

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, A. 2021. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. UNIKA Kediri.
- Akoh, C. C. 1998. Fat Replacers. A Publication of The Institute of Food Technologists 'Expert Panel on Food Safety and Nutrition Vol 52(3): 47-52
- Andarwulan, N., dan Koswara, S.1992. Kimia Vitamin. Jakarta: Rajawali Press. Halaman.1, 33-35
- Anonim., 1995.
- Awaliah, R., Teknologi, F., Pertanian, I., Oleo, U. H., Kimia, J., dan Oleo, U. H. 2018. Pengaruh penambahan pasta uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) terhadap kualitas organoleptik dan fisiko kimia es krim. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 3(1), 1018–1026
- Chan, L. A., 2008. Membuat Es Krim. Jakarta: Agromedia Pustaka
- De, Man, J.M., 1997. Kimia Pangan. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Bandung. ITB. Bandung
- Djaafar, T.F., Gardjito, M., Suherman, M. dan Dalapati, A., 2007. Karakteristik Fisiko-Kimia Es Krim dari Dua Varietas Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Inovasi Pertanian Lahan Marginal. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Yogyakarta
- Eliasson, A.C. dan Gudmundsson, M., 2006. Strach: Pshychochemical and Function Aspects. Boca raton, London, New York; CRC Press, Inc.
- Ezeocha, V.C., dan Ojmelukwe, P.C., 2012. The Impact of Cooking on the Proximate Composition and Anti-nutritional Factors of Water Yam (*Dioscorea alata*). Journal of Stored Products and Postharvest. Research 3(13) :172 – 176. DOI: 10.5897/JSPPR12.031
- Fenti., H, 2017. Metodologi Penelitian. Depok: Rajawali Pers
- Fitrahadini, F., Sumarwan, U., dan Nurmalina, R. 2010, Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuitas Merek Produk Es Krim, Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen, 1 (3) 74-79.
- Flores, R., Kliptel, J. dan Tobias, J., 1992. Ice Cream and Frozen Dessert. In : Dairy Science dan Technology. VHC Publisher Inc, New York.
- Fu, Y.T., Huang P.Y., dan Chu C.J., 2005. Use of Continuous Bubble Separation Process for Separating and Recovering Starch and Mucilage from Yam (*Dioscorea pseudojaponica* Y). LWT 38: 735–744

- Goff, H.D. dan R.W., Hartel. 2013. Ice Cream. Springer Science Business Media. New York.
- Harris, A., 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin
- Hartatie, ES. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku , Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. E-journal Gamma, 7(1): 20-26.
- Hoover, R., 2001. Composition, Molecular Structure, and Physicochemical Properties of Tuber and Root Starches: a review. Carbohydrate Polymers 45: 253–267.
- Hutagalung, H., Damanik, M., Karim, M., dan Ganie, R.A., 2007. Ilmu Gizi Dasar. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara. Medan
- Karami, A., Rahayuni T dan Priyono, S. 2018. Pengaruh Formulasi Karagenan dan Pati Sagu Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Es Krim Ubi Jalar Ungu. FoodTech Jurnal Teknologi Pangan, (1), 42–49.
- Kartika, B., P. Hastuti dan Supartono W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi-UGM, Yogyakarta.
- Langendorff, V., Cuvelier, G., Michon, C., Launay, B., Parkek, A., De kruif, C. G. 2000. Effects of Carrageenan Type on The Behavior of Carrageenan or Milk Mixtures. Food Hydrocolloids. 14(1), 273- 280.
- Larmond, E. 1976. The Texture Profile dalam Rheology and Texture in Food Quality. eds. The AVI Publishing Company Inc., Wesport, Connecticut.
- Lubag, A.J.M., Antonio, Jr., Laurena, C., Tecson dan Mendoza, E.M. 2008. Antioxidants of Purple and White Greater Yam (*Dioscorea alata* L.) Varieties from the Philippines. Philippine Journal of Science:137(1): 61-67
- Mali, S., Grossmann M, V, E., Garcí a M, A., Martino M, M., dan Zaritzky N, E., 2006. Effects of Controlled Storage on Thermal, Mechanical and Barrier Properties of Plasticized Films from Different Starch Sources. Journal of Food Engineering 75: 453–460
- Marantha,. H, A., 2014. Kandungan gizi, sifat fisik dan tingkat penerimaan es krim kacang hijau dengan penambahan spirulina.Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Marcus, D. L., Thomas, C., Rodriguez, C., Simberkoff, K., Tasi, J. S.dan Strfaci, J. A. 1998. Increased Peroxideratoin and Reduced Antioxidant Enzyme Activity in Alzheimer_s disease. Experimental Neurology, 150, 40–44.

