

## DAFTAR PUSTAKA

- Akoh, C. C. dan D. B. Min, 2002, Food Lipid, Nutrition, and Biotechnology Second Edition, Marcel Dekker, Inc, New York.
- Andoko, Agus, dan Nurrasyid. 2012. Jurus Sukses Hasilkan Buah Naga Kualitas Prima. Jakarta Selatan: Agro Media Pustaka.
- Annishia, F. B. dan S. Dhanarindra . 2017. Uji banding emulsi pembuatan es Krim: Kuning Telur Dengan Gelatin. Jurnal Hospitality dan Pariwisata, 3(2) : 294-374
- Arbuckle, W.S. 1997. Ice Cream Third Edition. Avi Publishing Company, Inc West Port, Connecticut
- Badan Standarnisasi Nasional. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-3713-1995. Es krim.Jakarta. Hal 2-7
- Bennion, M and O. Hughes. 1975. Introductory Foods. Macmillan Publishing Co., Inc. New York.
- Chambell, J.R and R.T Marshall. 1975. *The Science of Providing Milk for Men.Mc Graw-Hill Book Company*. New York
- Chan. 2008. Membuat Ice cream. Agromedia Pustaka: Jakarta
- Emil. 2011. Buku Pintar Budi Daya Tanaman Unggul. Jakarta: Balai Pustaka.
- Ermawati, D.E., S. Martodiharjo, dan T. N. S. Sulaiman 2017. Optimasi komposisi emulgator formula emulsi air dalam minyak jus buah stroberi (*Fragaria vesca* l.) dengan metode simplex lattice design. Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research, 2: 78-89.
- Farika I.N., C. Anam dan E. Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan, 2(1):30-38.
- Friberg, S.E. dan K. Larsson. 1997. Food Emulsion 3rd Edition. Marcell Dekker. New York.
- Goff, H.D. (1997). Dairy Science and Technology Education Series and Ice Cream. [www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu.htm](http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu.htm)
- Guner, A., M. Ardic, A. Keles and Y. Dogruer. 2007. Production of yogurt ice cream at different acidity. International J. Food Sci and Technol. 42: 948952

- Hadis, D.F.A., E Radiati dan I, Thorari. 2013. Pengaruh penambahan sari wortel (*Daucus Carota*) terhadap es krim yoghurt ditinjau dari viskositas, overrun, kecepatan leleh dan nilai pH . Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. 2(2): 233-240
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging Dan Telur. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Handoko, I. C., M. M. Suprijono, M. M. dan P. S.Widyawati. 2017. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap sifat fisik dan organoleptik velva apel manalagi. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 16(1):42 -46.
- Harper, W.J. and C.W. Hall. 1976. *Dairy Technology and Engineering*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut
- 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).
- Jariyah, Nurismanto, R., dan Pratiwi, N. D. (2019). Pengaruh penambahan cmc terhadap karakteristik es krim. Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian, 51-58.
- Khairunnas dan E. Tety. 2011. Analisis kelayakan usaha tani buah naga di Pekanbaru. Jurnal Pekbis, 3(8): 579-585.
- Lampert, N.L. 1965. *Modern Dairy Product*. Chemical Publishing Co. Inc. New York
- Malaka, R. 2014. Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. Cetakan ke-1. Brillan Internasional. Surabaya.
- Muse, M. R and R. W. Hartel. 2003. Ice Cream Structural Element That Affect Melting Rate and Hardness. Department of Food Science. Madison
- Nelson, J.A and G.M. Trout. 1965. *Judging Dairy Product*. The Alsen Publishing Co. Mil Wankee. Michigan
- Nurilmala, M. 2004. Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Keras (Teleostei) sebagai Sumber Gelatin dan Analisis Karakteristiknya. Tesis, Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor
- Padaga. 2005. Membuat Es Krim Yang Sehat. Trubus Agrisana: Surabaya
- Padaga M, Sawitri ME. 2005. Es krim yang sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.

- Panjuantiningrum, Feranose,” Pengaruh pemberian buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah Tikus putih yang diinduksi aloksan,” (Surakarta: Fakultas kedokteran, Universitas Sebelas Maret, 2009). h.21.
- Putri, A. M. 2016. Kadar vitamin C dan kualitas es krim tradisional dengan penambahan buah sirsak dan kulit buah naga merah. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta
- Romanoff, A.L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Eggs*. John Wiley and Sons, Inc. New York. 341
- Saleh E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Terak*. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Siregar, R. F., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. Perubahan Sifat Fungsional Telur ayam Ras Pasca Pasteurisasi. *AAJ*, 1 (1): 521-528
- Sudajana, F. L., Utomo, A. R., dan Kusumawati, N. 2013. Pengaruh penambahan berbagai konsentrasi Na-CMC. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 47-54.
- Tala, Z.Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Waladi., Vonny S.J., H. Faizah. 2015. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*.) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 101-104
- Yuliana. 2016. Uji Organoleptik dan kadar kalsium es krim dengan penambahan kulit pisang dan daun kelor sebagai sumber gizi alternatif. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 30

## RIWAYAT HIDUP



Irsal Zaenal, lahir di Ambon pada tanggal 27 Maret 1998, sebagai anak ke tiga dari 3 bersaudara dari pasangan Bapak Zaenal dan Ibu Nabira. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh yaitu Sekolah Dasar SDInpres 581 Waekece,e II pada tahun 2004 sampai 2010. Kemudian lanju ke tingkat MTS yaitu MTS Guppi Bulukuasa pada tahun 2010 sampai degan 2013 dan dilanjutkan ke Sekolah Menengah Atas di SMA Negri 1 Lappariaja pada tahun 2013 sampai dengan 2016 dan sekarang sedang menempuh pendidikan S1 di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Masuk sebagai mahasiswa baru pada tahun 2016.