

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwanto, & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Peleahan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*, Vol.1. No.2, 65-76.
- Adlina, M., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Rasio Susu Full Cream dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Kuning (Ipoma batatas L.). *JOM FAPERTA* Vol. 4 No.2, 1-15.
- Alafdila, R., Anandito, R. B., & Siswanti. (2020). Pengaruh Pemanis terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Kedelai Jeruk Manis (*Citrus senensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1-11.
- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., D. Herawati. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andriyani. (2019). Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, Vol.15, 178-198.
- Arbuckle, W. S. (2013). *Ice Cream*. Maryland: Springer.
- Astrup, A., & Ellis, P. (2009). The nutritional and health benefits of almonds: a healthy food choice. *Food Science and Technology*, 37-50.
- Aydar, E. F., Tetuncu, S., & Ozcelik, B. (2020). Plant-based milk substitutes: Bioactive compounds, conventional and novel processes, bioavailability studies and health effects. *Journal of Functional Foods* Vol.70, 1-15.
- Ceylan, M. M. (2020). Almond Milk: Preparation, Chemical, Fatty Acids, Mineral, Total Phenolic Compositions and Antioxidant Activity. *International Journal of Scientific and Technological Research*, 99-111.
- Chan, L.A. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Chandra, R., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan Susu Full Cream dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu. *Jom Fakultas Pertanian*, Vol. 4, 1-15.
- Clarke, C. (2015). *The Science of Ice Cream*. UK: The Royal Society of Chemistry.
- Davidson, J., & Usman, M. (2013). *Health Benefits of Almonds*. United States: JD-Biz Corp Publishing.

FoodData Central. (2019, April 1). *U.S. Department of Agriculture*. Retrieved from Beverages, almond milk, unsweetened, shelf stable: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174832/nutrients>

Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream*. USA: Springer Science & Business Media.

Hadinoto, S., & Loupatty, V. D. (2015). Perbaikan Gizi Es Krim dengan Penambahan Karaginan dan Buah Pepaya. *Majalah BIAM* Vol. 11, 1-6.

Hartatie, E. (2015). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA*, 143-156.

Haryanti, N., & Zueni, A. (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis dengan Variasi Susu Krim. *AGRITEPA*, 143-156.

Haryanti, N., & Zueni, A. (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis dengan Variasi Susu Krim. *AGRITEPA*, 143-156.

Hasanuddin, Dewi, K. H., & Fitri, I. (2011). Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal AgroIndustri*, 1-7.

Hervelly, W. W., & Aditya, F. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin Konsentrasi Susu Skim terhadap Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu. *Pasundan Food Technology Journal*, 385-390.

Hidayah, U. N., Affandi, D. R., & Sari, A. M. (2017). Kajian Mikrostruktur, Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penggunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (*Claris gariepinus* sp.) sebagai Stabilizer. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 89-98.

Kalyankar, S., & Khedkar, C. (2016). Ice cream : Composition and helath effects. *The Encyclopedia of Food and Health*, 385-390.

Kundu, P., Dhankhar, J., & Sharma, A. (2018). Development of Non Diary Milk Alternative Using Soymilk and Almond Milk. *Food and Nutrition Journal* Vol. 06, 203-210.

Kusumastutui, S., & Adriani, M. (2017). Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Daya Terima, Kandungan Serat, dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Amerta Nutr*, 252-260.

Lestari, I., Mulyati, T. P., & Puspitasari, A. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Ultra High Temperature terhadap Kadar Laktosa. *Analisis Kesehatan Sains*, 343-346.

- Mahardikaningtyas, R., Nugroho, B. A., & Hartono, B. (2013). Perilaku Konsumen terhadap Pembelian Susu UHT (Ultra Hight Temperature) di Giant Hypermarket Kota Malang. 1-8.
- Manzoor, M. F. (2016). Effect of cooking temperature on some quality characteristic of Almond Milk. *International Journal of Agricultural and Life Science*, Vol. 3 (1), 131-135.
- McLay, B. (2014). *Almonds Every which Way: More than 150 Healthy & Delicious Almond Milk, Almond Flour, and Almond Butter Recipes*. UK: Hachette UK.
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2017). Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat sebagai Penstabil. *Jurnal Pengembangan & Bioteknologi Hasil*, 36-42.
- Mutiaraningtyas, E., & Kuswardinah, A. (2018). Pembuatan susu nabati berbahan dasar biji jali (*Coix Lacryma-jobi L. Var. Ma-yeun*) dengan penambahan kacang kedelai (*Glycine Max L.*) sebagai alternatif sumber antioksidan. *Jurnal Kompetensi Teknik* Vol.10, No.2, 37-45.
- Nursakinah, Zaini, M. A., & Nazaruddin. (2016). Pengaruh Rasio Santan Kelapa dan Susu Full Cream terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik Es Krim. *Artikel Ilmiah*, 1-13.
- Oksilia, Syafutri, M. I., & Lidiasari, E. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17-22.
- Prihatin, N., Hamzah, F., & Yusmarini. (2018). Pemanfaatan Susu Kedelai sebagai Bahan Pensubstitusi Susu Sapi dalam Pembuatan Es Krim Labu Kuning. *JOM UR*, Vol.5, 1-15.
- Purnama, R. C., & Agustina Retnaningsih, I. A. (2019). Perbandingan Kadar Protein Susu Cair UHT Full Cream pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Lemari Pendingin dengan Variasi Lama Penyimpanan dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 50-58.
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. (2019). Perbandingan Kadar Protein Susu Cair UHT Full Cream pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Lemari Pendingin dengan Variasi Lama Penyimpanan dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis farmasi*, 50-58.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (Corbicula

- moltkiana Prime) dari Danau Singkrak. *Jurnal Farmasi Higea Vol.7*, 120-127.
- Sathe, S. (2002). Biochemical characterization of amandin, the major storage protein in almond (*Prunus dulcis L.*). *Agricultural Food Chemical*, 4333-4341.
- Satriani, Sukinah, A., & Mustarin, A. (2018). Analisis Fisiko-Kimia Es Krim dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata*) dan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4, 105-124.
- Sethi, S., Tyagi, S., & Anurag, R. K. (2016). Plant-based milk alternatives and emerging segmen of functional beverages: a review. *Journal Food Science Technology*, 3408-3423.
- Shobur, F., Hersoelistyorini, W., & Syadi, Y. K. (2021). Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis. *Pangan dan Gizi*, Vol.11 No.1, 73-87.
- Simanungkalit. (2016). Kajian Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 20-26.
- Sundari, D., Almasyhuri., Astuti L. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol.25 No.4, 235-242.
- Suseno, T. I., Radix, I., & Widjaja, J. C. (2015). Pengaruh Perbedaan Penambahan Susu Full Cream terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Beras Hitam. *Seminar Nasional Riset Inovatif III*, 403-407.
- Winarsih, S., Cahyono, N. S., Sukardi, & Siskawardani, D. D. (2020). Physico-Chemical Characteristics of Ice Cream Made from Coconut Milk Cream and Kidney Nurt Puree. *Research Article UMM*, 151-158.
- Yada, S., Lapsley, K., & Huang, G. (2011). A review of composition studies of cultivated almonds: Macronutrients and micronutrients. *Food Composition and Analysis*, 169-480.
- Zakaria, Y., Yurliasni, Delima, M., & Diana, E. (2013). Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Akibat Bahan Baku dan Persentase *Lactobacillus casei* yang Berbeda. *Agripet*, 31-35.