

DAFTAR PUSTAKA

- Agroteknologi. 2017. *Pengertian Fungsi dan Jenis Organisme Tanah*.
<http://agroteknologi.web.id/pengertian-fungsi-dan-jenis-organisme-tanah>.
diakses pada tanggal 16 Maret 2021.
- Aku, A. S., N. Sandiah, D.P. Sadsoeitoeboen, R.M. Amin dan Herdis. 2007.
“*Manfaat lesitin nabati pada preservasi dan kriopreservasi semen*”.
Kajian Pustaka. Anim. Prod. J. 9(1):49 - 52.
- Alinkolis, J. J. 1989. “*Candy Technology*”. The AVI Publishing Co.
Westport Connectic
- Almadania, Sonia Lavrenza. 2019. “*Pengaruh Penambahan Puree Ubi Cilembu (Ipomea Batatas(L). LAM) Dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim*”. e-jurnal Tata Boga, 8 (1), hlm: 226-235.
- Amertaningtyas, Dedes dan Firman jaya. 2011. “*Sifat Fisiko-Kimia Mayonnaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras*”. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan, 21. Hal. 1 – 6.
- Annishia, Fristi Bellia dan Setiawan Dhanarindra. 2017. “*Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim : Kuning Telur Dengan Gelatin*”. Hospitality dan Pariwisata, 3. Hal. 294-374.
- Antong, dan Astrina Maharani. 2017. “*Pengolahan Sayur Bayam Menjadi Es Krim: Pengembangan Kreativitas Masyarakat Desa*”. Dedikasi Masyarakat, 1. Hal. 42-51.
- Aliyah, Rakhmi. 2010. *Pengaruh Jenis Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi*. Skripsi. FT, Teknologi Jasa dan Produksi, Universita Negeri Semarang, Semarang.
- Arbuckle, W.S. 1986. “*Ice Cream*”. Avi Publishing Company. Inc. London
- Arbuckle, W.S. and Marshall R.T. 2000. *Ice Cream* 5th Edition. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Astawan M., dan Andreas L. K., 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. Gramedia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Tepung Jagung. SNI 01 -3727:1995. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Gula kristal. SNI 3140.3:2010. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Biskuit. SNI 2973:2011. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Susu UHT (Ultra High Temperature). SNI 3950:2014. BSN, Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2015. Air Mineral. SNI 01-3553:2015. BSN, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2018. Es Krim. SNI 02 -3713:2018. BSN, Jakarta.
- Bahramparvar, M.,M.H. Haddad Khodaparast andS.M.A. Razavi. 2009. *The Effect of Lallelantia roylena (Balangu) Seed, Palmate-tuber Salep and Carboxymethylcellulose Gums on Nonfat Ice Cream*. J. Dairy Sci. 88:862-871
- Cahyono, B. 2003. *Teknik dan Strategi Budi Daya Sawi Hijau*. Yayasan Pustaka Nusantara. Yogyakarta.
- Chan, Levi Adhitya. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta: AgroMedia Pustaka
- Chandra, Rani, Netti Herawati dan Yelmira Zalfiatri. 2017. “*Pemanfaatan Susu Full Cream dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*”. JOM Fakultas Pertanian, 4(2), 1-15.
- Cruz, A.G., A.E.C. Antunes, A.L.O.P. Sousa, J.A.F. Faria andS.M.I. Saad. 2009. *Ice cream as probiotic food carrier*. Food Research International. 42(9):1233-1239.
- Damayanti, Nessya. 2012. *Perkecambahan dan Pertumbuhan Sawi Hijau (Brassica rapa L. var. parachinensis L.H. Bailey) Setelah Pemberian Ektrak Kirinyuh (Chromolaena odorata (L) RM. King and H. Rob.. Skripsi. FKIP, Biologi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.*
- Darma G.S., Diana Puspitasari, dan Endang Noerhartat. 2013. “*Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Stabilizer, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial*”. REKA Agroindustri, 1(1). hlm : 45-55
- Didinkaem. 2006. *Es krim Nan Menggoda*.
<http://www.halalguide.info/content.view/628>
- Distantina, S., Fadilah., Y. C. Danarto., Wiratni dan M. Fahrurrozi. 2009. “*Efek Bahan Kimia pada Tahap Presipitasi terhadap Rendemen dan Sifat Karagenan dari Rumpun Laut Euchema cottoni*”. Ekuilibrium. 8 (2):47-53.
- Dong, U.A., H.L. Sang, S. Haribabu, J.L. Eun, and C.K. Jae. 2006. “*Sequential separation of main component from chicken egg yolk*”. Food Science Biotechnology 12. 189-195.
- Eckles CH, Comb WB, Macy H. 1980. *Milk and Milk Products*. 4 th. Edition, MC Graw Hill Publishing CoLtd, New York.
- Eckles, CH.WB. 1984. *Milk and Milk Product*. Tata Mc.Graw Hill, New Delhi
- Fadmawati, G. A. Y., Merkuria Karyantina, dan Akhmad Mustofa. 2019. “*Karakteristik Fisikokimia Es Krim Dengan Variasi Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dan Sawi Hijau (Brassica rapa var. Parachinensis L.)*”. JURNAL TEKNOLOGI PANGAN, 13(1), hlm:86-93.
- Fahmitasari, Y., 2004, *Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap*

