

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto, dan Nurjannah. 2001. Pengaruh suhu dan waktu pasteurisasi terhadap mutu susu selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 6(1):45-50.
- Aisyah, E., Kartiningsih, dan S. Rahayu. 2010. Pembuatan es krim dengan menggunakan stabilisator Natrium Algiat dari *Sargassum sp.* *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*, 1(3):23-27. ISSN: 1410-8968.
- Annida, B. and M. P. P. Stanley. 2004. Supplementation of fenugreek leaves lower lipid profile in streptozotocin induced diabetic rats. *Journal Med. Food*, 7(2):153-156.
- Arbaiyah. 2011. Sifat Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Lada Hitam (*Piper nigrum Linn*). Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. UIN Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Arbuckle, W. S. 1986. Ice Cream. AVI Publishing Company, Inc., London
- Asmarinta, A., A. Haqq, dan R. Ramayanti. 2022. Literasi petani kopi Di Desa Muara Madras Kecamatan Jangkat Kabupaten Merangin (Doctoral dissertatio, UIN Sultan Taha Saipuddin Jambi).
- Astawan, M. 2010. Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi. Institut Pertanian, Bogor.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 1995. SNI No. 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-3141-1998. Susu segar. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia press, Jakarta.
- Campbell, J. R. and R. T. Marshall. 2000. The Science of Providing Milk for Men. McGraw Hill Book Co. Inc., New York.
- Chan, L. A. 2010. Membuat Es Krim. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Ciptadi, W. dan M. Z. Nasution. 1985. Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi, Institut Pertanian Bogor : Bogor.

- Elviera, G. 1988. Pengaruh Sodium Tripoliphospat Terhadap Tendemen dan Mutu Bakso Daging Sapi yang Dilayukan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Ewa, N., G. Budryn, and J. Kula. 2007. The effect of roasting method on headspace composition of Robusta coffee bean aroma. *Eur Food Res Technol.*, 225:9-19.
- Farah, A., T. Paulis, L. Trugo, and P.R. Martin. 2005. Effect roasting on the formation chlogenic acid lactone in coffea. *Journal Agricultural and Food Chemistry*, 53 : 1505-1513.
- Hamidah, E., I. M. Sukanda, dan I. B. Swacita. 2012. Kualitas susu kambing Peranakan Etawa post-thawing pada penyimpanan suhu kamar. *Indonesia Medicus Veterinus Edusu*, 3:361-369.
- Handayani. 2015. Analisis Kualitas Kimia Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Sari Buah Sirsak. Skripsi. Universitas Hasanuddin : Makassar.
- Hendrianto, E. dan W. D. Rukmi. 2015. Pengaruh penambahan beras kencur pada es krim sri tempe terhadap kualitas fisik dan kimia. *J. Pangan dan Agroindstri*, 3:353-361.
- Junaidi. 2010. *Statistik Non-Parametrik*. Fakultas Universitas Jambi, Jambi.
- Li, B., J. E. Hayes and G. R. Ziegler. 2014. Interpreting consumer preferences: Psychohedonic and psychohedonic models yield different information in a coffee lavoured dairy beverage. *Food Qual Prefer.*, (36):27–32. Doi:10.1016/j.foodqual.2014.03.00.
- Mangiwa, S dan A. E. Maryuni. 2015. Pengaruh suhu penyangraian terhadap kadar kafein dalam biji kopi Arabika (*Coffea arabica*). Hal : 7-11 *dalam*: Prosiding Seminar Hasil Penelitian Pengembangan IPTEKS dan SAINS.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, and B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. Third Edition. CRC Press, London.
- Moeljanto, R. D. dan B. T. W. Wiryant. 2002 . Khasiat dan Manfaat Susu Kambing: Susu Terbaik dari Hewan Ruminansia. Agro Media Pustak, Jakarta. ISBN: 9789793084916.
- Mondello, L., F. Costa, P. Q. Tranchida, P. Dugo, M. L. Presti, S. Festa, A. Fazio and G. Dugo. 2005. Reliable characterization of coffee bean aroma profilesby automated headspace solid phase microextraction-gas chromatography-mass spectrometry with the support of a dual-filter mass spectra library. *J.Sep.Sci.*, 28:1101-1109.

