

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwanto, dan S. Mulyani. 2012. Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan, dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter *Saccharomyces Cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*. 1(2) : 65-76.
- Adawiah, D. Sukandar., dan A. Muawanah. 2015. Aktivitas antioksidan dan kandungan komponen bioaktif sari buah namnam. *Jurnal Kimia Valensi : Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia*. 1(2) : 130-136.
- Amaliah, A. (2002). Pembuatan Soyghurt dengan Media Ekstrak Tempe (skripsi). Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Anonim, Bulg23-LABGC-Colored, Diakses 8 Juli 2007
- Arbuckle. 1997. *Ice Cream*. The AVI Publishing Co, Inc. New York.
- Agustina, I. P., 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Porang dan Karagenan sebagai Penstabil terhadap Kualitas Es Krim Kedelai Hitam. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya. Medan.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut.
- Astuti Ambar Dwi Widhi. 2011. Efektivitas Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*zingiber officinale roscoe varr Rubrum*) Dalam Mengurangi Nyeri Otot pada Atlet Sepak Takraw. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Askar, S. dan Sugiarto. 2005. Uji Kimiawi dan Organoleptik sebagai Uji Mutu Yoghurt. Balai Penelitian Ternak Ciawi – Bogor. Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian. Cimanggu Bogor.
- Association of Official Agricultural Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis*. 18th ed. AOAC International. USA.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 1995. Es Krim. SNI 01-3713-1995. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Yogurt. SNI 2981:2009. BSN, Jakarta.
- Bahow, G., Yeknetty, A., tamasoleng, M., dan pontoh, W.J.H. 2016. Karakteristik es krim menggunakan starter bakteri probiotik *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Journal of Zooteck*, Manado.



- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713. Es Krim. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bylund G. 1995. *Dairy Processing. Handlook*. Lund Swedia : Tetra Pak Processing Systems AB.
- Chan, L. A. 2008. Membuat Es Krim. Agromedia Pustaka. Tangerang
- Darma. S.D., P. Diana., dan N. Endang. 2013. Pembuatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil konsentrasi non dairy cream aspek kelayakan finansial. Hasil Penelitian REKA Media Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 1. (1):46-54.
- Dwiyani, R. K. 2008. Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Yogurt Sinbiotik Selama Penyimpanan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Effendi, M.H., Hartini, S and Lusiastuti, AM. 2009. Peningkatan Kualitas Yogurt dari susu kambing dengan penambahan bubuk susu skim dan pengaturan suhu pemeraman. J. Penelit. Med. Eksakta. 185 192.
- Effendy, F. 2007. Menciptakan Resep Es Krim. <http://ncc.blogsome.com/2006/11/25/menciptakan-resep-es-krim/>. Tanggal Akses 18 Agustus 2015.
- Elisabeth, D.A.A. dan D.H. Dody. 2009. Pengaruh perbandingan dan konsentrasi kultur campuran bakteri asam laktat (BAL): *Streptococcus thermophilus*, *Bifidobacterium breve*, dan *Lactobacillus cesei* strain shirota terhadap pH, TAT, dan viskositas awal yogurt sinbiotik. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Utara.
- Endar. 2006. Macam-macam Yoghurt. Gramedia. Jakarta.
- El Zubeir, I. E.M., 2005. "Chemical Composition of Fermented Milk (Roub and Mish) in Sudan", Elsevier Vol. 16 (Food Control), 16 : 633-637
- 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. Hal 20 – 24.
- Goff, H.D dan Hartel, R.W. 2013. Ice Cream Seyenth Edition. Springer Science plus Bussines Media. New York.
- Habone. 1987. "Efektivitas Ekstrak Etanol Umbi Porang terhadap Penyembuhan Luka Sayat pada Tikus Putih Jantan". Dalam Buku. Cv. Global Aksara Pers. Jawa Timur.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hartati, A. I., Y. B. Pamono dan A. M. Legowo. 2012. *Lactose and Reduction Sugar Concentrations, pH and the Sourness of Date Flavored Yogurt Drink as Probiotic Beverage*. Journal of Applied Food Teknologi, 1(1) = 1-3.
- Hart, H., 2003. *Kimia Organik*: Suatu Kuliah Singkat, Edisi 11, Penerbit Erlangga.

