

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W dan Andriana Y. 2010. *Karakteristik Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L)*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI. Jawa Barat.
- Agustiningsih SD. 2001. *Pengaruh Diet Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L.) terhadap Level Gula Darah dan Gula Urine pada Tikus Putih (Ratus norvegicu) yang Diinduksi Diabetic*. Universitas gajah mada.
- Annur, H.R. 2015. *Pengujian Kadar Zat Besi Nabati Kacang Tunggak (Vigna unguiculata (L) Walp) Untuk Mengembangkan Potensi Lokal*. Skripsi. Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negri Walisongo. Semarang.
- Anonim, 1995. SNI 01-3713-1995 Es Krim. Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Amrina Rosyada. (2013). *Pembuatan Es Krim Kacang Hijau Dengan Susu Kedelai Sebagai Makanan Rendah Lemak Menggunakan Ice Cream Maker*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- AOAC. 1970. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington, D.C.
- Apriantono, A. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Arana, I. 2012. *Physical Properties of Foods: Novel Measurement Techniques and Applications*. CRC Press. p. 385. [ISBN 9781439835364](https://doi.org/10.1002/9781439835364). Bosa Roca, USA
- Arbuckle, W.S., dan R.T Marshall. 2000. *Ice Cream*. Chapman and Hall. New York. 145 p.
- Atman. 2007. *Budidaya dan Analisis Tani Kedelai, Kacang Hijau dan Kacang Panjang*. Penerbit Absolut. Yogyakarta. Hal : 93,94,100.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan biji-bijian*. Penerbit Swadaya. Jakarta.

- Basuki, E. K., R. Nuriyanto, dan E. Suhartiyanti. 2018. Kajian proporsi kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) pada pembuatan yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12 (2) : 72-77
- BPPK Health Department of I. Riset Kesehatan Dasar. 2013.
- BPPK Health Department of I. Riset kesehatan dasar. 2008.
- David dan Elizabeth. 1994. "Harvest of the Cold Months: the Social History of Ice and Ices". London: Penguin.
- De Garmo, E. P., W. G. Sullivan and J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Mac Millan Publishing Co. New York.
- Estiasih, T., Harijono, Waziiroh, E., dan Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta
- Evans, J.A. 2008. *Frozen Food Science and Technology*. Blackwell Publishing. United Kingdom.
- Fellows, P.J. 2012. *Teknologi Pengolahan Pangan: Prinsip Dan Praktik*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta
- Friberg, S.E and Larsson, Kare.1977. *Food Emulsion 3rd edition*. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Goff,.H.D. and R.W.Hartel . 2013. *Ice cream 7 th Edition*. Springer. New York
- Ismunandar.2004. *Dibalik Lembutnya Es Krim*. <http://www.kimianet.lipi/go.id>
- Kanetro, B dan Hastuti, Setyo. 2006. Ragam Produk Olahan Kacang-kacangan. Unwama Press. Yogyakarta.
- Kanetro, B; Noor, Z; Sutardi, A dan Indrati, R. 2005. Karakteristik tripsin inhibitor dan terdengar sebagai makanan fungsional untuk diabetes (IIDM). *Agritech* 25(4): 186-194.
- Kanetro, Bayu (2017) *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*. Plantaxia, Yogyakarta
- Kanetro, B; Noor, Z dan Sutardidanindrat, R. 2007. Tripsin aktivitas inhibitor dari berbagai varietas kedelai dan perubahan selama perkecambahan kedelai dari berbagai terbaik. *Biota* 12(1); 1-9.

