

## DAFTAR PUSTAKA

- Akah, P. Alemji, J., Salawu, O., Okoye, T. dan Offiah, N., 2009. *Effects of Vernonia amygdalina on biochemistry and hematological parameters in diabetic rats*. Asian Journal of Medical Sciences, 3: 108-13
- Ali, I. 2006. *Mengatasi Gangguan Pencernaan Dengan Ramuan Tradisional*. Jakarta: Agromedia Pustaka, pp. 22-38.
- Aliyah, R. 2010. *Pengaruh Jenis Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi*. Skripsi Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Almatsier S., 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ansari, N. N., Naghdi, S., Naseri, N., Entezary, E., Irani, S., Jalaie, S., dan Hasson, S., 2014. *Effect Of Therapeutic Infra-Red In Patients With Non-Specific Low Back Pain : A Pilot Study*. Journal of Bodywork & Movement Therapies, 18(1).
- Andayani, S., 2005. *Manajemen Kualitas Air Untuk Budidaya Perairan*. Universitas Brawijaya : Malang.
- Anonim, 1990. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemist.
- Anonim, 1995. *Es Krim*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Anonim, 2000. *Alpukat/Avokad*. <http://www.ristek.go.id> Tanaman Obat Indonesia: Alpukat. <http://www.ipteknet.com>. Diakses (04 Agustus 2019).
- Anonim, 2005. *Tanaman obat Indonesia*.<https://www.bppt.go.id/sejarah-tiem>. Diakses 01 juli 2019.
- Anonim, 2007. "The World's Mangroves 1980-2005." *Forest Resources Assesment Working Paper No.153*. (Food and Agriculture Organization of The United Nations).
- Anonim, 2015 *.Badan Penelitin dan Pengembangan Pertanian*. <http://www.pustaka-deptan.go.id>. (02 juli 2019).

- Anonim, 2018. *Consumer Foodservice*, <https://www.euromonitor.com/>. Diakses 02 Juli 2019.
- Anonim, 2019. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132318122/pendidikan/DKBM-Indonesia.pdf>. Diakses 04 Agustus 2019.
- Anonim, 2019. Gambar Alpukat. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20180713152918-262-313822/avozilla-alpukat-terbesar-di-dunia-laris-manis-di-pasaran>. Diakses 04 Agustus 2019.
- Arif, A., dan Sjamsudin, U., 2001. *Obat Lokal*. Ganiswarna, S. G. ed. IV. Farmakologi dan Terapi. Jakarta: FKUI, pp. 501-507.
- Arbuckle, W.S., 1986. *Ice Cream*. Second Edition. The A VI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Arbuckle, W. S. 1996. *Ice Cream*. The Avi Publishing Company, Inc. London.
- Arbuckle, W.S. dan Marshall R.T. 2000. *Ice Cream*. 5th ed. Maryland: Chapman and Hall.
- Ariani, D.W. 2002, “*Manajemen Kualitas: Pendekatan Sisi Kualitas*”, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Astawan, Made. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi*. Bogor: IPB.
- Astawan, Made. 2010. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Borrelli, F., dan Izzo, A. A., 2000. *The Plant Kingdom as a Source of Anti-ulcer Remedies*. *Phytother. Res.* 14, 581–591.
- Buckle, K.A., 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Chan, 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Chauliyah, A. I. N., 2015. *Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Nanas Madu*. *Jurnal*, 04 Agustus 2019
- Darma, Diana, P., dan Endang, N., 2013. *Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jeniz Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan*

