

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

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. D., dan Waysima. 2009. *Evaluasi Sensorik Produk Pangan*. Jurnal. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Akesowan, A. 2008. Effect of Combined Stabilizers Containing Konjac Flour and k-Carrageenan on Ice cream . *AU J.T.* 12 (2) : 81-85.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya, Jakarta. 275 hal.
- Blakely, J and D. H. Bade. 1991. *Ilmu Peternakan (terjemahan)*, edisi ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- de Padua, L. S., Bunyaphatsara, N., dan Lemmens, R.H.M.J. (eds.). 1999. *PROSEA: Plant Resources of South-East Asia 12 (1) Medicinal and Poisonous Plants I*. Bogor: PROSEA Foundation, 219-222.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1989. *Materia Medika Jilid V*. Jakarta
- Djam'anQ. 2008. Pengaruh Air Perasan Daun *Cyclea Barbata* Miers (Cincau Hijau) terhadap Konsentrasi HCL Lambung dan Gambaran Histopatologik Lambung Tikus Galur Wistar yang Diinduksi Acetylsalyelic Acid. *Tesis Program Pascasarjana Universitas Diponegoro*. Semarang.
- Fitriani, T. K. 2011. Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Es krim. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fitrahadini. 2010. Analisis Persepsi Konsumen terhadap Ekuitas Merk Produk Es Krim. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/viewFile/3088/2050> diakses 23 April 2015.
- Fennema, R.O., 1985. *Food Chemistry, second edition*. Revised and expanded. Academi Press. New York.
- Goff, H. D. 2002. Controlling Ice Cream Structure by Examining Fat: Protein Interactions. *Australia Journal of Dairy Technology*. 55 (2): 78-71.
- Gozali, D. dan Muchtaridi. 2008. Karakteristik Tablet Kunyah Antasida dengan Menggunakan Gel Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Miers) Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Birnutura*. 10 (3) : 292-299.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*. 7 (1) : 20-26.

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

- ©Hendriani, Y. 2005. Stabilitas Es Krim yang diberi Khitosan pada Bahan Penstabil Pada Konsentrasi yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Idris, S 1992. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Kusbiantoro, B., H. Herawati, A.B. Ahza. 2004. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velva Labu Jepang. *Jurnal Hort* 5 (3): 223-230. Bandung.
- Kramer, A and B. S. Twigg. 1996. *Fundamental of Quality Control the Food Industry*. The AVI Publishing Company Inc. Westport Connection.
- Legowo, A. M., U. Santosa, M. Adnan, A.N. Al-Baari, I. Nurwantoro, F. Sabhara, dan H. Daniyati. 2006. Asam lemak yoghurt susu sapi dan susu kambing. Prosiding Seminar PATPI.
- Marshal, R.T. and W.S. Arbuckle. 2000. *Ice Cream*. 5<sup>th</sup> Edition. Thompson publishing. New York.
- Ningtyas, P. Z., E. Prihastanti, dan E. Saptiningsih. 2011. Pengaruh Kombinasi Urutan Daun *Stephania hernandifolia* Walp dan Penambahan Volume Air terhadap Kualitas dan Sineresis Cincau selama Penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Universitas Diponegoro. Semarang. 9 (2): 20-31.
- Nasoetion, A. 1998. *Cara Penilaian Kualitas dan Konsumsi pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pitojo, S. 2008 *Khasiat Cincau Perdu*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Hlm. 19,35, 37.
- Rahayu, W.P.1998. *Diktat Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Saputri, O. M. Tjaranosari, W. Agus. 2005. 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.

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.

- Sarwono, B. 2007. *Beternak Kambing Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setiawan, T dan A. Tanius. 2002. *Beternak Kambing Peranakan Etawa*. Penebar Swadaya. Bandung.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari, 2010. *Analisis Sensorik untuk Industri Pangan dan Agro*, Perpustakaan Nasional: Katalog dalam Terbitan (KDt). Bogor.
- Sinurat, E dkk. 2007. Pengaruh Konsentrasi Kappa-Karaginan pada Es Krim terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan perikanan*. 2 (2 : 81-86).
- Soekarto, ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karva Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawetan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Hasil Ternak*. Jurusan Pertanian dan Peternakan. Universitas Bengkulu. 37 hal
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus* Sp Asal dari Dadih sebagai Starter pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 5 (1) : 69-76.
- Sumardikan, H. 2007. Penggunaan *Carboxy methyl cellulose* (CMC) terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis dan Mutu Organoleptik Yogurt Set. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. 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.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Susilawati, F. Nurainy, dan A.W. Nugraha. 2014. Pengaruh Penambahan Ubi Jalur Ungu terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 19 (3): 243-256.
- Shodiq, A dan Z., Abidin. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. Agromedia Pustaka. 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.

- Steel, R. G D. dan J. H, Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik*. Ahli Bahasa N. soemetri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. P 377-398
- SNI 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Szczeniak, A.S., 1998. *Effect of Storage on texture dalam Food Storage Stability*. CRC Press. Florida.
- Usman, S, Purwadi dan I, Thohari. 2012. *Pengaruh Substitusi Carboxymethyl Cellulose (CMC) dengan Ekstrak Daun Cincau Hijau (Premna Oblingifolia Merr.) terhadap Viskositas, Overrun, Kecepatan Meleleh dan Total Padatan Es Krim Susu Kambing*. Laporan Penelitian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Wiagiono. 2013 *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Walstra, P., J. T. M. Wouters and. T J. Geurts. 2006. *Diary Science and Technology*. Taylor dan Francis Group.LLC. New York.
- Yatimin, T. Setyawardani, dan Sunarto. 2013 Kajian Total Mikroba dan Asam Titrasi Susu Kambing Peranakan Etawa selama Satu Periode Laktasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1 (1) : 260-266.
- Yuliarti, N. 2008. *Hidup Sehat dengan Produk Hewani*. Banyu Media. Yogyakarta.