

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2000. "Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist". AOAC Inc., Arlington AOAC.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist". AOAC Inc., Arlington AOAC.
- Arbuckle, W.S. 2013. "Ice Cream". The Avi Publishing Company, London.
- Awwaly, K.U. 2017. "Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya". UB Press, Malang.
- Badan Pusat Statistik. 2015. "Rata-rata Konsumsi Beberapa Macam Makanan Penting Tahun 2007-2014". Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. "Es Krim". SNI 01-3713-1995.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. "Cara Uji Makanan dan Minuman". SNI 01-2891-1992.
- Budiarto, H. dan Adiwarna. 2013. Pengaruh konsentrasi gliserin terhadap viskositas dari pembuatan pasta gogi cangkak kerang darah. *Jurnal Teknik Kimia* 2(2): 13-18.
- Brown, A. 2015. "Understanding Food Principles and Preparation, 5th ed". Cengage Learning, Stamford.
- Cahyadi, W. 2007. "Kedelai: Khasiat dan Teknologi". PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyana, A.H., Natania, K., dan Ellyn. 2011. Study on the stability of antioxidant and anti a glukosidase activity using soaking treatment in okra mucilage extraction. *Chemistry International* 3(3): 202-211
- Chemat, F. dan Giancarlo, C. 2013. "*Microwave-assisted Extraction*". Springer, New York.
- Clarke, C. 2004. "The Science of Ice Cream. 2nd ed". RSC Publishing, Cambridge
- Clarke, C. 2012. "The Science of Ice Cream. 2nd ed". RSC Publishing, Cambridge.
- Cuenca, A. R., Suarez, M.J.V., Sevilla, M.D.R., dan Aparicio, I.M. 2006. Chemical composition and dietary fiber of yellow and green commercial soybeans (*Glycine max*). *Food Chemistry* 101(1): 1216-1222.

- Daaou, M., dan Bendeouch. 2012. Water pH and surfactant addition effects on the stability of an Algerian crude oil emulsion. *Journal of Saudi Chemical Society* 16(2): 563-570.
- Destandau, E., Thomas, M., dan Claire. 2013. “*Microwave-assisted Extraction*”. RSC Green, France.
- Erliyanti, Nove, K., dan Elsa, R. 2017. Pengaruh daya *microwave* terhadap yield pada ekstraksi minyak atsiri dari bunga kamboja menggunakan metode *microwave hydrodistillation*. *Jurnal Rekayasa Mesin* 8(3): 175-180.
- Friberg, S.E. 2004. “*Food Emulsion*”. Marcel dekker Inc, New York.
- Ganz, A.J. 1977. “*Cellulose Hydrocoloids*”. The AVI Publishing, Amerika Serikat.
- Goff, H.D. 2007. “*Ice Cream Technology: Course Notes*”. University of Guelph, Canada.
- Gruben, G.J.H. 2004. “*Vegetables*”. Backhuys Publishers, Wageningen.
- Handa, S.S., Khanuja, S.P.S., G. Longo, dan D.D. Rakesh. 2008. “*Mikrowave*”. ICS UNIDO, Trieste.
- Hartatie, E. 2011. “Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim”. *GAMMA* 7(1): 20-26.
- Hartayanie, L., Mellisa, A., dan Lindayani. 2014. Karakteristik emulsi santan dan minyak kedelai ditambah gum arab dan sukrosa ester. *Jurnal Teknologi Pangan* 25(2).
- Hapendatu, C., Youla A.A., dan Michaela. 2016. Asam urat serum pada vegetarian lacto-ovo. *Jurnal kedokteran* 123(1).
- Hendriani, Y. 2005. Stabilitas es krim yang diberi khitosan sebagai bahan penstabil pada konsentrasi yang berbeda. Sarjana Perternakan, Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Henriquez, C., Almonacid, S., Chifelle, I., dan Speisky, H. 2011. Determination of antioxidant capacity, total phenolic content, and mineral composition of different fruit tissue of five apple cultivars grown in Chile. *Chilean Journal of Agricultural Research* 70 (4): 523-536.
- Hui, Y.H. 2007. “*Handbook of Food Product Manufacturing*”. John Willey & Sons, Inc., Chennai.

- Islam, R. 2008. "Nature Science and Sustainable Technology". Nova Science Publishers, New York.
- Jayanuddin. Ayu, Z., dan Feni N., 2014. "Pengaruh suhu dan rasio pelarut ekstraksi terhadap rendemen dan viskositas natrium alginat dari rumput laut cokelat. Jurnal Integrasi Proses 5(1): 51-55.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh bahan aditif carboxymethyl cellulose terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. Jurnal Teknologi 1(17): 78-84.'
- Kemp, S.E., Trace, H., dan Joanne, H. 2009. "Sensory Evaluation". Willey-Blackwell, Iowa.
- Koocheki, A., Seyed, M.A.R., dan Mohamad, A.H. 2012. Effect of extraction procedures on functional properties of *Eruca sativa* seed mucilage. Food Biophysics. 7: 84-92
- Kim, J.A., W. S Jung, S.C.Chun, C.Y. Yu dan Chung, I.M. 2016. A correlation between the level of phenolic compound and the antioxidan capacity in cooked with rice and vegetable soybean. Journal Food Research and Tecnology 224(1): 259-270.
- Kumar, S.D., Tony, E.D., Kumar, P.A., dan Nanendia, R. 2003. A review on *Abelmoschus esculentus*. International Research Journal of Pharmaceutical and Applied 3(4):129-132.
- Lestari, B.R. 2010. Sifat Fisik Es Krim Bioyogurt IC Roze dengan penambahan mix yogurt pada konsentrasi berbeda selama penyimpanan dan daya terima produk. Skripsi Ilmu Produksi dan Teknologi Perternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lim,V., Leonardus, B.S.K., dan Kam, N. 2015. Studi karakteristik dan stabilitas pengemulsi dari bubuk lendir okra (*Abelmoschus esculentus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (3).
- Lyanranni, L. 2014. The effect of different concentration of red rice milk and rice bran oil toward the physicochemical characteristic and consumer preference of mellorine. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pelita Harapan.
- Maranatha, H.A., dan Ninik, R. 2014. Kandungan gizi, sifat fisik, dan tingkat penerimaan es krim kacang hijau dengan penambahan spirulina. Journal of Nutrition 3(4): 755-761.
- Marshall, R. T., H.D.Goff., dan Richard, W.H., 2003. "Ice Cream, 6th ed". Springer Science+Business Media, New York.

