

DAFTAR PUSTAKA

- Akkarachaneeyakorn, S., and Tinrat S., 2015. *Effects of types and amounts of stabilizers on physical and sensory characteristics of cloudy ready-to-drink mulberry fruit juice*. *Journal of Food Science & Nutrition*; 3(3): 213–220
- Anonim, 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Anonim, 1993. *Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI*. Bharata. Jakarta.
- Anonim, 2012. *Graphic abstract*. www.sciencedirect.com. Diakses pada 30 Januari 2020
- Anonim, 2018. *Es Krim SNI 01-3713-2018*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Anonim, 2019. *Ice Cream and Frozen Desserts in Indonesia*. <https://www.euromonitor.com/ice-cream-and-frozen-desserts-in-indonesia/report>. Diakses pada 26 November 2019
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc. Washington.
- Arbuckle, W.S., 2000. *Ice Cream*. The Avi Publishing Company, Inc. Westport
- Belitz, H.D., Grosch, W., dan Schieberle, P., 2009. *Food Chemistry. (4th revised and extended ed)*. Springer. Berlin, Germany.
- Bovell, B. A. C., 2007. *Sweet potato: a review of its past, present, and future role in human nutrition*. *Advanced in Food and Nutrition Research*. 52 (2): 1-59
- Cahyadi, W., 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan, Bahan Tambahan Pangan edisi kedua*. Bumi Aksara. Jakarta
- Campbell, J.R. dan Marshall, R.T., 2000. *The Science of Providing Milk for Men*. McGraw Hill Book Co Inc. New York
- Chan, L. A., 2008. *Membuat Es Krim*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Chandra, R., Herawati, N., dan Zalfiatri, Y., 2017. *Pemanfaatan susu full cream dan minyak sawit merah dalam pembuatan es krim ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.)*. *Jurnal Pertanian* 4 (2): 1-15.
- Clarke, C., 2004. *The Science of Ice Cream*. The Royal Society of Chemistry, Thomas Graham House. Milton Road, Cambridge (UK)

- Darma, G. S., Diana, P., Endang, N., 2013. *Pembuatan es krim jagung manis: kajian jenis zat penstabil, konsentrasi non dairy cream serta aspek kelayakan finansial*. Jurnal REKA Industri Media Teknologi dan Menejemen Agroindustri, 1 (1)
- Fatimah, 2013. *Pemanfaatan Ubi Jalar Merah sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim Secara Tradisional dengan Penambahan CMC*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Fennema, 2008. *Food Chemistry, Fourth edition*. New York and Basel. Inc. 1160 hlm
- Frankiewicz, T., 2017. *The Savvy Separator: Physical Processes Behind Oil Droplet Coalescence During Water Treatment*. <https://pubs.spe.org>. Diakses pada 30 Januari 2020
- Gharsallaoui, A., Saurel, R., Chambin, O., Cases, E., Voilley, A., Cayot, P., 2010. *Utilisation of pectin coating to enhance spray-dry stability of pea protein-stabilized oil-in-water emulsions*. Food Chem. 122, 447–454
- Goff, H.D., 2000. *Controlling Ice Cream Structure by Examining Fat Protein Interactions*. J. Dairy Technology. Australia
- Goff, H.D. dan Hartel, R.W., 2013. *Ice Cream, Ed ke-7*. Springer. New York
- Grossiord, J.L., Sellier, M., 2001. *W/O/W multiple emulsions: a review of the release mechanisms by break-up of the oily membrane*. STP Pharma. Sci. 11, 331–339
- Hakim, L., Purwadi, dan Padaga, M., 2012. *Penambahan Gum Guar pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Viskositas, Overrun, dan Kecepatan Meleleh*. <http://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2013/04>. Diakses pada tanggal 4 November 2019
- Han, F., Ju, Y., Ruan, X., Zhao, X., Yue, X., Zhuang, X., Qin, M., & Fang, Y., 2017. *Color, Anthocyanin, and Antioxidant Characteristics of Young Wine Produced from Spine Grapes (Vitis davidii Foex) in China*. Food & Nutrition Research 61: 1-11.
- Hardoko., L. Hendarto, dan Siregar, T.M., 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XXI (1) : 25-32
- Harris, A., 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (Ipomoea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin. Makassar