- Harris, A. 2011. Pengaruh substitusi ubi jalar (*ipomea batatas*) dengan susu skim terhadap pembuatan es krim. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hidayat, N., Mikrobiologi Industri, Penerbit Andi, Yogyakarta, 2006
- Hadiwiyoto. S. 1983. Penanganan dan Pemanfaatan Sampah. Yayasan Idayu. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Yogurt. eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 17 Februari 2019.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi-UGM, Yogyakarta.
- Keithley, J. and B. Swanson. 2005. Glucomannan and Obesity : A Critical Review. *Alternative Theraphies*. 11 (6) : 30-34.
- Khasanah, S.K., S. Susanti., dan M.L. Anang. 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol 19 (2) : 53-62.
- Kar T dan Misra AK. 1999. Therapeutic properties of whey used as fermented drink. *Revista Microbiologia* . 30 : 163-169.
- Kim, Sung-han, C. H. Lim, C. Lee, and G. An. 2009. Optimization of Growth and storage contitions for lactic acid bacteria in yogurt and frozen yogurt. *Journal of Corean Society Applied Biology Chemical*. 52 (1) : 76-79.
- Kustiyawati, M. E dan T. Dewi. 2012. Profil asam lemak dan asam amino susu kambing segar dan terfermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 22(1): 47-52.
- Laksmi, R. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptic *chicken nugget* yang disubstitusikan telur rebus. *Animal agriculture journal* 1(1) : 453 – 460.
- Legowo AM, Albaarill AN, Adnan M, Santosa U. 2007. IIntensitas aroma prengus dan deteksi asam lemak pada susu kambing. [http : milkkordie.blogspot.com/2007/04\(05 Mei 2010\)](http://milkkordie.blogspot.com/2007/04(05%20Mei%202010).).
- Legowa, A. M., A. N. Al-Baari, M. Adnan dan U. Santoso. 2006. Intensitas Aroma Prengus dan Deteksi Asam Lemak pada Susu Kambing. *J. Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 31 (4) : 276-280.
- Marshall, R.T dan W.S. Arbuckle. 1996. Ice Cream. Edisi Kelima. New York : International Thompsom Publishing. New York. Hal 56 – 58.
- Marshall, R. T., H. D. Goff and R. W Hartel. 2003. Ice Cream 6th edition. Kluwer Academia/Plenum Publisher. New York.
- Mahendradatta, M. 2007. Pangan Aman dan Sehat. Lembaga Penerbit Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Maimunah. 2015. "Efektivitas Ekstrak Etanol Umbi Porang terhadap Penyembuhan Luka Sayat pada Tikus Putih Jantan". Dalam Buku. Cv. Global Aksara Pers. Jawa Timur.
- Malaka, R. 2014. Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. Brilian Internasional.Surabaya.
- Maruddin F., R. Malaka, dan M. Taufik. 2019. Characteristics and antimicrobial activity of dangke whey fermentation with sugar

- addition. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*. 25(2): 410-417.
- Masykuri, Y.B., Pramono, , dan D., Ardilia, 2012. Resistensi pelelehan overrun dan tingkat kesukaan es krim vanila yang terbuat dari bahan utama kombinasi krim susu dan santan kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(3): 78-82.
- Mejcher, M. A and H. J. Henryk. 2005. Identification potent odorants formed during the preparation of extruded potato snacks. *J. Agric Food Chem*. 53 : 6432-6437.
- Mikail, B. 2012. Mengenal 3 Kandungan Gizi Penting pada Es Krim <http://health.kompas.com/read/2012/06/08/1159370/Mengenal.3.Kandungan.Gizi.Penting> .Pada.Es.Krim. Pekanbaru. Diakses pada tanggal Maret 2018.
- Miller HE, F Rigelhof, L Marquart, A Prakash, M Kanter. 2000. Antioxidant content of whole grain breakfast cereals, fruits and vegetables. *Journal of The American College of Nutrition*. 19(3) : 312S-319S.
- Nuraini, H. 2007. Memilih dan membuat jajanan Anak yang Sehat dan Halal. Jakarta : Qultummedia.
- Oksilia, M. I., Syafutri dan Lidiasari, E. 2012. Karakteristik es krim modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Cucumis melo L.*) dan sari kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23(1): 17-22.
- Oksilia., M. I. Syafutri dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi ubur timun suri (*Cucumis melo L.*) dan sari kedelai. *Jurnal. Teknol. Dan Industri Pangan*. 23(1): 17 – 22.
- Pratangga, D.A., S. Susilowati dan O.R. Puspitarini. 2019. Pengaruh penambahan berbagai level sukrosa dan fruktosa terhadap total bakteri asam laktat dan nilai pH yoghurt susu kambing. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*. 2 (1): 51-56.
- Pratiwi, V. F., V. P. Bintoro, dan H. Rizqati. 2018. Sifat mikrobiologi, nilai viskositas, dan organoleptik kefir optima dengan penambahan high fructose syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan* 2 (1): 27 – 32.
- Pratangga, D.A., S. Susilowati dan O.R. Puspitarini. 2019. Pengaruh Penambahan berbagai Level Sukrosa dan Fruktosa terhadap total Bakteri Asam Laktat dan Nilai pH Yogurt Susu Kambing. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*. 2 (1) : 51-56.
- Rachmawanti, A. D dan S. Handajani. 2012. Es Krim Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) : Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, dan Aktivitas Antioksidannya (skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosidi, A., A. Khomsan, B. Setiawan, H. Riyadi, dan D. Briawan. 2014. Potensi Temulawak (*Curcuma exanthorrhiza Roxb*) sebagai Antioksidan.
- Rini. 2011. "Efektivitas Ekstrak Etanol Umbi Porang terhadap Penyembuhan Luka Sayat pada Tikus Putih Jantan". Dalam Buku. Cv. Global Aksara Pers. Jawa Timur.
- Rubianty, S, B. Kaseger. 1985. *Kimia pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Makassar.
- Supriyanto, E.H., Kartikaningsih dan S. Rahayu. 2001. Pembuatan Es Krim

- dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum Sp. Makanan Traditional Indonesia. Vol. 1 (3) : 23 – 27.
- Saleh, E.2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soedarmadji, S., B. Haryono, dan Soehardi. 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sirajuddin, Kusuma F.R, dan D. Purnomo. 2006. Yoghurt susu fermentasi yang menyehatkan. Agromedia Pustaka : Jakarta.
- Susilawati, F., Nurainy dan A.W. Nugraha. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalur ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 19(3): 243-255.
- Susilorini, T. E. Dan M. E., Sawitri, 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Jakarta: Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia.
- Syahbania, N. 2012. Studi pemanfaatan talas (*Colocasia esculenta*) sebagai bahan pengisi dalam pembuatan es krim. Program Studi ilmu dan Tekhnologi Pangan Jurusan Tekhnologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya dan A. W. Apriliyani. 2019. Dasar Tekhnologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Shah, N. P. and R. R. Ravula. 2000 Influence of water activity on fermentation, organic acids production and viability of yogurt and probiotic bacteria. Australian Journal of Dairy Technology. 5 (3) : 127-131.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, IPB-Press Bogor.
- Tamime, A. 2006. Fermented Milk. Blackwell Science, United Kingdom.
- Tangapo, A.M., dan Mambu, S.M. (2019). Edukasi Mengenai Pentingnya Konsumsi Probiotik Untuk Peningkatan Kesehatan Pada Kelompok Wanita di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala Kota Manado. *VIVABIO Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 1(3), 13-17.
- Usman, S., Purwadi dan I. Thohari. 2012. Pengaruh Subtitusi Carboxyl methyl Cellulose (CMC) dengan ekstrak daun cincau hijau (*Premna oblingifolia merr.*) terhadap Viskositas, overrun, kecepatan meleleh dan total padatan es Krim susu kambing. universitas brawijaya, Malang.
- Violisa, A., N. Amat dan N. Nunung. 2012. Penggunaan Rumput laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. Jurnal Teknologi dan Kejuruan. 35(1): 103-114.
- Wanda. 2005. Changes in acidity of fermented milk products during their storeges as exemplified by natural bio-yoghurt. *Milchwissenschaft*. 60(3) : 294 – 296.
- Wahyudi, M., 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. Buletin

- Teknik Pertanian, Vol.11 (1).
- Widodo, 2003. Bioteknologi Industri Susu. Cetakan 1 Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno F.G dan I.E. Fernandez 2007. Susu dan Produk Fermentasi. M-brio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Yatimin., T. Setyawardani dan Sunarto. 2013. Kajian total mikroba dan asam titrasi susu kambing peranakan etawa selama satu periode laktasi. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1(1): 260-266.
- Yusmarini, 2004. Evaluasi mutu soyghurt yang dibuat dengan penambahan beberapa jenis gula", Jurnal Natur Indonesia 6 : 104 – 110
- Zahro, C, Nisa, F, C. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik es krim. Journal Pangan dan Agroindustri. 4(3):1481-1491.
- Zakaria, Y., M. Y. I. Helmy dan Y. Safara. 2011. Analisa Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa yang Disterilkan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda (Analyze of Etawa`s Milk Goat Quality Sterilized at The Different Temperature and Time). Jurnal Agripet.11(1): 1.



LAMPIRAN



Dokumentasi Penelitian





CURRICULUM VITAE

A. Data Pribadi

1. Nama : Nuranni Nurdin
2. Tempat, tgl. Lahir : Kendari, 07 Maret 1997
3. Alamat : Pakatto, Kab.Gowa
4. NIM : I012192004
5. Email : nuranninurdin417171@gmail.com
6. Fakultas : Peternakan
7. Program Studi : Ilmu dan Teknologi Peternakan
8. Judul Tesis : Assesmen Produksi dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Yogurt Susu Kambing dengan Variasi Level Sukrosa

1. Status Sipil : Sudah Menikah
 - a. Ayah : Peltu Nurdin
 - b. Ibu : Kartina
 - c. Suami : Mustaufiq



d. Anak : -

e. Alamat : Desa Pakatto, Kec. Bontomarannu, Kab. Gowa

B. Riwayat Pendidikan

Pendidikan Formal

i.	TK Kumara Jaya Sandika	2002-2003
ii.	SD Centre Mawang	2003-2009
iii.	SMPN 1 Sungguminasa	2009-2012
iv.	SMAN 1 Sungguminasa	2012-2015
v.	D4 Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa	2015-2019

C. Riwayat Pekerjaan

—



