

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M. K., Cahya, A. dan Gustiar, H. 2008. *Pengaruh antioksidan ekstrak jahe merah (Zingiber officinale var Sunti) terhadap proliferasi sel leukimia (THP-1)*. [Program Kreativitas Mahasiswa] Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ali, B. H., G. Blunden, M. O. Tanira and A. Nemmar. 2008. Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (*Zingiber officinale Roscoe*): A review of recent research. *Food and Chemical Toxicology*. 46 : 409–420.
- Arbuckle, W. S. 1997. *Ice Cream 5th Edition*. The AVI Publishing Company, New York.
- Asnita. 2012. Mutu Es Krim dengan Penambahan Tepung Jahe pada Komposisi Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, Pekanbaru.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan*. Graha ilmu, Yogyakarta.
- Azuri, S. D., dan Bambang. 2003. *Pengolahan Susu*. Percetakan PT. Balai Pustaka, Jakarta. hal. 46.
- Balachandran, S., S. E. Kentish and R. Mawson. 2006. The effect of both preparation method and season on the supercritical extraction of ginger. *Sep. Purif. Technol.* 48 (2) : 94-105.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Budi, U. 2006. *Dasar Ternak Perah*. Buku Ajar. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Medan. Hal 6-7.
- Campbell, J. R. and R. T. Marshall. 1975. *The Science of Providing Milk for Men*. Mc Graw Hill Book, New York.
- Carr, J. M., K. Sufferling, and J. Poppe. 1995. Hydrocolloids and their use in the confectionery industry. *J. Food Tech.* 32(7): 41-42.
- Dahlberg, P. H. 2005. A Comparison of Gelatin and Sodium Alginate as Stabilizers in Ice Cream. *J. of Food Science*. 4(4): 335-347.

- Darma, G. S., Puspitasari, D., Noerhartati, E. 2013. Pembuatan Es krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi *Non Dairy Cream* serta Aspek Kelayakan Finansial. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknik. Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Surabaya. 1(1) : 46-55.
- Denyer, C. V., P. Jackson, D. M. Loakes, M. R. Ellis dan D. A. B. Yound. 1994. Isolation of antirhinoviral sesquiterpenes from ginger (*Zingiber officinale*). *J. Nat Products*. 57 : 658-662.
- Dessosier, N. W. and R. T. Tressler. 1997. *Fundamentals of Food Freezing*. The AVI Publishing Co., Inc., Westport., Connecticut. New York.
- Douglas, G. 2000. *Structure of ice cream*. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icstructure>. Diakses 08 Agustus 2019
- Eckles, C. H., W. B. Comb and H. Macy. 1984. *Milk and Milk Products*. Mc Graw Hill Book Company, New York.
- Eze, J. I. and K. E. Agbo. 2011. Comparative studies of sun and solar drying of peeled and unpeeled ginger. *Am. J. Sci. Ind. Res.* 2: 136-143.
- Fardiaz, D. 1989. *Buku dan Monografi Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Ilmu Hayati. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry* 3rd Edition. Marcel Dekker Inc. New York
- Gomez, G. M. C and P. Montero. 2001. Extraction of gelatin from megrim (*Lepidorhombus boscii*) skins with several organic acids. *J. Food Sci.* 66 (2): 213-216.
- Govindarajan, V. 1982. Ginger-chemistry, technology and quality evaluation: Part I. CRC. *Crit Reviews in Food Science and Nutrition*. 19: 1-96.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Jakarta.
- Hapsoh, Yaya, H., dan Elisa, J. 2010. *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. Universitas Sumatera Utara Press. Medan. Hal. 1-19.
- Harris, A. 2011. Pengaruh Subtitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin. Makasar.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA*, 7(1): 20-26.
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA*. 7(1): 20 – 26.