- Karakteristik Sabun Mandi Cair*, Skripsi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz D. 1989. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 1992. *Hidrokoloid Dalam Industri Pangan*, Buku dan Monograf. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Fatimah, F. 2005. *Efektivitas Antioksidan dalam Sistem Oil-in-Water*. [Disertasi]. Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor
- Fatoni, M., Eko Basuki, dan Agustono Prarudiyanto. 2016. “*Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Es Krim Labu Kuning (Cucurbita moschata)*”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2 (2), hlm : 158-164.
- Fitriyaningtyas, Sofie Imsa dan Tri Dewanti Widyaningsih. 2015. “*Pengaruh Penggunaan Lesitin Dan Cmc Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (Malus Sylfertris Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah*”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (1), 226-236.
- Fuad, Ahmad. 2010. *Budidaya Tanaman Sawi (Brassica Juncea L.)*. Skripsi. FP, Agribisnis Hortikultura dan Arsitekstur Pertamanan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Glicksman, 1992. *Gum Technology in The Food Industry*. Academic Press, New York dan London.
- Goutara dan S. Wijandi. 1975. *Dasar Pengolahan Gula*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB, Bogor.
- Hadinoto, Sugeng dan Voulda D Loupatty. 2015. *Perbaikan Gizi Es Krim Dengan Penambahan Karaginan Dan Buah Pepaya*. MAJALAH BIAM, 11 (1), Hlm : 1-6
- Hakim, L. , Purwadi dan Masdiana C.H Padaga. 2012. *Penambahan Gum Guar Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Viskositas, Overrun Dan Kecepatan Meleleh*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Handayani, T, Sutarno, dan Ahmad D. S., 2004. Analisis Komposisi Nutrisi Rumput Laut Sargassum crassifolium J. Agardh. *Jurnal Biofarmasi*. ISSN: 1693-2242. 2:2 45-52.
- Hartatie, Endang Sri. 2011. “*Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*”. GAMMA. Vol 7: 20-26.
- Hartomo. A.J, M.C Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instant Berlesitin*. Jogjakarta: Andi Offset.
- Haryanti, Nopita dan Ahmad Zueni. 2015. “*Identifikasi Mutu Fisik, Kimia, Dan*

- Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.) Dengan Variasi Susu Krim*". AGRITEPA, 1(2), 143-156.
- Haryanto, E. T Suhartini dan E. Rahayu. 2003. *Sawi dan selada*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hasanuddin , Kurnia Harlina Dewi dan Insi Fitri. 2011. *Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang*. Jurnal AgroIndustri, 1 (1), hlm : 1-7.
- Herawati, H. 2018. "*Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu*". Jurnal Litbang Pertanian. 37(1) :17-25
- Hubeis M., 1995, *Paket Industri Pangan Es Krim Ekonomi Skala Industri Kecil*, Bulletin Fakultas Teknologi Industri Pangan, Institut Pertanian Bogor, Vol. VII (I), Hal 100-102.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume II. John Willey and Sons Inc, Canada
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Istini, Sri dan Zatinika A. 2007. "*Pengaruh jenis dan konsentrasi semi-refined carrageenan (SRC) sebagai stabilisator terhadap kualitas es krim*". Jurnal Sains dan TeknologiIndonesia. 9 (1): 27-33.
- Istiqomah, K., W.S. Windrati dan Y. Praptiningsih. 2017. "*Karakterisasi Es Krim Edamame dengan Variasi Jenis dan Jumlah Stabilizer*". Jurnal Agroteknologi. 11(02):139-147
- Jannah,Miftachul Nur, Rizka Mar'atus Sholichah, Arya Ulilalbab, dan Mirthasari Palupi. 2016. "*Pengaruh Penambahan Tape Ubi Ungu dan Jamur Kuping Terhadap Daya Terima, Overrun dan Titik Leleh Es Krim*". Teknologi Pangan, 7(2), 74-85.
- Kartika, B. 1998. *Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. UGM.
- Kataren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia:Salemba.
- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Kustiani, E dan Saptorini . 2019. "*Pengaruh Dosis Pupuk Organik dan Komposisi Media Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Sawi Jabung (Brassica juncea)*". Jurnal Agrinika : Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis, 3(1).
- Lanusu, A. D., S. E. Surtijono, L. Ch. M. Karisoh, dan E.H.B. Sondakh. 2017. "*Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L)*". Jurnal Zootek, 37(2). hlm : 474 – 482
- Mailoa, M., Siti Rodiyah, dan Syane Palijama. 2017. "*Pengaruh Konsentrasasi*

- Carboxymethyl Celulose Terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar (Ipomea batatas L.)*”. GRITEKNO Jurnal Teknologi Pertanian, 6(2), hlm: 45-51.
- Masykuri, Nurwantoro, dan Ratna Arif Wibawa. 2009. *Pengaruh Penggunaan Karaginan Sebagai Stabilizer Terhadap Kondisi Fisik Dan Tingkat Kesukaan Pada Es Krim Coklat*. Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan – Semarang
- Masykuri, Y.B.Pramono, D.Ardilia. 2012. “*Resistensi Pelelehan, Overrun, dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla Yang Terbuat dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa*”. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(3), hlm : 78-82.
- Marshall R.T. and W.S. Arbuckle, 1996, *Ice Cream*, 5th Edition, Internatioan Thompson Publishing, New York.
- McClements DJ. 2005. *Food Emulsions: Principles, Practices, and Techniques 2nd Edition*. CRC Press. Florida.
- Muchtadi, D., Palupi, N. S., Astawan, M. (1993). *Metabolisme zat gizi*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Mulyani, Dian Rakhmawati, Eko Nurcahya Dewi, dan Retno Ayu Kurniasih. 2017. “*Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Stabilizer*”. J. Peng. and Biotek. Hasil Pi., 6(3), 36-42.
- Muse M.R. and Hartel, R.W., 2004, *Ice Cream Structural Elements That Affect Melting Rate and Hardness American Dairy Science Association*. Jurnal of dairy science 87 : 1 – 10.
- Nugroho, Y.A. dan Joni Kusnadi. 2015. “*Aplikasi Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Es Krim*”. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4). Hlm:1263-1271.
- Okorogbona AOM, Van Averbek W, Ramusandiwa TD. 2011. *Growth and yield response of chinese cabbage (Brassica rapa L. subsp. chinensis) as affected by nutrient in air-dried and pulverized different types of animal manure using low biological activity soil*. World J Agric Sci 7(1): 1-12
- Oksilia, Syafutri, dan Eka Lidiasari. 2012. “*Karakteristik Es krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (Cucumis melo L) dan Sari Kedelai*”. Jurnal. Sumatera Selatan: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Padaga. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisana: Surabaya
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisana.
- Pantzaris, 1995, *Principle of Barley Chemistry*, Wiley Eastern Private Ltd, New Delhi.
- Potter, N and Norman, 1986. *Food Science*. The AVI Publishing Inc Westport.