- Hartatie, E.S., 2011. *Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- He, F., Mu, L., Yan, G.L., Liang, N. N., Pan, Q. H., Wang, J., Reeves, M. J., dan Duan, C.Q., 2010. *Biosynthesis of Anthocyanins and Their Regulation in Colored Grapes*. Review. Journal Molecules 15 : 9057-9091
- Hubeis, M dkk., 1996. *Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorine) Skala Kecil*. Jurnal Teknologi dan industri Pangan. Vol. VII No.1
- Husnah, S., 2010. *Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Varietas Ayamurasaki) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hutchings, J.B., 1999. *Food Color and Appearance*. Aspen publisher Inc. Marylan
- Iriyanti, Y., 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. Proyek Akhir Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Istiqomah, K., Windrati, W.S., dan Praptiningsih, Y., 2017. *Karakteristik Es Krim Edamame dengan Variasi Jenis dan Jumlah Penstabil*. Jurnal Agroteknologi 11(2) : 139-147
- Jiao, Y., Jiang, Y., Zhai, W., dan Yang, Z., 2012. *Studies on Antioxidant Capacity of Anthocyanin Extract From Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.)*. African Journal of Biotechnology 11(27) : 7046-7054
- Kamal, N., 2010. *Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa*. Jurnal Teknologi. Vol. I, Edisi 17
- Kartika., 1998. *Petunjuk Evaluasi Produksi Industri Hasil Pertanian*. UGM. Yogyakarta
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Kim, H.W., Kim, J.B., Cho, S.M., Chung, M.N., Lee, Y.M., Chu, S.M., Che, J.H., Kim, S.N., Kim, S.Y., Cho, Y.S., Kim, J.H., Park, H.J., dan Lee, D.J., 2012. *Anthocyanin Changes in the Korean Purple-Fleshed Sweet Potato, Shinzami, as Affected by Steaming and Baking*. Food Chemistry 130 : 966-972
- Kumalaningsih. 2006. *Peluang Pengembangan Agroindustri dari Bahan Baku Ubi Jalar*. Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pasca Panen Ubi Jalar Mendukung Agroindustri. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor

- Kusbiantoro, B., Herawati, H., dan Ahza, A.B., 2005. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velve Labu Jepang*. J.Hort. 15(3): 223-230, 2005.
- Legowo, A. M., Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. *Analisis Pangan*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang
- Mailoa, M., Rodiyah, S., Palijana, S., 2017. *Pengaruh Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. Jurnal Teknologi Pertanian 6 (2) : 45-51
- Mano, H., Ogasawara, F., Sato, K., Higo, H., dan Minobe, Y., 2007. *Isolation of a Regulation Gen of Anthocyanin Biosynthesis in Tuberous Roots Purple – Fleshed Sweet Potato*. Plant Physiol 143 : 1252-1268
- Marshall, R.T., dan Arbuckle, W.S., 2000. *Ice Cream, 5th Edition*. Thompson Publishing. New York
- Mc Clement, D.J., 2005. *Food Emulsions Principles, Practices, and Tehniques 2nd Edition*. CRC Press LLC. Florida
- Mc Sweeney, P.L.H, dan Fox, P.F., 2009. *Advanced Dairy Chemistry Volume 3 (Hal. 100)*. Springer. USA
- Montilla, E.C., Hillebrand, S., dan Winterhalter, P., 2011. *Anthocyanins in purple sweet potato (Ipomoea batatas L.) varieties*. Fruit, Vegetables, and Cereal Science and Biotechnology 5 (Special Issue 2): 19-24
- Murtiningsih dan Suyanti., 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. AgroMedia Pustaka. Jakarta
- Muse, M.R, dan Hartel, R.W., 2004. *Ice Cream Stuctural Element that Affect Melting Rate and Hardness*. J. Dairy Sci. 87 : 1-10
- Nugroho, Y. A. dan Kusnadi, J., 2015. *Aplikasi kulit manggis (Gracinia mangostanta L.) sebagai sumber antioksidan pada es krim*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (4): 1263-1271
- Oki, S., Masuda, M., Furuta, S., Nishiba, Y., Terahara, N., dan Suda, I., 2002. *Involvement of anthocyanins and other phenoliccompounds in radical-scavenging activity of purple- fleshedsweet potato cultivars*. J. Food Sci. 67 (5) : 1752-1756
- Padaga, M dan Sawitri, M. E., 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Prasetyo, B. B., Purwadi, dan Rosyidi, D., 2014. *Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (Psidium guajava) ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik*. Skripsi S-1 Universitas Brawijaya. Malang