- Natalia, V. 2004. Pemanfaatan bit sebagai sumber folat pada minuman kedelai-bit. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pelita Harapan. Tangerang.
- O'Brien, R.D. 2009. "Fats and Oils: Formulating and Processing for Applications". CRC press, Boca Raton.
- Onsaard, E., Manee, V., dan D. Julian. 2006. Comparison of properties of oil in water emulsion stabilized by coconut cream proteins with those stabilized by whey protein isolate. *Food Research International* 39:78-86.
- Oksilia, M. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubuk timun suri dan susu kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23(1): 17-22.
- Pranandari, W. 2011. Pengaruh penambahan berbagai jenis bahan penstabil terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik yogurt jagung. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Preedy, V. R., R.R.Watson, dan V.B. Patel. 2011. "Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention". Elsevier Inc, USA.
- Priastami, C.S. 2011. Karagenan sebagai bahan penstabil pada proses pembuatan melorin. Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rachmawati, D., dan Sri, H. 2011. Es krim ubi jalar ungu tinjauan sifat sensori, fisik, kimia dan aktivitas antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 4(2):94-103.
- Raymundo, A. 2001. Optimatization of the composition of low fat oil in water emulsion. *Food Technology Journal* 79: 783-790.
- Roy, A., Shanker L. S., dan Santi, M. 2014. Functional properties of okra. *Journal Science* 1(3):121-130.
- Riaz, M. N. 2006. "Soy Application in Food". CRC Press, United States of America.
- Safri, M. 2008. Alergi susu sapi. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala* 8(1).
- Shahidi, F. B. 2005. "Industrial Oil and Fat Products. 6 th edition". John Wiley & Sons, USA.
- Sianipar, I., Fajar, R., dan Yelmira, Z. 2016. Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap es krim probiotik dengan penambahan *Lactobacillus acidophilus*. *JOM Faperta* 3(2):1-13.

- Singh, G. 2010. "The Soybean: Botany, Production and Uses". CAB International, United Kingdom.
- Sinha, N.K., Hui Y.H., dan Ahmed, J. 2011. "Handbook of Vegetables and Vegetable Processing". Willey-Blackwell, Iowa.
- Srihidayati, G. 2017. Studi perbandingan viskositas saos sambal aneka merk produk. Jurnal Teknologi Pangan.5 (2):10-15.
- Sumarni, S. 2017. Pengaruh Penambahan CMC terhadap nilai gizi susu ketapang. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 2(3): 604-614.
- Sun-Waterhouse, D., L. Edmonds, S.S.W., dan R.Wibisono. 2011. Producing ice cream using a substantial amount of juice from kiwi fruit with green, gold and red flesh. Food Research International 50 :647-656.
- Yanuarda, A. P., dan Djalal R. 2013. Pengaruh tingkat penggunaan gel lidah buaya sebagai *stabilizer* pada es krim ditinjau dari viskositas, *overrun*, kecepatan meleleh dan total padatan. Skripsi Jurusan Perternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Wertz, J.L., Oliver, B., dan Jean, P. 2010. "Cellulose Science and Technology". EPFL Press, Boca Raton.
- Wicaksono, M.A. 2014. Intoleransi laktosa. Mandala of health7(1).
- Winarno, F.G. 2008. "Kimia Pangan dan Gizi". Embrio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. "Kimia Pangan dan Gizi". Embrio Press, Bogor.
- Wustenberg, T. 2014. "Cellulose and Cellulose Derivaties in The Food Industry". Willey-VCH, Germany.
- Zaccari, F. dan Galietta, G. 2015 Caronent content in raw and cooked pulp of three mature stage winter squash. Food Journal 4(3): 477-486.
- Zaenab, S. 2017. Penggunaan berbagai dosis infus buha okra untk penurunan kadar gula darah tikus putih hiperglikemia. Skripsi Jurusan Pendidikan Biologi Universitas Muhamadyah, Malang.
- Zaharuddin, Nurul, D., Mohamad, I.N., dan Ali, K. 2014. The use of hibiscus esculentus gum in sustaining the release of propranol hydrochloride in a solid oral dosage form. BioMed Research International.

Zailanie, K., Tri S., dan Simon. 2001. Ekstraksi dan permurnian alginat dari *sargassum filipendula* kajian dari bagian tanaman, lama ekstraksi dan konsentrasi isopropanol. Jurnal Teknologi Pertanian. 2(1): 10-21.