Connecticut.

- Prabandari, Wuri. 2011. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Stabilizer Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. Skripsi. FP, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Praptiningsih, Y., Tamtarini, dan Anisa Rahma. 2014. *Karakteristik Es Krim Susu Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata L.) Dengan Variasi Jumlah Karagenan Dan Whipping Cream*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Putri, Nadiya Diana dan Elida . 2019. “*Analisis Perbedaan Kualitas Es Krim yang Menggunakan Pengental dari Maizena dan Tepung Tapioka*”. *Kapita Selekta Geografi*, 2(9), 51-65.
- Rahim, N.A. and N.M. Sarbon. 2019. *Acacia Honey Lime Ice Cream : Physicochemical and Sensory Characterization as effected by different hydrocolloids*. *International Food Research Journal* 26(3):883-891
- Rahmawati, Tutik. 2018. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Lesitin Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Sifat Kimia Dan Sifat Sensoris Es Krim Sari Jagung Manis*. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri, Universitas Mataram. Mataram
- Raviyanti, Cut Vira, Dian Hasni dan M. Ikhsan Sulaiman. 2018. “*Studi Pembuatan Es Krim Nabati Dengan Variasi Sumber Karbohidrat Dan Konsentrasi Lesitin Sebagai Emulsifier*”. *JIM Pertanian*, 3(3), 176-184.
- Rozi, Anhar. 2018. “*Pengaruh Penggunaan Emulsifier Dan Kecepatan Pengadukan Yang Berbeda Terhadap Pembuatan Es Krim*”. *Perikanan Terpadu*, 1(2).
- Rukmana, R. 2002. *Bertanam Petsai dan Sawi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Samsudewa, Z. M. Rezki, D. dan Y. S. Ondho. 2016. “*Pengaruh Pengencer Kombinasi Sari Kedelai dan Tris terhadap Kualitas Mikroskopis Spermatozoa Pejantan Sapi PO Kebumen*”. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11(2), 67-74.
- Sarika, Helga Ayu, Antonius Hintono dan Valentinus Priyo Bintoro. 2019. “*Pengaruh Penambahan Tape Singkong Terhadap Karakteristik Fisik Es Krim Sawi Sendok*”. *Teknologi Pangan*, 4(1), 42-47.
- Sarofa, U., Dedin F. Rosida dan Khadik M. 2014. *Aktivitas Antioksidan Es Krim Buah Merah*. *JURNAL REKAPANGAN*, 8 (1), hlm: 1-11.
- Sharma, B.R. and P.K. Hissaria. 2009. *Hydrocolloids – Competent Ice Cream Stabilizers*. *Chemical Weekly, Special Report* : 193-198
- Sinurat S, Peranginangin R, Wibowo S. 2007. “*Pengaruh konsentrasi kappa-karaginan pada es krim terhadap tingkat kesukaan panelis*”. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi kelautan dan Perikanan*, 2, 81-8.

- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara
- Soeparno. 1992. *Prinsip Kimia Dan Teknologi Susu*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada,.
- Soewarno dan Soekarto, 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Spagnuolo. P.A. D.G. Dalgleish, H.D. Goff, E.R. Morris. 2005. *Kappa-Carrageenan Interactions In Systems Containing Casein Micelles acccnd Polysaccharide Stabilizers*. Department of Food Science, University of Guelph, Gordon Street Guelph, Ont., Canada. *Food Hydrocolloids* 19 (2005) 371–377.
- Suhardi, 1988. *Kimia dan Teknologi Protein*. PAU pangan dan gizi UGM.
- Sukardi. 2002. *Diklat Teknologi Polisakarida dan Gula*. Malang: Jurusan THP Fakultas Pertanian UMM.
- Sumardikan, H., 2007. *Penggunaan Carboxymethylcellulosa (CMC) Terhadap PH, Keasaman, Sineresis, Viskositas Dan Mutu Organoleptik Yogurt Set*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Suprayitno, E., H. Kartikaningsih dan S. Rahayu. 2001. *Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum SP*. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*. 1(3):23-27
- Susilawati, Fibra Nurainy, dan Aditya Wahyu Nugraha. 2014. *Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 19 (3), hlm : 243-255
- Susilawati, Ribut Sugiharto dan Suci Marita Damaiyanti. 2016. *“Formulasi Virgin Coconut Oil (Vco) Dan Pengemulsi Lesitin Kedelai Terhadap Stabilitas Emulsi Dan Sifat Organoleptik Pasta Kacang Merah”*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 21(1), 42-50.
- Susilo, D. U. M., Lamria Mangunsong, dan Vika Yudistina. 2020. *Kajian Sifat Fisik Dan Organoleptik Penggunaan Tepung Jagung Pada Pembuatan Es Krim Kelapa*. *AGROFOOD Jurnal Pertanian dan Pangan*, 2 (1), hlm : 30-34.
- Susilorini, Tri Eko. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syafarini, I. 2009. *Karakteristik Produk Tepung Es Krim Dengan Penambahan Hidrokoloid Karaginan Dan Alginat*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Syahputra, E. 2008. *Pengaruh Jenis Zat Stabilizer Dan Konsentrasi Mentega Yang Digunakan Terhadap Mutu Dan Karakteristik Es Krim Jagung*. Universitas Sumatera Utara (USU). Medan
- Syed, Q.A. and M.S.U. Shah. 2016. *Impact of Stabilizers on Ice Cream Quality*

- Characteristics*. MOJ Food Processing & Technology. 3(1):246-252
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Suparmo, Murdiati, Sudarmadji, Rahayu, Naruki dan Astuti. 1989. *Bahan tambahan pangan (food additive)*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Utama, R. S., Prima Yaumul Fajri, Agustina Agustina, dan Cucu Rahayu. 2021. *Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Es Krim Santan Kelapa*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 6(2). Hlm: 3831-3841
- Webb BH, and Arbuckle WS. 1977. *Freezing of dairy products*. Di dalam: Desrosier NW, Tressler DK, editor. *Fundamentals of Food Freezing*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Webb, B. H., 1981. *Freezing of Dairy Products*. Di dalam: Desrosier, N. W., Tressler D. K. editor. *Fundamentals of Food Freezing*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Widiantoko, Rizky Kurnia dan Yunianta. 2014. “*Pembuatan Es Krim Tempe – Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Stabilizer Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik)*”. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(1): 54-66.
- Widyasari, R., Yeni Sulastri, Rini Nofrida, Mohammad Abbas Zaini, Arif Nasrullah, dan Zainuri. 2018. *Pemanfaatan Tepung Umbi Minor Sebagai Alternatif Stabilizer Alami Untuk Meningkatkan Mutu Fisik Dan Inderawi Es Krim Buah Naga (Hylocereus polyrhizus sp.)*. Pro Food Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 4 (1), hlm : 268-276
- Winarno FG. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, Sri, Nana Dyah dan Sulistowati. 2006. “*Pembuatan Es Krim Kacang Merah Degan Penambahan Virgin Coconut Oil Dan Kuning Telur*”. Buana Sains, 6(1), 75-82.
- Wu, Y. and T. Wang. 2003. “*Soybean lecithin fractionation and functionality*”. Journal of the American Oil Chemists’ Society 80:319- 326.
- Zahro, C. dan F. C. Nisa. 2015. “*Pengaruh penambahan sari anggur (Vitis vinifera L.) dan stabilizer terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es Krim*”. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 1481-1491.