994. Kopi Bubuk. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713. Es Krim. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. SNI 3141.1:2011 Susu Segar Bagian 1: Sapi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Belitz, H. D and W. Grosch. 1987. Food Chemistry. Springer-verlag Berlin. Germany.
- Chan. 2008. Membuat Ice Cream. Agromedia Pustaka: Jakarta
- Filiyanti, I., D.R. Affandi., and B.S. Amanto. 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim paada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2), 57-65.
- Fitri, D. T., M. A. Hidayat, dan B. Kuswandi. 2013. Aplikasi time-temperature indicator berbasis ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Val.) untuk monitoring kualitas susu pada suhu ruang. *Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa*. 1-5.
- Goff, H. D., Hartel, R. W. 2013. Ice Cream. Edisi 7. Springer, New York.

- Hadiwiyoto. S. 1994. Teori dan prosedur pengujian mutu susu dan hasil olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. Jurnal Gamma, , Vol. VII.
- Kartika. R, 2008. Sifat fisik dan kimia es krim yogurt sinbiotik selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Bobor. Bogor.
- Malaka, R. 2010. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Malaka, R. 2014. Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. Brilian Internasional. Surabaya.
- Marshall R.T dan Arbuckle W.S. Ice Cream. Chapman and Hall. New York : 2000.
- Muse, M. R and R. W. Hartel. 2004. Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness. Journal Dairy Science. 87:1-10.
- Muslim, C., L. C. Hawa, dan B. D. Argo. 2013. Pasteurisasi non-termal pada susu sapi segar untuk inaktivasi bakteri staphylococcus aureus berbasis Pulse Electric Field (PEF). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 1(1): 35-49.
- Naruki, S. dan Kanoni.B., 1992. Kimia dan Teknologi Hasil Hewani I. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Navyanti, F., dan Andriyani, R. 2015. Higinie sanitasi, kualitas fisik Dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu X Di Surabaya: Vol. 8, No.1 : Hal 26-47.
- Oksilia, M. A. Syafutri dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun Suri (Cucumis melo L.) dan Sari Kedelai. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 1 (1). 23.
- Padaga, M dan M. E. Sawitri. 2005. Es Krim Yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Praja, D. I. 2015. Zat Aditif Makanan: Manfaat Dan Bahayanya. Garudhawaca.
- Puspitasari, D., Purwadi dan I. Thohari. 2015. Pengaruh tingkat penggunaan daging Siwalan (*Borassus flabellifer*) terhadap kualitas es krim ditinjau dari overrun, total padatan, kadar lemak dan mutu organoleptik. Artikel Ilmiah. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. 1–10.

- Rantesuba, N. A. 2017. Pengaruh penambahan sukrosa terhadap karakteristik organoleptik, waktu leleh, dan overrun es krim rasa kopi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Saputri, E., E. Rossi dan U. Pato. 2015. Pembuatan es krim fungsional dengan bahan baku soyghurt dan susu rendah lemak production. Jom Faperta. 3(1): 161-174.
- Sathe, S.K. ; S.S. Deshpande dan D.K.Salunkhe 1982. Functional properties of winged bean (*Phosphocarpus*) tetragonolobus (LDC) proteins. *Journal of Food Science* 47:85-509.
- Simanungkalit, H., Indriyani, & Ulyarti. 2016. Kajian pembuatan es krim dengan penambahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi : Seri Sains*, 18 (1): 20-26.
- 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.
- Steel, R.G.D and J.H. Torrie. 1993. Prinsip Dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Terjemahan B. Sumantri. Cetakan ke-3, PT Gramedia, Jakarta.
- Sunnanti, S. Cut dan M. Said. 2013. Pengaruh kopi robusta dan kopi arabika terhadap perubahan pH saliva (in Vitro). *Fakultas Kedokteran. Universitas Syiah Kuala*. 5(1) : 475-541.
- Suryanto, E. 2012. *Fitokimia Antioksidan*. Penerbit Putra Media Nusantara. Surabaya.
- Susilawati, S., Nurainy, F., & Nugraha, A. W. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa [The Influence of Purple Sweet Potato Increment Organoleptic Characteristic of Goat Milk Ice Cream of Etawa Generation]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(3), 243-256.
- Taufan, A. 2019. Analisis usaha olahan kopi merel "MADRAS COFFEE" Di Desa Muara Madras Kecamatan Jangkat Kabupaten Merangin. *Ekopendia*, 4(1), Hal 1-12.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2018. *Rahasia Sukses Budidaya Kopi*. Cetakan-1. Nuansa Aulia, Bandung.
- Widiantoko, R.K., Yunianta. 2011. Pembuatan es krim tempe-jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik , kimia dan organoleptik). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Yuksel, A.K., Yuksel, M., Sat, I.G., 2017. Determination of Certain Physicochemical Characteristics and Sensory Properties of Green Tea Powder (Matcha) Added Ice Creams and Detection of Their Organic Acid and Mineral Contents. *Gida / J. Food* 42, 116–126.