- Nasiru, N. 2014. Teknologi Pangan: Teori, Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Nasoetion, A. 1980. Metode Penilaian Cita Rasa dalam Pengembangan Staf Pengajar Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurhadi, B. dan S. Nurhasanah. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Widya Padjajaran, Bandung.
- Padaga, M. dan M. E. Sawitri. 2005. Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. Agro Media Pustaka, Jakarta. Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying. Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Park Y. W., M. Juárez, M. Ramos, and G. F. W. Haenlein. 2007. Physico- chemical characteristics of goat and sheep milk. Small Ruminant Research 68:88-113. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Pastiniasih, L. 2012. Pengolahan Kopi Lokal Buleleng. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Rampengan, V., J. Pontoh, dan D. T. Sembel. 1985. Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rini, A. S. 2019. Pasar Indonesia Menjanjikan, Produsen Es Krim Bermunculan. <https://ekonomi.bisnis.com/read/20190411/9/910680/pasar-indonesia-menjanjikan-produsen-es-krim-bermunculan>. Diakses tanggal 15 Oktober 2023.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan. Digitized by USU Digital Library.
- Sanggur, Y. F. 2017. Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Persentase Buah Nanas (*Ananas sativus*) Berbeda. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin, Makassar.
- Sarwono, B. 2005. Beternak Kambing Unggul. Cetakan Ke – VIII. Penerbit PT penebar Swaday, Jakarta.

- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Siswoputranto, P. S. 1993. Kopi Internasional dan Indonesia. Kanisius, Yogyakarta.
- Sodiq, A., dan Z. Abidin. 2002. Kambing Peranakan Etawa. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Somporn, C., A. Kamtuo, P. Theerakulpisur, and S. Siriamompun. 2011. Effects of roasting degree on radical scavenging activity, phenolics and volatile compounds of Arabica coffee beans. *International Journal of Food Science and Technology*, 46:2287-2296.
- Soekarto, S. T. 2012. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sultantry, R. 1985. Kimia Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur, Makassar.
- Sunarharum, W., B. F. Kiki, Y. S. Sudarminto, dan N. Mokhamad. 2019. Sains Kopi Indonesia. BPress., Malang.
- Susanto, D. dan N. S. Budiana. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya, Depok.
- Susilawati, F. Nurainy, dan A. Nugraha. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 19:7–8.
- Sutama, I. K. 2008. Pemanfaatan sumberdaya ternak lokal sebagai ternak perah mendukung peningkatan produksi susu nasional. *Wartazoa*, 18(4):207- 205.
- Syaputra, E . 2008 Pengaruh Jenis Zat Pengestabil dan Konstrasi Mentega yang Digunakan terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung. Depet Tekper. Pakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara.
- Szcensniak, A. S. 1998. Effect of Storage on Texture in Food Storage Stability. CRC Press, Florida.
- Tanalo, R. A. W. 2014. Pengaruh Perbedaan Proporsi Sukrosa - Gula Aren Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widia Mandala, Surabaya.
- Widiantoko, R. K. 2011. Es Krim. <http://lordbroken.wordpress.com>. Diakses tanggal 10 oktober 2023.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zahro, C. dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari angur (*vitis vinifer* L.)

dan penstabil terhadap karakteristik fisik, dan organoleptik es krim. Jurnal pangan dan Agroindustri . 3(4): 1481-1491.

Zakaria, Y., M. Y. Helmy dan Y. Safara. 2011. Analisa kualitas susu kambing peranakan etawah yang diseterilkan pada suhu dan waktu yang berbeda. Agripet 11(1):29-31

Zurriyati, Y., R. R. Noor dan R. R. A. Maheswari. 2011. Analisis molekulergenotipe kappa kasein (κ -kasein) dan komposisi susu kambing Peranakan Etawah, Saanen dan persilangannya. JITV. 16(1):61-70.