

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiani. A., I. Riwayait., & F. Maharani. 2020. Modifikasi Tepung Sukun (*Artocarpus atilis*) menggunakan Metode *Heat Moisture Treatment* (HMT) dengan Variabel Suhu dan Lama Waktu Perlakuan
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Es Krim. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-3713-1995 Hal 2-7.
- Bahramparvar, M. and M. M. Tehrani. 2011. Application and Functions of Stabilizers in Ice Cream. *Food Reviews International*. 27(4):389-407.
- Bimo. R.H., B. S. L. Jennie., D. N. Faridah., & I. Saskiawan. 2015. Kajian Peningkatan Pati Resisten yang Terkandung dalam Bahan Pangan sebagai Sumber Prebiotik.. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 20 (3).
- Chan, L. A. 2009. Membuat Es Krim. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Cleveland, J., Thomas J.M., Ingolf F.N, Michael L. Chikindas. 2001. Bacteriocins: safe, natural antimicrobials for food preservation. *International Journal of Food Microbiology*. 7, 1–20.
- Cruz, A.G., A.E.C. Antunes, A.L.O.P. Sousa, J.A.F. Faria and S.M.I. Saad. 2009. Ice cream as probiotic food carrier. *Food Research International*. 42(9):1233-1239.
- Clarke, C. 2015. *The Science of Ice Cream* 2nd Ed. RSC Publisher, London.
- Dupuis & John 2014. Methodologies for Increasing Resistant Starach Content of Food Starches : A review. “*Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13 : 1219 – 1234.
- Ega, L., & Lopulalan, C. G. C. 2015. Modifikasi Pati Sagu Dengan Metode Heat Moisture Treatment. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 33-40.
- Fetriyuna., Marsetio., & R.L. Pratiwi. 2016. Pengaruh Lama Modifikasi Heat-Moisture terhadap Sifat Fungsional dan Sifat Amilografai Pati Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K Koch)
- Goff, H.D. and R.W., Hartel. 2013. *Ice Cream*. Springer Science Business Media. New York.
- Ghozali, I. (2016) *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 23*. Edisi 8. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Gunawan. S.L. & Hamid. 2023. Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktar terhadap Modifikasi Tepung Bonggol Pisang secara Fermentasi. *Prosiding 18th Urecol*
- Hakim, L. Purwadi, dan M.C Padaga. 2015. Penambahan gum guar pada pembuatan es krim instan ditinjau dari viskositas, *overrun* dan kecepatan meleleh. *Jurnal Penelitian*. Universitas Brawijaya, Malang.

- Herawati. D., F. Kusnandar., Sugiyono., R. Thahir., & E. Y Purwani. 2010. Pati Sagu Termodifikasi HMT (*Heat Moisture-Treatment*) untuk Peningkatan Kualitas Bihun Sagu
- Kaur,B.,F.Arifn,R.Bhat,andA.A.Karim.2012. Progress in Starch Modifcation in the Last Decade. *Food Hydrocolloids*, Vol. 26, No. 2 : 398–404
- Kusnandar, F. 2010. Teknologi Modifikasi Pati dan Aplikasinya di Industri Paangan
- Jenie, B.S.L., P. P Reski., & F. Kusnandar. 2012. Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laaktat dan Pemanasan Otoklaf dalam Meningkatkan Kadar Pati Resisten dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca formaypica*). *Jurnal Pascapanen*. 9(1) : 18 – 26.
- Jiranuntakul. W., C. Puttanlek., V. Rungsardthong., S. Pucha-arnon., & D. Uttapap. 2011. *Microstructural and Physicochemical properties of heat- moisture treated waxy and normal starches*. *Journal of Food Engineering*. 104 (2) : 246 - 258
- Lestari, L.A., Resha Ayu W., Fatma Zuhrotun N., Yuny E., Yudi P. 2019. *Phydidal, Chemical, and Sensory Properties of Ice Cream with Substitution of Stabilizer with Gelatin from Various Sources*. Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Liu. H.X., L. Wuxia., W. Xiaofang., L.V. Manman., P. Qiang., W. Min. 2015. *Changes in Physicochemical Properties And In Vitro Digestibility of Common Buckwheat Starch By Heat-Moisture Treatment and Annealing*. *Carbohydrate Polymers Journal*, 13; 237 – 244.
- Mandei, J. H., & Riset, B. 2016. Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi dengan Heat Moisture Treatment Sebagai Bahan Substitusi untuk Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(1), 57-72.
- Metaragakusuma A.P., Katsuya O., Bai, H. 2016. *An Overview of The Traditional Use of Sago for Sago-based Food Industry in Indonesia*. ICoA Conference Proceedings. 3.
- Muchtadi, D. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Penerbit Alfabeta. Bandung Nofrida,
- R., Y. Sulastri, R. Widyasari, M.A. Zaini MA dan A. Nasrullah. 2018. Pengaruh Penambahan Stabilizer Alami berbasis Umbi Lokal untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* SP.). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 3(1):298-306
- Nabilah. K., A.M. Legowo., & V.P. Bintoro. 2017. Potensi Nasi Instan dengan Penambahan Sari Kedelai dan Kaldu Ayam sebagai Alternatif Pangan Darurat. Universitas Diponegoro
- Polnaya., Febby. J.J., Talahayu., Haryadi., D.W. Marseno., dan H.C.D. Tuhumury. 2016. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Beberapa Jenis Pati Sagu (*Metroxylon* sp.). *Agritech*. 29(2).
- Putri, V. N., Susilo, B., & Hendrawan, Y. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari

