

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbari, Mehdi, Mohammad Hadi Eskandari, And Zahra Davoudi. 2019. Application And Functions Of Fat Replacers In Low-Fat Ice Cream: A Review. *Trends In Food Science And Technology*. October 2018 :34–40
- Andayani, Regina, Revi Yenti, And Wiwit Gustiva. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Kamar Dan Lemari Pendingin Terhadap Kandungan Protein Pada Dadih Kerbau Dengan Metoda Kjeldahl. *Scientia : Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 1(1):53.
- Arbuckle, W.S. and Marshall, R.T. 2000. ice Cream. Chapman and Hall, New York
- Chen, Wenpu, Guijiang Liang, Xiang Li, Zhiyong He, Maomao Zeng, Daming Gao, Fang Qin, H. Douglas Goff, And Jie Chen. 2019. Effects Of Soy Proteins And Hydrolysates On Fat Globule Coalescence And Meltdown Properties Of Ice Cream. *Food Hydrocolloids*. March :279–86.
- Depkes RI. 2005 . *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Depkes RI
- Durmaz, Yaşar, Mahmut Kilicli, Omer Said Toker, Nevzat Konar, Ibrahim Palabiyik, And Faruk Tamtürk. 2020. Using Spray-Dried Microalgae In Ice Cream Formulation As A Natural Colorant: Effect On Physicochemical And Functional Properties. *Algal Research*. October 2019.
- Hartatie, Endang Sri. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma* 7(1):20–26.
- Ismunandar.2004. *Dibalik Lembutnya Es Krim*. <http://www.kimianet.lipi/go.id>
- Kamus Besar Bahasa Indoensia, *Pengertian Tudung Saji*. Jakarta. 2011
- Kasperski, Jacek And Beata Grabowska. 2016. Optimizing The Thermal Effectiveness Of An Insulation Wrap With Internal Folded Polypropylene Film For The Transportation Of Frozen Food. *International Journal Of Refrigeration* 67:42–53.
- Kementerian Pendidikan dan budaya, 2011. *Sejarah Tudung Saji*. Jakarta : Departemen Pendidikan RI
- Notoatmodjo, S, 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Revisi Cetakan 1. Jakarta : Rineka Cipta Jakarta
- Naila, 2016, Analisa subjektif and objektif 2014. *Pendugaan Umur Simpan Produk Es Krim Kemasan Cup Di Pt . X Surabaya*. Surabaya.
- Rinaldi Satria, 2017. *Kajian Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Es Krim*. Riau : Universitas Riau

- Setiati, Tri Woro. 2012. *Arsitektur Tropis* (Hasil Review Jurnal dan Buku).  
Diunduh pada 3 November 2020
- Suprayitno, E., Kartikaningsih dan Rahayu. 2001. Pembuatan es krim menggunakan dtabilisator natrium alginat dari *Surgassum* sp.. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*, 1(3): 23-27
- Syamsuddin dan Damayanti, 2011. *Metode Penelitian Pendidikan Bahasa*.  
Bandung : Remaja Rosdakarya
- Soekoco, A. S. 2016. Serat Insulator Panas Ramah Lingkungan Berbahan Dasar Recycled Polypropylene Dari Limbah Tutup. *Jurnal Riset Industri* 10:142–46.
- Tim Penulis SNI. 1995. *Standart Mutu Es Krim*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Tim Penulis SNI. 2006. *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.  
Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Ulfa Nurul Hidayah, Dian Rachmawanti Affandi, Ardhea Mustika Sari. 2017. Kajian Mikrostruktur, Karakteristik Fisik Dan Sensoris Es Krim Dengan Penggunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus* Sp.) Sebagai Stabilizer. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 10(2):89–98.
- Wollard, K. 2007. *Why Does Ice Cream Melt*. New York
- Zulfa, Naila. 2011. *Pendugaan Umur Simpan Produk Es Krim Kemasan Cu* di PT. X Surabaya . Universitas Brawijaya