- Koswara, S dan Andarwulan, N. 1992. *Kimia Vitamin*. Jakarta: Rajawali Press. Hal. 32 - 35, 235.
- Kusumah, R.A. 2007. Optimasi Kecukupan Panas Melalui Pengukuran Distribusi dan Penetrasi Panas Pada Formulasi Minuman Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* HOUTT). Skripsi. Fateta. IPB. Bogor.
- Lisdyaeni, F.N.M., Widarta, I.W.R., dan Sugitha, I.M. 2015. *Pengaruh Penambahan Bekatul Beras Merah Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensoris Es Krim*. Denpasar: Universitas Udayana
- Maharani dan Riwayati. 2018. *Analisa Kadar Protein dan Uji Organoleptik Kacang Tolo dan SusuKacang Hijau Yang di Kombinasi Dengan Kacang Kedelai*. Jurnal (Online). Diakses 25 April 2018
- Mahdian,E and R. Karazhian. 2013. *Effects of Fat replacers and Stabilizers on Rheological, Physicochemical and Sensory Properties of Reduced-fat Ice cream*. J. Agr. Sci. Tech 15: 1163-1174
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Muse,M.R, & R.W. Hartel. (2004). Ice Cream Stuctural Element that Affect Melting Rate and Hardness. J.Dairy Sci. 87:1-10.
- Nasution, Fitria A.K. (2018), *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. UMSU. Medan
- Nelson, dan Trout. 1951. *The Sensory Evaluation of Dairy Products*. Balai Pengkajian Teknologi Pangan. Bengkulu.
- Nusa, M. I., Masyhura, M. D., & Hakim, F. A. (2019). *Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.)*. Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 2(2), 47-51.
- Padaga, M dan Manik. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Pamungkasari, D. 2008. *Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar*. Skripsi. Surakarta. Universitas Sebelas Maret
- Poedjiadi, Anna, *Dasar-dasar Biokimia*, (Jakarta: UI Press, 1994)

- Poedjiadi, Anna, *Dasar-Dasar Biokimia*, Jakarta: UI Press, 2006
- Puspitarini, R. 2012. *Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras dan Ketan*. Artikel Penelitian. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang
- Rahman, T dan Agustina, W. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Dan Jenis Gula Terhadap Sifat Fisiko Kimia Susu Kental Manis Kacang Hijau*. Makalah dipresentasikan dalam Seminar Teknik Kimia, Jurusan Teknik Kimia. Universitas Parahyangan. Bandung.
- Retnaningsih. 2008. *Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan Dan Jenis Inokulum Terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi Pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo*. Jurnal Penelitian Sainstek. Vol. 14 (1): 97-128
- Rosida, Dedin F. dkk.2013. *Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu*. Jurnal UPN Veteran. Program Studi Teknologi Pangan. FTI UPN Veteran.Jatim.
- Rukmana, R. dan Y. Y. Oesman. 2000. *Kacang Tunggak*. Kanisius. Yogyakarta. hal-47
- Santosa, Widowati dan Suprpto. 2002. *Ekstraksi, Isolasi dan Hasil Olah Pati Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L, Walp)*. Jurnal (Online), (pangan.litbang.pertanian.go.id/files/susila.pdf) diakses 2 Mei 2018.
- Saputro, Denny Wahyu. 2014. *Pemanfaatan Kacang Tolo (Vigna unguiculata) Sebagai Bahan Tambahan Es Krim Dengan Pewarna Alami Daun Bayam Merah (Amaranthus tricolor L.)* Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, PC., Al-Baari, Ahmad, N., Legowo & Anang, M. (2017). *Karakteristik Fisikokimiawi Whey Keju Kedelai dengan Menggunakan Sari Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) sebagai Koagulan*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Susilorini, T.E. & Manik, E.S. (2006). *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syed, Qa., Saba, A., Riwan, S. Dan Tahir, Z. 2018. *Effect Of Different Ingredients On Of Ice Cream*. Journal of Nutritional Health and Food Engineering. 8 (6) : 422-435
- Tri Dewanti W, Harijono dan Nurma S. 2012. *Tepung Bubur Sereal Instan Metode Ekstruksi dari Sorgum dan Kecambah Kacang Tunggak (Kajian Proporsi Bahan dan Penambahan Maltodekstrin)*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 3No.1 : 35-44. Universitas Brawijaya.

- Violisa, A.; N. Amat dan N. Nunung. 2012. *Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai*. Teknologi Dan Kejuruan 35 (1) : 103 – 114
- Waladi, V.S.J & Faizah H. 2015. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim*. Retrieved from [Http://jom.unri.ac.id/index.php/jomfaperta/article/viewfile/Pdf](http://jom.unri.ac.id/index.php/jomfaperta/article/viewfile/Pdf)
- Wijaningsih, W. 2008. *Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna Radiata) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi*. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarno FG, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.