- Finansial*. RekaAgroindustri. Surabaya : Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
- Daulay, D., 1990. *Fermentasi Keju*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Desrosier, Norman, W. 2008. *The Technology of Food preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Penerjemah: Muchji Muljohardjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia
- Distantina, Fadilah, Y.C. Danart, Wiratni, dan Moh. Fahrurrozi, 2009. *Pengaruh Kondisi Proses pada Pengolahan *Eucheuma cottonii* terhadap Rendemen dan Sifat Gel Karaginan*. Jurnal ;Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Dwi Yuwono, Ismantoro, 2011, *Panduan Memilih dan Menggunakan Jasa Advokat*, Pustaka Yustisia, Yogyakarta.
- DeMan, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB
- Fahmitasari, Y., 2004, *Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Karakteristik Sabun Mandi Cair*, Skripsi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Febrianti N., dan zulkikar M, 2016. *Aktivitas Antioksidan Buah Alpukat (*Persea Americana Mill.*) dan Buah Stroberi (*Fragaria Vesca L.*)* Jurnal, 04 Agustus 2019.
- 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.
- Flider F.J. 2005. *GLA: Uses and new sources*. In: *Health and Nutrition*. vol. 16. (5) (May): 279-282
- Fu M, Xu Y, Chen Y, Wu J, Yu Y, Zou B, An K, dan Xiao G. 2017. *Evaluation Of bioactive flavonoids and antioxidant activity in pericarpium citri reticulatae (Citrus reticulata "Chachi") during storage*. Food Chemistry. 230: 649-656.
- Goff, H.D. 2000. *Controlling Ice Cream Structure by Examining Fat Protein Interactions*. J. Dairy Technology. Australia.

- Hall, S. R. 2009. *Biotemplating (Complex Structures From Natural Materials)*. Singapore: Imperial College Press. Hal 65-66.
- Hadiwiyoto, 1994. *Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty. Hal: 5.
- Harris, dan Asriyadi, 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (Ipomea Batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin.
- Harijono, Estiasih, T., dan Sunarharum, W.B. 2010. *Uji efek hiperkolesterolemik polisakarida larut air dari gadung*. Laporan Penelitian Mandiri. Jurusan THP. FTP.Universitas Brawijaya Malang.
- Hernani, Raharjo, M., 2005. "*Tanaman Berkhasiat Antioksidan*." Hal 3, 9, 11, 16-17. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hidayat, N., Padaga M.C, dan Suhartini S. 2006. *Mikrobiologi Industri*.Jogjakarta. Penerbit Andi.
- Ide, P., 2008. *Healt Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Kamputindo.
- Imeson, 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Inggris: Blackwell Publishing.
- Imeson, A. P. 2000. "*Carrageenan*." Oleh Philips GO and Williams PA (Eds). Handbook of Hydrocolloids. Boca Raton: CRC Press.
- Indriani, Y. H., dan Suminarsih, E. 1997. *Alpukat : Penanaman Jenis Komersial dan Kardarron D*. 2009. *Nutrisi: Alpukat*. <http://www.asiamaya.com> 02 Juli 2019
- Kartika, Bambang, P. Hastuti, dan Supartono, 1988, *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, Pusat Antar Universitas, Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Kustyawati, M. E. dan S. Setyani. 2008. *Pengaruh Penambahan Inokulum Campuran Terhadap Perubahan Kimia dan Mikrobiologi selama Fermentasi Coklat*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Vol 13(2) : 73-84. Kelautan 6(1):16-21.

