

## DAFTAR PUSTAKA

- Arbuckle, W.S. 1986. **"Ice Cream"**. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. **"Ilmu Pangan"**, Terjemahan Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Campbell, J.R. dan R.T. Marshall. 1975. **"The Science of Providing Milk for Men"**. McGraw Hill Book Co. Inc., New York.
- Charteris, W.P., P.M. Kelly, L. Morelli, dan J.K. Collins. 1998. **"Ingredient selection criteria for probiotic microorganism in functional dairy product"**, Intl. J. Dairy Technology Vol. 51 No.4.
- Desrosier, N.W. dan D.K. Tressler. 1977. **"Fundamentals of Food Freezing"**. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut
- Donohue, D.C., S. Salminen, dan P. Marteau. 1998. **"Safety of Probiotic Bacteria"**. Di dalam : Salminen, S. dan A. von Wright. (eds). 1998. Lactic Acid Bacteria : Microbiology and Functional Aspects 2nd Ed Revised and Expanded. Marcel Dekker Inc, New York.
- Eckles, E.H., W.B. Combs, dan H. Macy. 1984. **"Milk and Milk Products"**. McGrawHill Book Co. Inc., New York.
- Herijanto. 1994. **"Optimasi Pembuatan Formula Es Krim Skala Kecil"**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lindgren, S.E. dan W.J. Dobrogosz. 1990. **"Antagonistic activities of lactic acid bacteria in food and fermentation"**. FEMS microbial. 87 : 149-164.
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 2000. **"Ice cream"**. 5th Edition. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Oberman, H. 1985. **"Fermented milks"**. Di dalam : Wood, B.J.B. (ed.). 1998. Microbiology of Fermented Foods. Elsevier Applied Science Publisher, London.
- Pramojo, A. 1997. **"Mempelajari Metode Pengolahan Es Krim Skala Kecil"**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Potter, N.N. dan Hotchkiss. 1995. **"Food Science"**. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Salminen, S. dan A.V. Wright. 1998. Lactic Acid Bacteria : **"Microbiology and Functional Aspects"**. 2nd edition. Revised and Expanded. Marcel Dekker Inc, New York.

Salminen, S., S. Gorbach, Y.K. Lee, dan Y. Benno. 2004. "**Human Studies on Probiotics**": What is Scientifically Proven Today. Di dalam : Salminen,

SNI 01-3713-1995. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

Winarno, F.G. 1992. "**Kimia Pangan dan Giz**". P.T. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wong, N.P., R. Jennes, M. Keeney, dan E.H. Marth. 1988. "**Fundamental of Dairy Chemistry**". 3rd Edition. Van Nostrand Reinhold, New York.

Yuguchi, H., T. Goto, dan S. Okonogi. 1992. "**Fermented Milk, Lactic Drinks, and Intestinal Mikroflora**". Di dalam : Nakazawa, Y. dan A. Hosono (eds.). 1992. Function of Fermented Milk : Challenge for The Health Science. Elsevier Applied Science, New York.

STABILITAS ES KRIM YANG DIBERI KHITOSAN SEBAGAI BAHAN PENSTABIL PADA KONSENTRASI YANG BERBEDA

<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/11557/2005yhe.pdf?sequence=2>. Diakses. Tanggal. 3 Mei 2013

Alat Pembuatan Es Krim

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/18585/4/Chapter%20II.pdf>  
Diakses. Tanggal 3 Mei 2013

PEMBUATAN ES KRIM PROBIOTIK DENGAN SUBSTITUSI SUSU FERMENTASI *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* DAN *Lactobacillus* F1 TERHADAP SUSU SKIM.

<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/14678/SKRIPSI2.pdf>  
Diakses Tanggal 23 Mei 2013

Manfaat Buah Bit

<http://kesehatan.kompasiana.com/makanan/2011/10/07/kenalandengan-buah-bit-401626.html>. Diakses. Tanggal. 24 Mei 2013