

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, E. Nurwantoro, dan S. Mulyani. 2012. Daya kembang, total padatan, waktu peleahan, dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter *Saccharomyces cereviceae*. Animal Agriculture Journal. 1(2):65-76.
- Andreasen, I.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. 1986. Ice Cream 4th Ed. The Avi Publishing Company, Inc., Wesport Connecticut. London.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia.1995, Es Krim. SNI 01-3713-1995. Jakarta.
- Fadhilah, N. 2010. Pengaruh konsumsi gula pasir dan gula aren terhadap kadar gula dalam darah pada penderita diabetes millitus di desa Bulokarto kecamatan gadingrejo kabupaten pringsewu.
- 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.
- Flores, R.J., J. Kliptel dan J. Tobias. 1992. Ice Cream and Frozen Dessert. In : Dairy Science and Technology Series. Handbook 3.Y.H. Hui (ed). VHC Publisher Inc, New York.
- Gaspersz, V. 1994. Metode Rancangan Percobaan. C.V. Arminco. Bandung.
- Goff, H.D dan Hartel, R.W. 2013. Ice Cream Seyenth Edition. Springer Science plus Bussines Media. New York.
- Harris, A. 2011. Pengaruh substitusi ubi jalar (*Ipomea batatas*) dengan susu skim terhadap pembuatan es krim. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Haryanti, N., dan A. Zueni. 2015. Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan variasi susu krim. Jurnal nasional. 1(2):145.
- Heryani, H. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Hidayati, L.A. 2014. Kecepatan meleleh dan sifat organoleptik es krim biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan L*) sebagai pewarna alami. Artikel Publikasi

Ilmiah. Unuversitas Muhammadiyah Surakarta Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan.

- Hidayah, U.N., D.R. Affandi., dan A.M. Sari. 2017. Kajian mikrostruktur, karakteristik fisik dan sensoris es krim dengan penggunaan gelatin tulang ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus sp.*) sebagai stabilizer. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. X(2).
- Irawan B., E. Rahmayani., dan J. Iskandar. 2009. Studi Variasi, Pemanfaatan, Pengolahan, dan Pengelolaan Aren di Rancakalong, Sumedang, Jawa Barat. *Prosiding*. Seminar NasionalEtnobotani IV. 14-16.
- Khasanah, S.K., S. Susanti., dan M.L. Anang. 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antibesitas. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol 19 (2): 53-62.
- Ladamay, N.A., dan S.S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan bahan local dalam pembuatan *foodbars* (Kajian Rasio Tapioka : Tepung kacang hijau dan proporsi cmc). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 2 (1): 67-78.
- Lanusu, A.D., S.E. Surtijono., L.Ch.M. Karisoh., dan E.H.B. Sondakh. 2017. Sifat organoleptic es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*). Jurnal Zoote. 37 (2) : 474-482.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar.
- Malaka, R. 2014. Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu.Cetakan ke-1.Brilian Internasional. Surabaya.
- Masykuri, Y.B., Pramono dan Ardilia. 2012. Resistensi peleahan overrun dan tingkat kesukaan es krim vanilla yang terbuat dari bahan uatama kombinasi krim susu dan santan kelapa. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(3) : 78-82.
- Natawijaya, D., Suhartono. dan Undang. 2018. Analisis rendemen nira dan kualitas gula aren (*Arenga pinnata Merr.*) di Kabupaten Tasikmalaya. Jurnal Agroferestri Indonesia. 1(1): 57-64.
- Nawansih, O., S. Rizal. dan W.R. Hartari. 2017. Survey mutu dan keamanan gula merah di Pasar kota Bandar Lampung. Laporan Penelitian Dipa Senior. Universitas Lampung.
- Oksilia, M.I.S 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. 23(1): 17-22.
- Padaga, M dan M. E. Sawitri. 2005. Es Krim yang Sehat. Tribus Agrisarana, Surabaya.

- Pertiwi, P. 2015. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung. Universitas Lampung (Skripsi). Bandar Lampung.
- Puspitasari, D., Purwadi., dan Thohari, I. 2015. Pengaruh tingkat penggunaan daging siwalan (*Borassus flabellifer*) terhadap kualitas es krim ditinjau dari overrun, total padatan, kadar lemak dan mutu organoleptic. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahmawati R.D., Purwadi dan Rosyidi. 2012. Tingkat penambahan bahan pengembang pada pembuatan es krim instan dari mutu organoleptik dan tingkat kelarutan. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Santoso H.B. 1993. Pembuatan Gula Kelapa. Kanisius. Yogyakarta.
- Santriani., A. Sukainah dan A. Mustarin. 2018. Analisis fisiko-kimia eskrim dengan penambahan jagungmanis (*Zea mays saccharata*) dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Jurnal Pendidikan. 4 (105-124).
- Suprayitno, E., Kartikaningsih., dan Rahayu. 2001. Pembuatan es krim menggunakan stabilisator natrium alginate dari *Sargassum*. Sp. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia. 1(3): 23-27.
- Susilawati, F., A. Nurainy., dan W. Nugraha. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat susu kambing peranakan etawa. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 19(3) : 243-256.
- Susilorini, T.E dan M.E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Ulaan, L.E., Ludong., Rawung., dan T.M. Langi. 2017. Pengaruh perbandingan jenis gula aren (*Arenga pinnata Merr*) terhadap mutu sensoris halua kacang tanah (*Archis hypogaeae L*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat.
- Widiantoko, R.K. 2011. Es Krim. <http://lordbroken.wordpress.com>. Diakses tgl 25 Februari 2020.