- Mirdayanti, I., Handoko, J. dan Putra, K.H. 2008. Mutu Susu Segar di Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Peternakan*. Vol. 5. No. 1: 14-21
- Muse, M.R, dan Hartel, R.W,. 2004. Ice Cream Stuctural Element that Affect Melting Rate and Hardness. *J.Dairy Sci.* 87:1-10.
- Napier, K. 1997. *Fat Replacers: The Cutting Edge of Cutting Calories*. New York: American Council on Science and Health. Inc
- Necas, J. dan Bartosikova, L., 2013, 'Carrageenan : a review, *Veterinarni Medicina*, pp. 187–205.
- Oksilia., S. M. I., dan Lidiasari, E. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modiofokasi Dengan Formulasi Bubur Timun Sari (*Cucumis melo L.*) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol XXIII (1): 17-22*
- Padaga, M dan M, E, Sawitri, 2005, *Es Krim yang Sehat*, Trubus Agrisarana, Surabaya
- Purwani, E.Y., Widaningrum, R., Thahir, H. dan Muslich. 2006. Effect of Moisture Treatment of Sago Starch on Noodle Quality. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, vol. 7 (1) : 8-14.
- Rahmi, A 2010. Pengaruh Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Rahmiyati,. 2006. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sagu dalam Pembuatan Mie Kering. Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Richana, N., Lestari, P., Chilmijati, N., dan Widowati. 2000. Karateristik Bahan Berpati (Tapioka, Garut dan Sagu) dan Pemanfaatannya menjadi Glukosa Cair. *Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan*. Surabaya
- Roland, A. M., L. G. Phillips and K. J. Boor, 1999, Effects of Fat Content on The Sensory Properties, Melting, Colour and Hardness of Ice Cream. *J. Dairy Sci.* 82: 32 – 38.,
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Satriani, 2018. Analisis Fisiko-Kimia Es Krim Denga Penambahan jagung Manis (*Zea mays S*) dan Rumput Laut. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. FT UNM*.
- Setiasih, T. dan Wahono, K., 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

- Skurtys, O., Acevedo, C, dan Pedreschi., F., 2010. Food Hydrocolloid: Edible films and Coatings. Department of Food Science and Technology, Universitas de Santiago de Chile.
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Agens, M., dan Sri. A., 2018. Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu Selama Penyimpanan. Disertasi. Progam Studi Ilmu Pangan. Universitas Gadjah Mada
- Tamaroh, S. dan Ajat, S., 2021. Antioxidative Characteristics and Sensory Acceptability of Bread Substituted with Purple Yam (*Dioscorea alata* L.). Department of Agroindustry, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Yogyakarta 55753.
- Winarti, S., dan Erwan A.S., 201. Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi (*Dioscorea spp*). Jurnal Teknologi Pangan. FTI UPN Jawa Timur.
- Sudarwanto, M. dan Lukman, D., W.,1993. Petunjuk Laboratorium. Pemeriksaan Susu dan Produk Olahannya. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor
- Suprayitno, E., Kartikaningsih, H. dan Rahayu, S., 2001. Pembuatan es krim dengan menggunakan stabilator natrium alginat dari Sargassum sp. J Makanan Tradisional Indonesia 1:23-37
- Susilawati, F.N., 2014. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Vol 19(3): 243-256.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E. 2007. Produk Olahan Susu. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Syafarini, I., 2009. Karakteristik Produk Tepung Es Krim dengan Penambahan Hidrokoloid Karaginan dan Alginat. Skripsi. IPB. Bogor
- Tarwendah, I.P., 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5, No. 2, 66-73.
- Tiara, C., Merkuria, K. dan Nanik, S. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Es Krim Temulawak (*Curcuma Xanthorriza*) dengan Variasi Penambahan Bubur Buah Nanas (*Ananas comosus*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 7(2): 35-36.
- Wanasundera, G., dan Ravindran. 1994. Nutritional Assesment of Yam (*Dioscorea alata*) Tubers. Plant Foods of Human Nutr. 46: 33–39
- Wanita, Y. P., dan Wisnu, E. 2013. Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi pp. 588-596. Yogyakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.

- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia PustakaUtama. Jakarta. 253 hlm
- Xie, F., Long. Y., Bing, S., Peng, L., Jun, W., Hongsen, L., dan Ling, C. 2009. Rheological Properties of Starches With Different Amylose/ Amylopectin Ratios. *Journal of Cereal Science* Vol 49: 371-377. DOI:10.1016/j.jcs.2009.01.002
- Yeh A.I., Chan T.Y., dan Chuang G.C., 2009. Effect of Water Content and Mucilage on Physico-Chemical Characteristics of Yam (*Discorea alata P*) Starch. *Journal of Food Engineering* 95: 106–114