Kualitas Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 2(3).

- Rantesuba, N.A., 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh Dan *Overrun* Es Krim Rasa Kopi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Razak, Abdul S. Z., Baharuddin, A. S., Mohd Amin, N. A., Mat Johari, A., & Mohammad Parid, D. 2019. Optimisation Of Stabiliser Combinations In Instant Ice Cream Mix Powder Formulation Via Mixture Design Methodology. *International Food Research Journal*, 26(6).
- Santosa, D. S. (2009). Pemanfaatan Tepung Premix Berbahan Dasar Mutan Sorgum Zh-30 Untuk Industri Pembuatan Adonan Dan Mie Kering. 1–21.
- Sa'adah, N. 2011. Karakteristik es krim ubi jalar oranye berbasis susu atau santan. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Sari, R.A. 2018. Pengaruh Penambahan Creamer Pada Es Krim Yoghurt Buah Nag Super Merah (*Hylocerus costaricensis*) Terhadap Kualitas Es Krim Yoghurt Ditinjau dari Kadar Air, Daya Leleh, Dan Organoleptik. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Sekaran, U. & Bougie, R.J., (2016). *Research Methods for Business: A skill Building Approach*. 7th Edition, John Wiley & Sons Inc. New York, US.
- Setiawan, H. 2009. Kajian Pembuatan Es Puter Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) dan Analisis Finansialnya. Skripsi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2014. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Syafutri, M. I., *et al.*, 2021. Pengaruh Heat Moisture Treatment terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Beras Merah Termodifikasi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Syamsir, E., P.Hariyadi, D. Fardiaz, M. Andarwulan., & F. Kusnandar. 2012. Pengaruh Proses *Heat Moisture Treatment* (HMT) terhadap Karakteristik Pati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23 (1): 100 – 106
- Tauhidiyah, Linda. 2017. S-1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
- Widowati, S., Sudaryono, dan B. A. S. Santosa. 2005. Evaluasi Teknologi Tepung Instan dari Jagung Brondong dan Mutunya. *Jurnal Pascapanen*. 2 (2): 18-27.
- Winarno FG. 1997. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Widiantoko, R.K. & Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe - Jahe (Kajian Proporsi Bahan Dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik). Universitas Brawijaya.

- Widiantoko, R.K. 2011. Es Krim. <http://lordbroken.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 05 September 2023.
- Zahro, C. dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera* L.) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1481 – 1491
- Zulaidah. 2012. Peningkatan Nilai Guna Pati Alami Melalui Proses Modifikasi Pati. *Dinamika Sains*. Vol. 10.