- Larmond, E. 1976. *The Texture Profile dalam Rheology and Texture in Food Quality*. eds. The AVI Publishing Company Inc., Wesport, Connecticut.
- Li X, Sui X, Zhang Y, Sun Y, Zhao Y, Zhai Y, dan Wang Q. 2010. *An Improved Calcium Chloride Method Preparation and Transformation of Competent Cells. Afr J Biotechnol* 9(50):8549-8554.
- Li X, Xu A, Xie H, Yu W, Xie W, dan Maa X. 2010. *Preparation of Low Molecular Weight Alginate by Hydrogen Peroxide Depolymerization for Tissue Engineering. Carbohydrate Polymers*. 9: 660-664
- Malaka, R. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Yayasan Citra Emulsi, Makassar
- Mayes, P.A. 1999, *Sintesis, Pengangkutan dan Ekskresi Kolesterol*. Terjemahan Hartono, Andry in Murray et al. (Eds.). Biokimia Harper. Jakarta: EGC
- Noer, H. 2006. *Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink*. Food Review. Vol 1 Edisi 2 Maret 2006.
- Padaga, M., dan Sawitri, M. E. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Parlina, I. 2009. *Karagenan, Produk Olahan Rumput Laut Merah Indonesia yang Sangat Bermanfaat*. <http://iinparlina.wordpress.com>. 02 Juli 2019
- Putra, N. 2011. *Penelitian dan Pengembangan*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Purwanto, 2006. *Komunikasi Bisnis*. Jakarta: Erlangga
- Puspitasari, D., L. E. Radiati, dan I.Thohari, 2015, *Pengaruh Lama Simpan Es Krim Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Pati Ubi Cilembu Terhadap Viskositas, Eksopolisakarida, dan Total Padatan*. Brawijaya University Malang;Jurnal
- Rachmawanti, A., dan Sri H. 2011, *Es Krim Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) : Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, dan Aktivitas Antioksidannya*. Jurnal, 04 Agustus 2019.
- Rahayu, 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*.Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Fakultas Pertanian:Universitas Sumatera Utara. [www.digilib.usu.co.id](http://www.digilib.usu.co.id). Diakses 02 juli 2019.
- Samson, 1980. *Tropical Fruits, Longman Inc, New York*.
- Setiawati, A., 2007, *Farmakologi dan Terapi, Edisi 5*, hal 862-873, Bagian Farmakologi dan Terapeutik Fakultas Kedokteran UI, Jakarta.
- Stintzing, F.C., Stintzing, A.S., Carle, R., Frei, B., dan Wrolstad, R.E., 2002. *Color and Antioxidant Properties of Cyanidin-Based Anthocyanin Pigments*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 50: 6172–6181.
- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suminarsih, E. 1997. *Alpukat : Penanaman Jenis Komersial dan Aspek Pemasaran* . Jakarta: Penebar Swadaya. Halaman 2, 9.
- Susilorini, Tri Eko. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprayitno, E., K. Ningsih, dan S. Rahayu. 2001. *Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat Dari Sargassum sp*. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia ISSN:1410-86 (1) 3 : 23-27.
- Soekarto, S.T.1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Syahrul, 2005, *Penggunaan Fikokoloid Hasil Ekstraksi Rumput Laut sebagai Substitusi Gelatin, pada Es Krim*, Tesis, Institut Pertanian Bogor, Jakarta, p, 30-43.
- Towle, G.A. dan O. Christensen. 1973. Pectin. Dalam R.L. Whistler (ed.) *Industrial Gum*. Academic Press, New York.
- Venugopal, V. 2009. *Marine Product for Healthcare. Functional and Bioactive Nutraceutical Compounds from The Ocean*. CRC-Press. USA.
- Yasir, M. 2018, *Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus.) Dalam Pembuatan Es Krim Dengan Variasi Penambahan Karagenan, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang; Malang*

- Yuwono, Teguh, 2001. *Manajemen Otonomi Daerah: Membangun Daerah Berdasarkan Paradigma Baru*, Clogapps Diponegoro University, Semarang.
- Violisa, A., A. Nyoto, dan N. Nurjanah. 2012. *Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai*. 36 (1) : 103-114.
- Wardani, R. Kawiji, Siswanti, 2017. *Kajian Variasi Konsentrasi cmc (Carboxyl Cethyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Sensoris, Fisik dan Kimia Selai Umbi Bit (Beta Vulgaris l.) Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum sp.)*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Wahyuni, S. 2011. *Biogas Energi Terbarukan Ramah Lingkungan dan Berkelanjutan, Kongres Ilmu Pengetahuan Nasional*, Jakarta
- Wijayakusuma, H., Dalimartha, S., dan Wirian, A., 1996. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*, Jilid ke-4, Pustaka Kartini, Jakarta.
- Wuart, C. 2002, *Medicinal Plants of the Asia-Pacific: Drugs for the Future*, World Scientific Publishing Co. Pte. Ltd., Singapore.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia PustakaUtama. Jakarta. 253 hlm.
- Wonggo, D. 2010. *Penerimaan Konsumen Terhadap Selai Rumput Laut (Kappaphycuss alvarezil)*. Jurnal Perikanan .
- 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