

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Wira Kusuma, G. P., Ayu Nocianitri, K., & Kartika Pratiwi, I. D. P. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 181. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p08>
- Amaliah, Isma. (2018). Persepsi Generasi Milenial terhadap Pangan Fungsional di Indonesia. Undergraduate (S1) thesis, Universitas Bakrie.
- Ambri, K., Kusnadi, J., & Putri, W. D. R. (2009). Study on the Growth of Lactic Acid Bacteria (LAB) from Dadih in Ice Cream as Probiotic Food. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 1–9.
- Arbuckle, S. L. 1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Bahow, G., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Pontoh, W. J. H. (2016). KARAKTERISTIK ES KRIM MENGGUNAKAN STARTER BAKTERI PROBIOTIK *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*. In *Zootech" Journal* (Vol. 36, Issue 1).
- Birol, G., & Ozen, B. (2018). Health benefits of *Streptococcus thermophilus* as a probiotic in the human gastrointestinal tract: A review. *Journal of Functional Foods*, 48, 65-76.
- Chandra, R., N. Herawati, dan Y. Zalfiatri. 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.
- Chen, M. J and K.N. Chen. 2007. Applications of Probiotic Encapsulation in Dairy Products. In: Lakkis, Jamileh M. (Ed.), *Encapsulation and Controlled Release Technologies in Food Systems*. Wiley-Blackwell. USA. Pp 83–107.
- Daeng Lanusu, A., Surtijono, S. E., Ch Karisoh, L. M., & Sondakh, E. (2017). SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.). In *Zootech" Journal* (Vol. 37, Issue 2).
- Davidson, R. H., Duncan, S. E., Hackney, C. R., Eigel, W. N., & Boling, J. W. (2000). Probiotic culture survival and implications in fermented frozen yogurt characteristics. *Journal of Dairy Science*, 83(4), 666–673. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(00\)74927-7](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(00)74927-7)
- Durmaz, Y., Kiliçli, M., Toker, O. S., Konar, N., Palabiyik, I., & Tamtürk, F. (2020). Using spray-dried microalgae in ice cream formulation as a natural colorant: Effect on physicochemical and functional properties. *Algal Research*, 47, 101811.

- Ermawati, D. E., Martodihardjo, S., & Sulaiman, T. N. S. (2017). Optimasi Komposisi Emulgator Formula Emulsi Air dalam Minyak Jus Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.) dengan Metode Simplex Lattice Design. *Journal Of Phamarceutical Science And Clinical Research*, 02, 78–89.
- Fardiaz, S. (1993). *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Flores, R.J., Kliptel, J., dan Tobias, J. (1992). Ice Cream dan Frozen Dessert. In : *Diary Science and Technology Series*. New York: Handbook 3.Y.H. Hui (ed), VHC Publisher Inc.
- Goktas, H., Dikmen, H., Bekiroglu, H., Cebi, N., Dertli, E., & Sagdic, O. (2022). Characteristics of functional ice cream produced with probiotic *Saccharomyces boulardii* in combination with *Lactobacillus rhamnosus* GG. *LWT*, 153. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112489>
- Gueimonde, M and Clara de Los R. Gavilan. 2009. *Detection and Enumeration Of Gastrointestinal Microorganisms In Hand Book Of Probiotics and Prebiotics*. John Wiley and Sons In Publication. USA
- Hafsah & Astriana. (2012). Pengaruh Variasi Starter Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Bionature*. 13(2) : 96-102.
- Harris, Asriyadi. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim. Makasar. Universitas Hasanuddin.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA*, 7(1): 20-26
- Haryanti, Nopita dan Ahmad Zueni. (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan Variasi Susu Krim. Program Studi Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian unived. agritepa, Vol. I, No. 2
- H, T and Heyman, H. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices* London: Chapman and Hall. 1998.
- Irmayani, Nurheda, Novieta, I. D., & Nurfatima. (2020). Evaluasi nilai daya Leleh dan nilai organoleptik eskrim berbahan dasar susu sapi kombinasi dengan kacang merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 2(2), 125-133.
- Jayus, Nafi, A., & Nurma, M. (2022). EDAMAME Characterization of Low Fat Synbiotic Ice Cream With Different Concentration of Banana. 1(9), 488–499.
- Kullen, M. J. dan Klaenhamer. T. “Genetic Modification of *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacteria*. in: G. W. Tannock (Ed) *probiotics*, A. Critical Review. *Horizon Sci. Publ.*, England, 1999.

