

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M.H dan Andy. 2011. Penambahan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus Sabdriffa* Linn) untuk peningkatan kualitas yogurt. *Jurnal Agrisistem*. 7(2) : 96-105.
- Andoko, A dan H. Nurrasyid. 2012. *5 Jurus Sukses Hasilkan Buah Naga Kualitas Prima*. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta. 102 hal.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan es krim probiotik dengan substitusi susu fermentasi *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* dan *Lactobacillus* F1 terhadap susu skim. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor. 87 hal.
- Apriyantono, A., D.N.L. Fardiaz, Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. PAU IPB, Bogor.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Ardiyastuti, F. 2001. Kualitas es krim yoghurt dengan penambahan probiotik *Lactobacillus acidophilus* dan atau *Bifidobacteria longum*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor. 60 hal.
- Askar, S. dan Sugiarto. 2005. Uji Kimiawi dan organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional*. Bogor. 108-113 hal.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewan*. Penebar Swadaya, Jakarta. 257 hal.
- Azuri, S. D. dan Bambang. 2003. *Pengolahan Susu*. Percetakan PT Balai Pustaka, Jakarta. 46 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713. *Es Krim*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-2981. *Yoghurt*. Jakarta.
- Darmansyah, A. 2003. Kajian aktivitas antiproliferasi susu substandar yang difermentasi dengan *lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. 74 hal.
- Deis, R.C. 2000. *New Directions for Cultured Dairy Products*. Northbrook, Illionois. ([www. Foodproductdesign.com](http://www.Foodproductdesign.com)).

- Dwiyanti, R.T. 2008. Sifat fisik dan kimia es krim yoghurt sinbiotik selama penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor. 63 hal.
- Emil, S. 2011. Untung *Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Lily Publisher. Yogyakarta. 136 hal.
- Goff, H.D. 2000. Controlling ice cream structure by examining fat protein interactions. *J. Dairy Technology*. Australia.
- Hafsah dan Astriana. 2012. Pengaruh variasi starter terhadap kualitas yoghurt susu sapi. *Jurnal Bionature*. 13(2) : 96-102.
- Hekmat, S. and D.J. McMahon. 1992. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in ice cream for use as a probiotic food. *J. Dairy Sci*. 75(6) : 1415-1422.
- Jayanti, P.R. 2010. Kajian kandungan senyawa fungsional dan karakteristik sensoris es goyang buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*). *Skripsi*. Fakultas pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Katili, A.S. 2009. Struktur dan fungsi protein kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu* 2(5) : 19-29.
- Lindgren, S.E. dan W.J. Dobrogosz. 1990. Antagonistic activities of lactic acid bacteria in food and fermentation. *FEMS microbial*. 87 : 149-164.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Masagena Press. Makassar.
- Mikail, B. 2012. Mengenal 3 Kandungan Gizi Penting pada Es Krim. <http://health.kompas.com/read/2012/06/18/1159370/Mengenal.3.Kandungan.Gizi.Penting.pada.Es.Krim>. Pekanbaru. Diakses pada tanggal 24 Juni 2013.
- 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.
- Nur, K. 2012. Kualitas es krim dengan penambahan umbi kentang *Solanum tuberosum L* sebagai bahan penstabil. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Unhas, Makassar. 53 hal.
- Puspitarini, R. dan A. Rahayuni. 2012. Kandungan serat, lemak, sifat fisik, dan tingkat penerimaan es krim dengan penambahan berbagai jenis bekatul beras dan bekatul ketan. *Journal of Nutrition College*. 1(1) : 205-218.

- Rahman, A., Fardiaz, S., Rahaju, W.P., Suliantari., dan C.C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor. 122 hal.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Digital Library. Diakses pada tanggal 24 Juli 2014.
- Steel, R. dan J.K, Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Hasil Ternak*. Jurusan Pertanian dan Peternakan. Universitas Bengkulu. 37 hal.
- Susanti, D. 2005. Pembuatan es krim yoghurt kedelai dengan penambahan probiotik *Lactobacillus acidophilus* dan atau *Bifidobacterium bifidum*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. 29 hal.
- Wulandari, E. dan W.S. Putranto. 2010. Karakteristik stirred yoghurt mangga (*Mangifera indica*) dan apel (*Malus domestica*) selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 10(1) : 14-16.
- Yuliarti, N. 2008. *Hidup Sehat dengan Produk Hewani*. Banyu Media. Yogyakarta. 80 hal.
- Yulistiani, R. 2009. Produksi starter yoghurt yang resisten terhadap residu antibiotika penicillin pada susu dan aplikasinya pada pembuatan yoghurt. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*. 9(1) : 1-10.