

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, & Mulyani, S. (2012). Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan, dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter *Saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 65–76.
- Amanati, Lutfi dan Sukawati, 2019. Isolasi Zat warna Alami dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Penerapannya untuk Pewarna Makanan. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*. Vol 4 No. 2: 71-78.
- Akoh, C. C.& D.B. Min. 2002. *Food Lipid Chemistry, Nutritions and Biotechnology 2ndEdition, Revised and Expanded*. Marcel Dekker. USA.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis pangan. Dian Rakyat. Jakarta, 3
- Amalia, G. 2012. Penetapan kadar lemak pada susu kental manis metode sokletasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis (18th edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc Mayland. Washington D.C. 992 hlm
- Arbuckle. (1986). *Ice Cream. The AVI Publishing Co. Inc*. Westport, Connecticut.
- Arbuckle, W.S. 2000. *Ice Cream Third Edition*. Avi Publishing Company.Inc West Port,Connecticut.
- Afrianti, L. H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Bandung.
- Arief Prahasta. 2009. Agribisnis Labu Kuning. Bandung: CV Pustaka Grafika.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Asgar, A. dan Musaddad, D. 2008. Pengaruh media, suhu, dan lama blansing sebelumpengeringan terhadap mutu lobak kering. *J. Hort.*, 18(1), 87-94.
- Ayustaningwarno, Fitriyono, R. Garnis, S. Iqlima, A. Neni, S. Fredian, U. Chomsatun, R. Marta Sri Wulaning. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta, Indonesia.
- Azari, S. D. dan. Bambang. 2003. *Pengolahan Susu*. Balai Pustaka. Jakarta.
- Brotodjojo, L. C. (2013) *Semua Serba Labu Kuning*. Gramedia Pustaka Utama. Available at: <https://books.google.co.id/books?id=56teDwAAQBAJ>.
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. 2009. Tepung Terigu. SNI 01- 3751-2009. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan, Bahan Tambahan Pangan

edisi kedua. Bumi Aksara. Jakarta.

Clarke, C. 2012. *The Science of Ice Cream. 2nd Edition. RSC Publishing. Cambridge. 201Pp.*

De Carvalho, L. M. J., P. B. Gomes, R. L. O. Godoy, S. Pacheco, P. H. F. Monte, J. L. V. Carvalho, M. R. Nutti, A. C. L. Neves, A. C. R. Alves Vieira, and S. R. R. Ramos. 2012. *Total Carotenoid Content, α -carotene and β - carotene, of Landrace Pumpkins (*Cucurbita moschata* Duch): A Preliminary Study. Food Research International. 47(2):337-340.*

Edwards, W.P. 2000. *The Science of Sugar Confectionery.* RSC Paperback. UK.

Effendi, M. S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan.* Bandung: Alfabeta.

Fitrahadini. 2010. Analisis Persepsi Konsumen terhadap Ekuitas Merk Produk Es Krim. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 3(1) : 74-81.

Foschia M, Peressini D, Sensidoni A, dan Brennan CS. 2013. *The effect of dietary fibre addition on the quality of common cereal products.* Journal of Cereal Sci. 3 (58) : 216- 227.

Friberg, S. E *et al.* 2004. *Food Emulsions 4th Edition, Revised and Expanded.* Marcell Dekker. New York.

Gardjito. 2006. Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A. Tridatu Visi Komunika. Yogyakarta.

Goff, H.D. and R.W., Hartel. 2013. *Ice Cream.* Springer Science Business Media. New York. González E, Montenegro MA, dan Nazareno MA. 2001. *Carotenoid composition and vitamin A value of an Argentinian squash (*Cucurbita moschata*).* Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 51 (4) : 395–399.

Güven, M., & Karaca, O. B. (2002). *The effects of varying sugar content and fruit concentration on the physical properties of vanilla and fruit ice-cream-type frozen yogurts.* International Journal of Dairy Technology, 55(1), 27-31.

Hakim, L., Purwadi, dan M Padaga. 2012. *Penambahan Gum Guar Pada Pembuatan Es Krim Instan ditinjau Dari Viskositas, Overrun dan Kecepatan Meleleh.*

Harneta, T. 2020. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Es Krim Susu Kambing dengan Penambahan Pati Umbi Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Penstabil. *Skripsi.* Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) dengan

- Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. *Skripsi*. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hartatie, E.S. 2011. *Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Hendrasty. Henny, K. 2003. *Tepung Labu Kuning, Pembuatan dan Manfaatnya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hendriani, Y. 2005. Stabilitas Es Krim yang diberi Khitosan sebagai Bahan Penstabil pada Konsentrasi yang Berbeda. (Skripsi). Fakultas Peternakan IPB. Bogor. 38 hlm.
- Hubeis, M., N. Andarwulan dan M. Yunita. 1996. Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorin) Skala Kecil. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. ITB. Vol VII (1)
- Hutchings, J. B. 1999. *Food Colour and Appearance*. Second Edition. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Ishak, A. (2018) 'Analisis Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Biskuit Biji Labu Kuning (Curcubita sp.) Sebagai Snack Sehat', *skripsi Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar*, pp. 1–101.
- Kulkarni AS, Joshi DC, Tagalpallewar G, Gawai KM (2017) *Development of technology for the manufacture of pumpkin ice cream*. *Indian J Dairy Sci* 70: 701–706
- Kamsiati, Elmi. 2010. Labu Kuning untuk Bahan Fortifikasi Vitamin A. (Online (http://kalteng.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=135:labu_kuning_untuk_bahan_fortifikasi_vitamina&catid=28:artikel&Itemid=80), diakses 06 Mei 2014).
- Kumala, Inggar. 2015. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning dan Lama Pengocokan (Agitasi) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Yoghurt*. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Kwon YI, Apostolidis E, Kim YC, dan Shetty K. 2007. Health benefits of traditional corn, beans, and pumpkin: In vitro studies for hyperglycemia and hypertension management. *Journal of Medicinal Food*. 10 (2) : 266-275.
- Marshall, R.T. and W.S. Arbuckle. 2000. *Ice cream*. 5th Edition. Aspen Publisher. Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Marlindawati, D. 2016. Pengaruh Jenis Bahan Penstabil dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Belimbing Varietas Dewa (*Averrhoa carambola L*). *Skripsi Fakultas Teknik*. Universitas Pasundan, Bandung.