- Lamusu, d. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* l) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/Pangan.V3I1.7>
- Manik, D. F., Hertiani, T., & Anshory, H. (2014). Analisis korelasi antara kadar flavonoid dengan aktivitas anti-bakteri ekstrak etanol dan fraksi-fraksi daun kersen (*Muntingia Calabura L.*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Khazanah*, 6(2), 1–11. <https://doi.org/10.20885/khazanah.vol6.iss2.art1adi>
- Muchtadi, Tien R. Prof. Dr. Ir. M.S, dkk. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Alfabeta, CV.*
- Mulyani, Dian Rakhmawati, Eko Nurcahya Dewi, and Retno Ayu Kurniasih. "Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil." *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 6.3 2018: 36-42.
- Mulyani, S., A.M. Legowo dan A.A. Mahanani. 2008. Viabilitas bakteri asam laktat, keasaman dan waktu pelelehan es krim probiotik menggunakan starter *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidum*. *J.Indon.trop.anim.agric.* 33 (2): 120-125
- Muse, M. R., Hartel, W. 2004. Ice Cream Structure Elements That Affect Melting Rate and Hardness. *Journal Dairy Science* 8(7): 1–10.
- Mohammadi, R., Mortazavian, A. M., Khosrokhavar, R., & da Cruz, A. G. (2011). Probiotic ice cream: Viability of probiotic bacteria and sensory properties. *Annals of Microbiology*, 61(3), 411–424.
- Natalia, Lela. n.d. "Kajian Produksi Es Krim Probiotik Dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat Enkapsulasi."
- Nugroho, Y.A dan Joni Kusnadi. (2015). Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No.4 p.1263-1271, September 2015
- Nurlita, Hermanto, & Asyik, N. (2017). Pengaruh penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap penilaian organoleptik dan nilai gizi biskuit. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3), 562-574. <http://dx.doi.org/10.33772/jstp.v2i3.2631>
- Nurman. 2018. "Produksi Es Krim Susu Jagung Fermentasi Dengan Starter Bakteri Probiotik Asal Limbah Pembuatan Dangke." *thesis*.
- Oztürk, H. I., Demirci, T., & Akın, N. (2018). Production of functional probiotic ice creams with white and dark blue fruits of *Myrtus communis*: The comparison of the prebiotic potentials on *Lactobacillus casei* 431 and functional characteristics. *LWT*, 90, 339–345.
- Padaga, M., Sawitri, M. E. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya. Rahayu,

- Potter, N. (1986). Food Science. Westport: The AVI Publishing Company Inc.
- Rahmadi, A. 2018. Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak. Mulawarman University Press. Samarinda.
- Ray, B. 1996. Fundamental Food Microbiology. CRC Press, Boca Rotton
- Richard Hendarto, D., Putri Handayani, A., Esterelita, E., & Aji Handoko, Y. (2021). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13–19. <https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>
- Rusli, R., Amalia, F., & Dwyana, Z. (2018). POTENSI BAKTERI *Lactobacillus acidophilus* SEBAGAI ANTIDIARE DAN IMUNOMODULATOR. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 3(2), 25–30. <https://doi.org/10.20956/bioma.v3i2.5814>
- R. Prastiti, S. M. (2013). Karakteristik Mikrobiologi Dan Tekstur Es Krim Probiotik Dengan Bahan Baku Susu Segar Yang Dikombinasikan Dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*). *Animal Agriculture Journal*, 127-136.
- R. Prastiti, S. M. (2013). Karakteristik Mikrobiologi Dan Tekstur Es Krim Probiotik Dengan Bahan Baku Susu Segar Yang Dikombinasikan Dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*). *Animal Agriculture Journal*, 127-136.
- Rachmawanti, D. A. an S. Handajani. 2011. Es krim ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*): tinjauan sifat sensoris, fisik, kimia, dan aktivitas antioksidannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4 (2): 94-103.
- Rahmawati, R. D., Purwadi, & Rosyidi, D. (2012). Tingkat Penambahan Bahan Pengembang Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Mutu Organoleptik Dan Tingkat Kelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*.
- Rozi, Anhar. 2018. “Pengaruh Penggunaan Emulsifier Dan Kecepatan Pengadukan Yang Berbeda Terhadap Pembuatan Es Krim”. *Perikanan Terpadu*, 1(2).
- Satriani, Sukainah, A., Mustari, A. 2018. Analisis fisiko-kimia es krim dengan penambahan jagung manis (*Zea Mays L. Saccharata*) dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 105-124.
- Sahbani, L. N., Putranto, W. S., & Utama, D. T. (2023). Pengaruh Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) pada Es Krim Sinbiotik terhadap Jumlah Bakteri Asam Laktat, pH, dan Overrun. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 23. <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i1.45515>
- Sianipar, Imanuel, Fajar. R dan Yelmira Zalfiatri “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Es Krim Probiotik dengan Penambahan *Lactobacillus Terenkapsulasi*”. *Riau : Jom Faperta* Vol 3 No.2, 2016.

