

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Agus, I. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Arbuckle, J. 1997. *Amos 7.0 User's Guide*. Chicago, IL: SPSS Inc.
- Arbuckle, W.S. 2000. *Ice Cream*. Third Edition. Connecticut: Avi Publishing Company Inc West Port. Hal. 56-59.
- Astawan, M dan Andreas, L. 2009. *Khasiat Whole Grain*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2010. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai, Solo
- Auliana, R. 2011. *Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya*. Diakses pada tanggal 1 April 2016.
- Badan Standarisasi Indonesia. 1995. *Standar Mutu Es Krim*. SNI 01-3713-1995. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Champagne, E.T., Hron, R.J., dan Abraham, G., 1992, *Utilizing Ethanol to Produce Stabilized Brown Rice Products*, *JAOCS*, 69 (3), 205-208.
- Champbell, J.R and R.T Marshall. 1975. *The Science of Providing Milk for Men*. Mc Graw-Hill Book Company. New York.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. The Royal Society of Chemistry, Thomas Graham House, Science Park, Milton Road, Cambridge CB4 0WF, UK.
- Damayanthi, E., Deddy, M., dan Fransisca, R., 2004. *Aktivitas Antioksidan Minyak Bekatul Padi Awet dan Fraksinya Secara In Vitro*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol 15, No. 1, pp. 11-19.
- Damayanthi, E. 2007. *Rice Bran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*. Makalah Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif. Jakarta.
- David. 2008. *Mengenal Manfaat Bekatul*. Diakses : 2 Juni 2016. http://www.naturalorganik.multiply.com/journal/item5/Mengenal_Manfaat_Bekatul_.htm.

- Departemen Kesehatan R.I. 2005. Rencana Strategi Departemen Kesehatan. Jakarta: Depkes RI
- Guven, Mand O. B. Karaca. 2002. The Effects Of Varying Sugar Content and Fruit Concentration On The Physical Properties Of Vanilla and Fruit Ice – Cream Type Frozen Yogurts. *Int. Dairy. J.* 55(1):456-462
- Goff, H.D. 2000. Controlling Ice Cream Structure by Examining Fat Protein Interactions. *J. Dairy Technology.* Australia.
- Harianto, H., I. Thohari, dan Purwadi. 2013. Penambahan Tepung Porang (*Amorphopallus onchoptillus*) pada Es Krim Yoghurt ditinjau dari Sifat Fisik dan Total Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak.* Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Harris, A. 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim.* Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin.
- Imesom, A. G. 1999. Thickening and Gelling Agent for Food. Aspen Publishers Inc, New York.
- Indrasari, S.D. 2006. Padi Aek Sibundong: Pangan Fungsional. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian.* 28(6): 1 – 3.
- Ide, P. 2010. *Agar Jantung Sehat : Tip dan Trik Memilih Makanan agar Jantung Sehat.* Jakarta: PT. Elex Meda Komputindo.
- Jacobs, M. B. 1958. *The Chemical Analysis of Food and Food Products.* vol I. 3rd ed. D. Van. Nostrand Co. Inc. New York.
- Jubaidah, U. 2008. Variasi Penambahan Tepung Bekatul Pada Es Krim Dilihat Dari Kadar Serat, Sifat Organoleptik dan Daya Terima. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kalsum, U. 2012. *Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphopallus onchopillus) sebagai Bahan Stabil.* Makassar: Universitas Hassanudin.
- Kristiani, E. 2010. *Petunjuk Praktikum Kimia.* Salatiga: UKSW.
- Lisdyaeni, N. 2016. *Jurnal Penelitian.* Pengaruh penambahan Bekatul Beras Merah Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensories Es Krim. Bali. Universitas Udayana
- Lowry, O. H., N. J., Rosebrough, A. L., Farr, and R. J. Randall. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. *J. Biol. Chem.* 193-265.
- Mamentu A.K., E. Nurali, T. Langi, T. Koapaha. 2012. Analisis Mutu Sensoris, Fisik, Kimia Biskuit Balita yang Dibuak dari Campuran Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) dan Wortel (*Daucus Carota*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat

- Marshall, R.T. dan Arbuckle, W.S. 1996. Ice Cream. Edisi Kelima. New York: International Thompson Publishing. New York. Hal. 56-58.
- Marshall R, Arbuckle WS. 2000. Ice Cream. Aspen Publs. Maryland.
- Mellado AF. 1998. Ice Crystallization and Recrystallization in Frozen Model Solution and Ice Cream as Affected by Polysaccharide Gums. Thesis of The Faculty of Graduate Studies of The University of Guelph. Kanada.
- Nuraini, 2007, Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, Desain Produk, harga dan Kepercayaan terhadap Loyalitas Konsumen (studi pada Optik Salfar), Jurnal Riset Ekonomi dan Manajemen.
- Nursalim, Y. dan Razali, Z.Y. 2007. Bekatul Makanan Yang Menyehatkan. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo. Buletin Teknik Pertanian Vol. 15 No. 1 Hal. 1-5.
- Sarie, L.K. 2012. Pemanfaatan Jagung Manis (*Zea mays L. Saccharata*), Bit (*Beta vulgaris L.*) Bayam (*Amaranthus spp. L.*) dalam Pembuatan Es Krim Sayur Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia IPB, Bogor.
- Sathe.1982. Chemistry and Biochemistry of Legumes. Oxford dan IBH, New Delhi.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-37313. 1995. Es Krim. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulistiyaningsih, I. 2016. Uji Organoleptik Es krim Bekatul Beras Putih dengan Penambahan Ekstrak Wortel Sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Susanto, D. 2011. Potensi Bekatul sebagai Sumber Antioksidan dalam Produk Selai Kacang. Artikel Penelitian. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Walstra, P. And R. James. 1984. Dairy Chemistry and Physics. John Willey and Sons Inc. New York.

- Widiantoko, R.K.2011. Es Krim. (Diakses hari Selasa,15 Januari 2013).
<http://lordbroken.wordpress.com/2011/04/10>.
- Widowati, S. dan Djoko S. Damardjati. 2001. Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dan Peran Teknologi Pangan Dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional. Majalah Pangan No. 36/X/Januari 2001; Hal. 3-11 (Jakarta: Puslitbang Bulog, 2001).
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yunani, T. 2017. Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah Terhadap kadar Protein dan Tingkat Kekerasan Biskuit. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.