- Rachmawati, D. dan Handajani, S., 2011. *Es Krim Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas): Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia dan Aktivitas Antioksidannya*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 4 (2) : 94-103
- Rahman, A. dan Sumantri, 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Saleh, E., 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan
- Setianawati, H. N., 2002. *Penggunaan Kombinasi Bahan Penstabil pada Pembuatan Velve Kweni (Mangifera odorata Griff.)*. Skripsi Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Setiavani, G., 2013. *Produk Olahan Berbasis Ubi Jalar*. <http://www.stppmedan.ac.id/index.php/component/content/article/36-inovasi/98-produk-olahanberbasis-ubi-jalar>. Diakses pada 2 September 2019
- Shan, Q., J. Lu, Y. Zheng, J. Li, Z. Z. B. Hu, Z. Zhang, S. Fan, Z. Mao, Y. J. Wang, and D. Ma., 2009. *Purple Sweet Potato Color Ameliorates Cognition Deficits and Attenuates Oxidative Damage and Inflammation in Aging Mouse Brain Induced by D-Galactose*. J Biomed Biotechnol. 2009; 2009 : 564737
- Sibuea, P., 2003. *Antioksidan Senyawa Ajaib Penangkal Penuaan Dini*. Sinar Harapan. Yogyakarta
- Sinurat, E., Murdinah, Bagus, S.B.U., 2006. *Sifat fungsional formula kappa daniota karaginan dengan gum*. Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 1 (1) : 1-8
- Soekarto, S.T., 2005. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Steed, L. E dan Truong, V. D., 2008. *Anthocyanin Content, Antioxidant Activity, And Selected Physical Properties of Flowable Purple Fleshed Sweet Potato Purees*. Journal of Food Science. 73(5) : 215-225
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., dan Futura, S., 2003. *Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Food*. Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ). 37(3) : 167-173
- Sulcha, A., 2009. *Eksperimen Pengaruh Jenis Pewarna Makanan Terhadap Ketertarikan Orang (Responden)*. Universitas Negeri Malang. Malang
- Sumardikan, H., 2007. *Penggunaan Carboxymethyl Cellulose (CMC) Terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis dan Mutu Organoleptik Yogurt Set. [Skripsi]*. Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Perternakan. Universitas Brawijaya. Malang.

- Suprayitno, E.H., Kartikaningsih dan Rahayu, S., 2001. *Pembuatan Es krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alganat dari Sargassum sp.* J. Makanan Tradisional Indonesia. Vol.1 (3): 23-27
- Susilorini, T.E. dan Sawitri, M.E., 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok
- Suyanti., 2010. *Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Syafarini, I., 2009. *Karakteristik Produk Tepung Es Krim dengan Penambahan Hidrokolloid Karaginan dan Alginat*. Skripsi. IPB. Bogor
- Syafutri, M I., 2012. Karakteristik *Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri dan Sari Kedelai*. J.Tekmol. dan Industri Pangan. 23(1): 17-22.
- Tala, Z., 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. <http://repository.usu.ac.id> Departemen Ilmu Gizi. Fakultas kedokteran USU. Diakses pada 12 Desember 2019
- Ulyarti, D. F., 2016. *Aplikasi Metode Simple Digital Imaging Untuk Memprediksi Pembentukan Warna Tepung Hasil Pengolahan Umbi Uwi Ungu (Dioscorea Alata)*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains Volume 18, Nomor 1, Hal. 01-08
- Webb, B. H., dan Arbuckle W. S., 2007. *Freezing of Dairy Products. Di dalam: Desrosier, N. W., Tresser D. K. editor. Fundamentals of Food Freezing*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Widjanarko, S., 2008. *Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning*. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2019. Hal: 2-4
- Widlak, N., 2000. *Physical Properties of Fats, Oils and Emulsifiers*. AOCS Press. USA
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yam, K., dan Papadakis, S., 2004. *A Simple Digital Imaging Method for Measuring and Analysing Color of Food Surfaces*. Journal of Good Engineering, 61, 61(137-142), 137-142.
- Yunianta dan Widiyantoko, R.K., 2014. *Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri2(1): 54-66