- Harwanti. S., T. Zubaidi., dan S. S. Anterlina. 2012. Pengujian Organoleptik terhadap es krim pada berbagai Konsentrasi daging buah durian (*Durio zibertimus.*). *Artikel Penelitian*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Jawa Timur.
- Hasyim, N. 2008. Kajian Kerusakan Minyak pada "Jenang Kudus" dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hernani, dan Hayani, E. 2001. Identification of chemical components on red ginger (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) by GC-MS. Proc. *International Seminar on natural products chemistry and utilization of natural resources*. UI-Unesco, Jakarta: 501-505.
- Hernani, dan Winarti, C. 2011. Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Hussain, J., A. Bahader, F. Ullah, N. Rehman, A. Khan, W. Ullah and Z. Shinwari. 2009. Proximate and nutrient analysis of the locally manufactured herbal medicines and its raw material. *J. Am. Sci.* 5: 1-5.
- Ibrahim, H. Awang, K. Ali, N. A. M. Malek, S. N. A. Jantan, Syamsir, D. R. 2008. *Selected Malaysian aromatic plants and their essential oil components*. University of Malaya, Malaysia.
- Jones, N. R. 1977. Uses of gelatin in edible products. Dalam Ward AG, Courts A, editor. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York. Hlm. 366-392.
- Kartika, Bambang, dkk. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Manju, V. and N. Nalini. 2005. Chemopreventive efficacy of ginger, a naturally occurring anticarcinogen during the initiation, post initiation stages of 1, 2 dimethyl hydrazine-induced colon cancer. *Clin Chim Acta*. 358: 60-67.
- Masuda, T., A. Jitoe and T. J. Mabry. 1995. Isolation and structure determination of cassumunarins A, B, C: new anti-inflammatory antioxidants from a tropical ginger, Zingible cassumunar. *J Am Oil Chem Soc.* 72: 1053-1057.
- McLellan, M. R. and Cash, J. N. 1979. Application of Anthocyanins as Colorants for Maraschino-Type Cherries. *Journal of Food Science* 44(2): 483-487.
- Mishra, P. 2009. Isolation, spectroscopic characterization and molecular modeling studies of mixture of Curcuma longa, ginger and seeds of fenugreek. *International Journal of Pharm Tech Research*. 1: 79-95.

- Nelson, J. A. dan Trout, G. M. (Eds). 1975. *Judging Dairy Products 4th.* Milwaukee: The Olsen Publishing Co.
- Ningrum, I. Y. K. 2008. Optimasi formula tablet hisap jahe merah (*Zingiber officinale roxb.*) dengan kombinasi sukrosa-sorbitol sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisik tablet. *Skripsi.* Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Nissa, M. 2013. Pengaruh Konsentrasi Sawi Hijau (*Brassica Rapa Var. Parachinensis L*) Serta Konsentrasi Agar Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati (*Mellorine*). *Skripsi.* Universitas Brawijaya. Malang.
- Nwinuka, N., G. Ibbeh and G. Ekeke. 2005. Proximate composition and levels of some toxicants in four commonly consumed spices. *J. Appl. Sci. Environ. Mgt.* 9: 150-155.
- Odebutumi, E., O. Oluwaniyi and M. Bashiru. 2010. Comparative proximate analysis of some food condiments. *J. App. Sci. Res.* 6: 272-274.
- Ozgoli, G., Goli, M., and Moattar, F. 2009. Comparison of effects of ginger, mefenamic acid, and ibuprofen on pain in women with primary dysmenorrhea. *The Journal of Alternative and Complementary Medicine.*
- Padaga, M dan M.E. Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat.* Tribus Agrisarana. Surabaya
- Paimin, B. F., Murhananto. 2007. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe.* Penebar Swadaya, Jakarta. -Cet.16.
- Parker, A. L. 1982. *Principles of Biochemistry*, Worth Publishers, Inc., Sparkas, Maryland.
- Peake, J., Nosaka, K., and Suzuki, K. 2005. *Characterization of inflammatory responses to eccentric exercise in humans.*
- Poppe, J. 1992. *Gelatin.* Di dalam A. Imeson (ed). *Thickening and Gelling Agent for Food.* Academic Press. New York.
- Priscilla, I. 2013. Pengaruh Konsentrasi Bayam (*Amaranthus Blitum L*) dan Konsentrasi Agar Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati (*Mellorine*). *Skripsi.* Universitas Brawijaya. Malang.
- Raharjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ramadhan, A. E., Phaza, H. A. 2010. Pengaruh konsentrasi etanol, suhu dan jumlah stage pada ekstraksi oleoresin jahe (*Zingiber officinale rosc*) secara batch. *Skripsi.* Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Ramsden, E. N. 1995. *Biochemistry of Food Sci.* Stanley Thorne Ltd, Chelatenham, New York.
- Rehman, R., M. Akram, N. Akhtar, Q. Jabeen, T. Saeed, S. M. A. Shah, K. Ahmed, G. Shaheen and H. M. Asif. 2011. *Zingiber officinale* Roscoe (pharmacological activity). *Journal of Medicinal Plants Research.* 5: 344-348.
- Rohman, A., Sumantri. 2013. *Analisis Makanan.* Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak.* Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Schrieber, R. and H. Gareis. 2007. *Gelatine Handbook.* Wiley VCH Verlag GmbH & Co, Bicentennial.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro.* Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Shodiq, A. dan A. Zainal. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa.* Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Sia, R. 2014. Kualitas Es Krim Probiotik dengan Level Penambahan Susu yang Difermentasi *Lactobacillus casei* pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Skripsi.* Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 3141-1. 2011. *Susu segar.* Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-37313. 1995. *Es Krim.* Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soeparno, R. A. Rihastuti. Indratiningish, S. dan Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak.* Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sofia, D. 2008. *Antioksidan dan Radikal Bebas.* <http://www.chem-is-try.org>. Diakses pada 10/1/2016 20:15.
- Steel, R., and J. K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika.* PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Stoilova, I., A. Krastanov, A. Stoyanova, P. Denev and S. Gargova. 2007. Antioxidant activity of a ginger extract (*Zingiber officinale*). *Food Chemistry.* 102: 764–770.
- Sudarmadji, S., 1995, *Prosedur Analisa Bahan Makanan Pertanian,* Liberty, Yogyakarta .