- Martinet, V.; C. Valentini; J. Casalinho; C. Schorch; S. Vaslin; J.-L. Courthaudon. 2005. *Composition of Interfacial Layers in Complex Food Emulsions Before and After Aeration: Effect of Egg to Milk Protein Ratio*. Journal Dairy Science 88:30 – 39
- Mc. Clement, D.J. 2005. Food Emulsions Principles, Practices, and Tehnique 2nd Edition. CRC Press LLC.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses & Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nurdjannah, N., S. Usmiati dan A. Budianto. 2010. Karakteristik Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Menggunakan Pengemulsi Pati Jagung (*Zea Mays* L.) dan Pati Garut (*Maranta arundinacea* L.). Bogor.
- Oksilia, Syafutri M I, Lidasari E. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Cucumis melo* L) dan sari kedelai. J Teknologi Industri Pangan 13(1): 17-22.
- Padaga, M dan Sawitri, M.A. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Cetakan Keteranganiga. Trubus. Surabaya.
- Purnamasari, I. W., Dwi, W. and Putri, R. (2015) ‘Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas Effect of Pumpkin Flour and Addition of Sodium Bicarbonate on Taro Flakes Characteristics’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), pp. 1375–1385.
- Ranonto, N. R., Nurhaeni, N., & Razak, A. R. (2015). Retensi karoten dalam berbagai produk olahan labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh). Natural Science: Journal of Science and Technology, 4
- Rustanti, Ninik. 2016. Buku Ajar Ekonomi Pangan dan Gizi. Semarang: Deepublish
- Saputra, M.K. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) sebagai *Stabilizer* terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Es Krim. (Skripsi). Fakultas Pertanian Unila. Bandar Lampung. 59 hlm.
- Sarofa, U. Rosida F. Dedin, Khadik. 2014. Aktivitas Antioksidan Es Krim Buah Merah. Jurnal Rekapangan, 8 (1): 2-3
- Saleh E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatra Utara. Universitas Sumatera Utara Press. Hal: 2-7
- Sanggur, Y. F. 2017. Kualitas Organoleptik, dan Daya Leleh es krim dengan Penambahan Presentase Buah Nanas (*Ananas sativus*) Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Saeleaw, M and G. Schleining. 2011. Composition, Physicochemical and Morphological Characterization of Pumpkin Flour. Proceedings of the

- ICEF11- 11th International Congress on Engineering and Food “FOOD PROCESS ENGINEERING IN A CHANGING WORLD”. Vol 2 p. 869-870.
- See, E. F., W. Nadiah, and N. Aziah. 2007. Physico-Chemical and Sensory Evaluation of Breads Supplemented with Pumpkin Flour. *ASEAN Food Journal*. 14(2):123-130
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono, dan M. P Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor.
- Sinaga S. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan *Cookies* Labu Kuning. Skripsi. USU. Medan.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. No. 01-37113-1995. *Es Krim*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Suryani, Tanti Dwi. 2006. Pengaruh Tingkat Penggunaan Starter Yoghurt Terhadap Overrun, Kecepatan Meleleh dan Mutu Organoleptik Ice Cream. Skripsi Fakultas Peternakan-Universitas Brawijaya. Malang: Tidak dipublikasikan.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Susilawati, Nurainy F, Nugraha AW. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa. *J Teknol Ind Hasil Pert* 19(3): 243-256.
- Sutiah, K., S. Firdaus dan W. S. Budi. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Kekentalan dan Indeks Bias. *Berkala fisika*. 11 (2):53-58.
- Syafutri, M.I. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1):17-22.
- Suryani N, Yasmin F, Jumadianor D. 2014. Pengaruh proporsi labu kuning (*cucurbita moschata* durh) terhadap mutu (karbohidrat dan serat) serta daya terima kue kering (cookies). *Jurke-Pangan* 4: 1-6.
- Tiara, C., Merkuria, K. & Nanik, S. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Es Krim Temulawak (*Curcuma Xanthorriza*) dengan Variasi Penambahan Bubur Buah Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 7(2): 35-36.
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., dan Putra, N. K. 2014. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan Dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4): 13 – 17.

- Uswatun A. 2011. Kandungan Gizi dan Serat Pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah. SKRIPSI. Program Studi Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Widiantoko, F. G. dan R. K., Yuniarta. 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. Hal : 40-43.
- Widiantoko, R.K., Yuaninta, 2014. Pembuatan es krim tempe-jahe: Kajianproporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik.*J. Pangan dan Agroindustri*.2, 54–66.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah SolusiKetahananPangan. <http://new.litbang.pertanian.go.id/>.
- Widlak, N. 2000. *Physical Properties of Fats, Oils and Emulsifiers*. AOCS Press. USA.
- Widiyani, D. (2012). Laporan Tugas Akhir Pembuatan Es Krim Ubi Jalar(Ipomea Batatas) Menggunakan Alat Homogenizer.
- Wongsagonsup R, Kittisuban P, Yaowalak A, Suphantharika M. 2015. Physical and sensory qualities of composite wheat-pumpkin flour bread with addition of hydrocolloids. *Food Res Int* 22:745-752