

DAFTAR PUSTAKA

- Anissa, Digna, and Lilik Eka Radiati. "Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Pembuatan Yogurt Drink Ditinjau dari Sifat Mutu Fisik." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)* 13.2 (2018): 118-125.
- Annishia, Fristi Bellia, and Setiawan Dhanarindra. "Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim: Kuning Telur Dengan Gelatin." *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* 3.2 (2018).
- Ali, Murad, Konan Anderson Seny Kan, and Marko Sarstedt. "Direct and configurational paths of absorptive capacity and organizational innovation to successful organizational performance." *Journal of business research* 69.11 (2016): 5317-5323.
- Aprilia, Happy Chorema. Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Pembuatan Yogurt Drink Ditinjau Dari Nilai Ph, Tingkat Sineresis Dan Nilai Aktivitas Air. Diss. Universitas Brawijaya, 2018.
- Arbuckle, W. S. (1996). *Ice Cream*. London: The AVI Publishing Company. Inc
- Asghar, M., et al. "Effect of non-nutritive sweeteners on ice cream quality." *Int. J. Agric. Appl. Sci* 5.2 (2013).
- Astuti, I. M., dan Rustanti, N. (2014). Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas dan nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College*, 3(3), 331-336.
- Bahramparvar, Maryam, and Mostafa Mazaheri Tehrani. "Application and functions of stabilizers in ice cream." *Food reviews international* 27.4 (2011): 389-407.
- Didinkaem. 2006. *Es krim Nan Menggoda*.
- Ermawati DE, Martodiharjo S, Sulaiman TNS. 2017. Optimasi komposisi emulgator formula emulsi air dalam minyak jus buah stroberi (*Fragaria vesca* L.) dengan metode simplex lattice design. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*. Vol 2: 78-89.
- Fatimah, Fatimah, and Titik Suryani. Pemanfaatan Ubi Jalar Merah Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim Secara Tradisional Dengan Penambahan CMC. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2013.
- Filiyanti, Ita, Dian Rachmawanti Affandi, and Bambang Sigit Amanto. "Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti

- susu skim pada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa." *Jurnal Teknosains Pangan* 2.2 (2013).
- Gavahian, M., Sheu, F. H., Tsai, M. J., & Chu, Y. H. (2020). The effects of dielectric barrier discharge plasma gas and plasma-activated water on texture, color, and bacterial characteristics of shiitake mushroom. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(1), e14316.
- Goff, H. Douglas, and Richard W. Hartel. "Ice cream structure." *Ice cream* (2013): 313-352.
- Hamtiaah, Siti, Srijanto Dwijatmiko, and Sriroso Satmoko. "Efektivitas media audio visual (video) terhadap tingkat pengetahuan petani ternak sapi perah tentang kualitas susu di Desa Indrokilo Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang." *Animal Agriculture Journal* 1.2 (2012): 322-330.
- Harris dan Asriyadi. "Pengaruh substitusi ubi jalar (*Ipomea batatas*) dengan susu skim terhadap pembuatan es krim." Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar (2011).
- Hartatie, Endang Sri. "Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim." *Jurnal Gamma* 7.1 (2011).
- Hidayati, Laras Annisa, and Nanik Suhartatik. Kecepatan Meleleh Dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L*) Sebagai Pewarna Alami. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2014.
- Jackson, S. P., Schoenwaelder, S. M., Goncalves, I., Nesbitt, W. S., Yap, C. L., Wright, C. E., ... & Salem, H. H. (2005). PI 3-kinase p110 β : a new target for antithrombotic therapy. *Nature medicine*, 11(5), 507-514.
- Kong, Y., Zhang, L. L., Zhao, J., Zhang, Y. Y., Sun, B. G., & Chen, H. T. (2019). Isolation and identification of the umami peptides from shiitake mushroom by consecutive chromatography and LC-Q-TOF-MS. *Food Research International*, 121, 463-470.
- Kriswanto, Monica Andreina. Pengaruh Penambahan Tepung Lokal Sebagai Fat Mimetics Berbasis Karbohidrat Pada Es Krim Soyalo. Diss. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang, 2017.
- Maniar, K., Moideen, A., Mittal, A., Patil, A., Chakrabarti, A., and Banerjee, D. (2017). A story of metformin-butyrate synergism to control various pathological conditions as a consequence of gut microbiome modification: Genesis of a wonder drug?. *Pharmacological Research*, 117, 103-128.
- Muse, M. R., and Richard W. Hartel. "Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness." *Journal of dairy science* 87.1 (2004): 1-10.
- Nuralizah., A. Adam, dan R. Fadilah. 2016. Pengaruh penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*) terhadap