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.

- Suprayitno, E.H., Kartikaningsih, dan S. Rahaya. 2001. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *sargassum* sp. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia.* 1(3): 23-27.
- Surh, Y. J. E. Loe and J. M. Lee. 1998. Chemopreventive properties of some pungent ingredients present in red pepper and ginger. *Mutat Res.* 402: 259-267.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E. 2007. *Produk Olahan Susu.* Penebar Swadaya, Jakarta.
- Tama. 2011. *Khasiat kandungan bahan kimia di dalam jahe.* <http://www.logku.blogspot.com/2011/02/khasiat-kandungan-bahan-kimia-di-dalam.html>. Diakses pada tanggal 29 Agustus 2016.
- Tapsell, L. C., I. Hemphill, L. Cobiac, C. S. Patch, D. R. Sullivan, M. Fenech, S. Roodenrys, J. B. Keogh, P. M. Clifton, P. G. Williams, V. A. Fazio and K. E. Inge. 2006. Health benefits of herbs and spices: the past, the present, the future. *Med. J. Aust.* 185 (Suppl. 4), S4–S24.
- Walstra, P., Jan T. M. Wouters and Tom J. Geurts. 2006. *Dairy Science and Technology.* Taylor & Francis Group, LLC. New York.
- Wang, W. H. and Z. M. Wang. 2005. Studies of commonly used traditional medicine-ginger. *Zhongguo Zhong Yao Za Zhi.* 30: 1569–1573.
- Widianto, R. K. dan Yunianta. 2014. Es Krim Tempe - Jahe. Program Studi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1): 54-66.
- Widyasuti, E. S., Radiati, L. E. dan Purwanto, A. 2007. Pengaruh Penambahan Gelatin Tipe B (*Beef Gelatine*) terhadap Daya Ikat Air, Kecepatan Meleleh, dan Mutu Organoleptik Yoghurt Beku (*Frozen Yoghurt*). Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 2(2): 35-41
- Wong, N. R. Jennes, M. Keeney and E. H. Marth. 1988. *Fundamentals of Dairy Chemistry.* Van Nostard Reinhold, New York. 3th Edit.
- Wresdiyati, T. Astawan, M. dan Adnyane, I. K. M. 2003. Aktivitas anti inflamasi oleoresin jahe (*Zingiber officinale*) pada ginjal tikus yang mengalami perlakuan stres. *Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan.* 9(2): 8
- Yoshimura, K. M. 2000. Physical properties of Shark gelatin compared with pig gelatin. *J. Agric Food Chem* 48: 20-27.

- Zahro, C., Nisa, F. C. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera L.*) dan Penstabil terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang, Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1481-1491
- Zamora, R., and Hidalgo, F.J. 2005. Coordinate Contribution of Lipid Oxidation and Maillard Reaction to the Nonenzymatic Food Browning. *Crit Rev Food Sci Nutr*, 45(1): 49-59

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.