

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., dan Waysima. 2009. *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Arbuckle, W. S. 2000. *Ice Cream Third Edition*. Avi Publishing Company. Inc West Port, Connecticut.
- Abd-Aziz, S. 2002. Sago starch dan its utilization. *J. Biosci. Bioeng.* 94:526–529
- Akesowan, A. 2008. Effect of Combined Stabilizers Containing Konjac Flour and k-Carrageenan on Ice Cream. *Assumption University Journal of Technology* 12(2): 81-85.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2006. *Riau Dalam Angka*. Pekanbaru: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. Pekanbaru.
- BPPT, 1987. *Penelitian Pemanfaatan Sagu Sebagai Bahan Pembuatan Makanan*. Laporan Akhir. Kerjasama BPPT dengan Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB. Bogor
- Bylund, G. 1995. *Dairy Processing Handbook*. Tetra Pak Processing Systems. Sweden.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge, UK.
- Darma, G. S., D. Puspitasari, dan E. Noerhartati. 2013. Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial. *REKA Agroindustri*, 1(1):45-55.
- Destrosier, N. W. dan Tessler, D. K. 1997. *Fundamental of Food Freezing*. The AVI Publishing Co. Inc. New York.
- Dewan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1 : 2011. *Susu Segar Bagian 1*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995. *Es Krim*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3729 : 2008. *Tepung Sagu*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Eckles, C. H., W. B. Combs, dan H. Macy. 1998. *Milk dan Milk Products*. McGraw-Hill Company. New York.
- Goff H. D., dan R.W. Hartel. 2013. *Ice Cream Seventh edition*. Springer. New York.
- Goff, H.D. 2000. Controlling Ice Cream Structure by Examining Fat Protein Interactions. *Australian Journal of Dairy Technology*. 55 (2):78-71
- Haryanto, B. dan P. Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hau, M. Y. M., Gray, D. A., Taylor, A. J. 1996. Binding of Volatiles to Starch. In *Flavour Food Interactions*. Mcgorrin R. J. and Leland J. V. (Eds.), Vol. 633, Washington DC, American Chemical Society, p.p. 109 - 117
- Jading, A., E. Tethool, P. Payung, dan S. Gultom. 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengereng Cross Flow Fluidized Bed Bertenaga Surya Dan Biomassa. *Reaktor*, 13 (3): 155-164
- Kam, N. O. 1992. *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta. 53p
- Marshall, R. T., H. D. Goff, and R. W. Hartel. 2003. *Ice Cream. Sixth Edition*. Plenuri Publisher. New York
- Muse, M. R., dan R. W. Hartel. 2004. Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate dan Hardness. *Journal of Dairy Science*. 87:1-10
- Padaga, M., dan M. E. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Patel, A. S., A. H. Jana, K. D. Aparnathi, dan S. V. Pinto. 2010. Evaluating sago as a functional ingredient in dietetic mango ice cream. *International Journal of Food Science, Technology dan Nutrition* 4 (1): 61-69
- Patel, M., S. Pinto, A. Jana, dan K. D. Aparnathi. 2011. Evaluation of Suitability of Sago (Tapioca Starch) As a Functional Ingredient in Ice Cream. *Indian Journal of Fundamental dan Applied Life Sciences* ISSN: 2231-6345, 1 (2) : 111-118



## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Putri, R. dan S. Handajani. 2015. Pengaruh Jumlah Dan Bentuk Sagu (*Metroxylon sp*) Terhadap Hasil Jadi Es Krim. *E- Journal Boga*, 4 (3):160 – 170.
- Putri, D. I. 2016. Pengaruh Konsentrasi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B) sebagai Penstabil Es Krim Susu Kambing. Skripsi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Ruddle, K., D. Johnson, P. K. Townsend, dan J. D. Rees. 1978. *Palm sago: a tropical starch from marginal lands*. Honolulu, Hawaii: Univ. Press of Hawaii.
- Saha, D., dan S. Bhattacharya. 2010. Hydrcolloids as thickening and gelling agents in food. *Journal Food Science Thecnology*, 47(6):587-597.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian. USU. Medan.
- Saputri, O. M., Tjaronosari, dan A. Wijanarka. 2015. Variasi Pencampuran Tepung Labu Kuning sebagai Bahan Penstabil Es Krim Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Beta Karoten. *Jurnal Nutrisia*, 17(2):101-107.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Singhal, R. S., J. F. Kennedy, S. M. Gopalakrishnan, A. Kaczmarek, C. J. Knill, dan P. F. Akmar. 2008. Industrial production, processing, and utilization of sago palm-derived products. *J. Carbohydrate Polymers* 72: 1 – 20
- Sinurat, E., R. Peranginangin, dan S. Wibowo. 2007. Pengaruh Konsentrasi *kappa*-Karaginan pada Es Krim terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 2(2):81-89
- Sistanto, E. Sulistyowati, dan Yuwana. 2017. Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibhetinus* Murr) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12 (1) : 9-23
- Soekarto, S. T., dan M. Hubies. 1993. *Petunjuk Laboratorium Metode Penelitian Indrawi*. PAU Pangan dan Gizi. ITB. Bogor.
- Supadi, S. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis. Bidang Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Suprayitno, E., H. Kartikaningsih, dan S. Rahayu. 2001. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia* ISSN: 1410-8968, 1 (3) : 23-27.
- Steel, R. G. D. and J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistik. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Violisa, A., A. Nyoto, dan N. Nurjanah. 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi dan Kejuruan*, 35(1) : 103 – 114.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirakartakusumah, M. A., A. Apriantono, Ma'arif, Suliantari, D. Muchtadi, dan K. Otaka. 1986. *Isolation Characterization of Sago Starch dan its Utilization for Production of Liquid Sugar*. Teknologi Consultation. Jakarta.