- kecepatan leleh es krim yang dihasilkan. J. Pendidikan Teknologi Pertanian. 2(1) : 7-13.
- Patil, Anirudh Gururaj, and Soumitra Banerjee. "Variants of ice creams and their health effects." *MOJ Food Process. Technol* 4 (2017): 58-64.
- Purnama Sari dan Rika. 2011. Pengaruh Proporsi dan Tingkat Penambahan Ekstrak Polisakarida Larut Air (PLA) Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* dennts.) dan Alginat pada Pembuatan Mie Instan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Putri, Kharisma Dayanti, M. Abbas Zaini, and Djoko Kisworo. "Pengaruh rasio susu full cream dengan jagung manis (*Zea mays saccharata*) terhadap nilai gizi, sifat fisik dan organoleptik es krim." *Pro Food* 1.1 (2015): 15-23.
- Prabowo, A. Y., T. Estiasih dan I. Purwantiningrum. 2014. Umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif : kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 129-135.
- Pranayanti, I. A. P., & Sutrisno, A. (2015). Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) Dengan Starter *Lactobacillus casei* strain Shirota [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Rachman, A., Koyo, A., & Rokhayati, U. (2016). Tingkat Penggunaan Santan Kelapa dan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea hispida* dennts) pada Pembuatan Es Krim. *Media Agrosains* Vol.2 No.01, 16-24.
- Rifhani, Nurul Faridah, and Titik Suryani. Uji Protein dan Organoleptik Penyedap Rasa Alami Komposisi Jamur Shiitake dan Ikan Tongkol dengan Variasi Suhu Pengeringan. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2019.
- Sarwintyas, *et al.* 2001. Tinjauan Literatur Jamur Kegunaan Kimia dan Khasiat. Jakarta: LIP.
- Sonwane, Rajkumar S, and Ashok S. Hembade. "Sensorial quality of dietetic soft serve ice cream prepared by using different proportions of maltodextrin." *Int. J. Curr. Res. Acad. Rev* 2.6 (2014): 51-55.
- Sulastri, Yeni, *et al.* "Pemanfaatan Tepung Umbi Minor Sebagai Alternatif Stabilizer Alami Untuk Meningkatkan Mutu Fisik Dan Inderawi Es Krim Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus* SP.)." *Pro Food* 4.1 (2018): 268-276.
- Sulistyowati, Sulistyowati. "Pemanfaatan Jamur Shiitake (*Lentinus edodes*) Sebagai Baran Afrodisiak Pada Mencit Jantan." *Wahana* 59.2 (2012): 17-27.
- Syed, Q. A., Anwar, S., Shukat, R., and Zahoor, T. (2018). Effects of different ingredients on texture of ice cream. *Journal of Nutritional Health and Food Engineering*, 8(6), 422-435.

- Tjokrokusumo, Donowati. "Diversitas jamur pangan berdasarkan kandungan beta-glukan dan manfaatnya terhadap kesehatan." *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon* 1.6 (2015): 1520-1523.
- Trisnaningtyas, Rara Yurisha, Anang Mohamad Legowo, and Kusrahayu Kusrahayu. "Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan frozen yogurt dengan bahan dasar whey terhadap total bahan padat, waktu pelelehan dan tekstur." *Animal Agriculture Journal* 2.1 (2013): 217-224.
- Violisa, Aviani, *et al.* "Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai." *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal teknologi, Kejuruan dan Pengajarannya* 35.1 (2013).
- Widiantoko, R. K., dan Yunianta, Y. (2014). Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik)[In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 54-66.
- Widyastuti dan Netty. 2009. *Jamur Shiitake-Budidaya dan Pengolahan Si Jamur Penakluk Kanker*. Jakarta: Lily Publisher.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yao, F., Gao, H., Yin, C. M., Shi, D. F., & Fan, X. Z. (2023). Effect of Different Cooking Methods on the Bioactive Compon