- Skryplonek, K., Henriques, M., Gomes, D., Viegas, J., Fonseca, C., Pereira, C., Dmytrów, I. & Mituniewicz-Malek, A. (2019). Characteristics of lactose-free frozen yogurt with κ -carrageenan and corn starch as stabilizers. *Journal of Dairy Science*, 102(9).
- Sitompul, I. I., Yusmarini, Y., & Pato, U. (2022). Pemanfaatan *Lactobacillus plantarum* 1 dalam Pembuatan Es Krim Sinbiotik dari Bengkuang dan Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 45–52. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i1.21861>
- Susilawati dan D. Sartika. 2017. Produksi es krim susu kambing dengan modifikasi tepung umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus* B.) sebagai penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik es krim. *Jurnal Teknologi Pertanian* 20 (3): 337-346.
- Suriani, S., Soemarno, & Suharjo. (2013). Pengaruh Suhu dan pH terhadap Laju pertumbuhan Lima Isolat Bakteri Anggota Genus *Pseudomonas* yang diisolasi dari Ekosistem Sungai Tercemar Deterjen di sekitar Kampus Universitas Brawijaya. *Indonesian Journal of Environment and Sustainable Development*, 3(2), 58–62.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Sofos, J.N. 1993. Mini review current Microbiological Consideration in Food Preservation. *International. J. Food Microbial.* 19:87-108
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. Prinsip dan Prosedur Statistika. Terjemahan Bambang Sumantri. Jakarta: Gramedia, 1993
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri 2006. Produk Olahan Susu. Penebaran Swadaya. Depok. Jawa Barat. Indonesia.
- Tannock, G.W. Probiotics: A Critical Review. Norfolk, England: Horizon Scientific Pers, 1999.
- Tiarani. 2015. Jenis-Jenis Gula dalam Pembuatan Es Krim. Jakarta
- Vargas, F and Paredes-Lopez, O. 2019. Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses. CRC Press. New York.
- Violisa, A., Nyoto, A., dan Nurjanah, N. (2012). Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 35(1), 103-114.
- Winarno, F.G. “Enzim Pangan”. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama, 113 Hal. 1995.
- Winarno, F. G., Fernandez, I. E. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press. Bogor.

- Winarti, S., U. Syarofa dan D. Anggrahini. 2008. Ekstraksi dan stabilitas warna ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknik Kimia*, Volume 3 (1): 207-214
- Yelnetty, A .2010. Kualitas es krim probiotik dari ubi jalar (*Ipomea batatas*, L) menggunakan *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus rhamnosus* dan *Bifidobacterium logum*. *J. Ilmiah* Vol 10(1): 20-27
- Yudiastuti, S., Sukarminah, E., Mardawati, E., & Kastaman, R. (2019). Evaluation study of *Lactobacillus acidophilus* drying. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 250(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/250/1/012016>
- Yuniastuti, A., (2014). *Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan*.
- Yusmarini, Y., Adnan, M., & Hadiwiyoto, S. (2001). Perubahan nilai cema dan fraksi protein pada susu kedelai dalam proses pembuatan soygurt. *Agritech*, 21(3), 95–98.
- Yulia, N., Wibowo, A., & Kosasih, E. D. (2020). Karakteristik Minuman Probiotik Sari Ubi Kayu dari Kultur Bakteri *Lactobacillus acidophilus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 10(2), 87–94. <https://doi.org/10.22435/jki.v10i2.2488>
- Zahro, C., Nisa, F.C., 2015. Pengaruh penambahan sari anggur dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. *J. Pangan dan Agroindustri* 3, 1481–1491.