

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, dkk.. *Pedoman bidang studi sanitasi makanan dan minuman pada institusi pendidikan tenaga sanitasi*. Departemen Kesehatan RI.
- Almatsier, Deya. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gamedia
- Andrianto, Stefanus. 2008. *Pembuatan Es Krim Probiotik dengan Substitusi Susu Fermentasi Lactobacillus casei subsp. rhamnosus dan Lactobacillus F1 Terhadap Susu Skim*. Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat. Skripsi.
- Arbuckle, W.S. 1996. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company. Wetsport. Connecticut.
- Arinigora, Pretty Sihombing. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah*. Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat. Skripsi
- Ashari, Sumeru. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: UI Press.
- Auliana, Rizqie. 2001. *Gizi: Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Barasi, Mary E. 2009. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Erlangga
- Budiyono, 2009. *Statistika untuk Penelitian*. Surakarta: UNS Press.
- Dalimartha, Setiawan. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Jilid 5*. Jakarta: Pustaka Bunda.
- _____. 2009. *Atlas Tumbuhan Obat Jilid 6*. Jakarta: Pustaka Bunda.
- Elisabeth, Dian Adi A, dkk. *Jurnal Pemanfaatan Umbi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim*. Bali: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Goodman, Sandra. 2000. *Ester-C Vitamin C Generasi III : Mengubah Pandangan Kita Tentang Vitamin C*. Jakarta: Gamedia Pustaka Utama.
- Halkerston, Ian D.K. 2012. *Sinopsis Biokimia Edisi Kedua Jilid Satu*. Tangerang: Binarupa Aksara Publisher.
- _____. 2012. *Sinopsis Biokimia Edisi Kedua Jilid dua*. Tangerang: Binarupa Aksara Publisher.

- Harris, Asriyadi. 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar. Skripsi
- Kartasapoetra. 2008. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kartasapoetra, G., dan Marsetyo. 2010. *Ilmu Gizi: Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produktivitas Kerja*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ketaren, Sri Marlina. 2012. *Pengaruh Perbandingan Biji Nangka Dan Air Dan Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (Cmc) Terhadap Mutu Yoghurt Sari Biji Nangka*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara. Skripsi
- Lehninger, Albert L. 2005. *Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Maha, Hetty Lendora. 2011. *Pengaruh Sari Kunyit (Curcuma domestica Val) terhadap Daya Tahan Simpan Nasi Kuning*. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara. Skripsi
- Mangati, liena. 2012. *40 Resep Ampuh Tanaman Obat untuk Menurunkan Kolesterol dan Mengobati Asam Urat*. Yogyakarta: Pinang Merah Publisher.
- Murray, Robert K, dkk. 2009. *Biokimia Harper*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Nur, Khaeriyah. 2012. *Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Umbi Kentang (Solanum Tuberosum) sebagai Bahan Penstabil*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar. Skripsi
- Putri, RR Hertisa Kusuma. 2012. *Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi Sebagai Makanan Tambahan dalam Upaya Penanggulangan Anemia pada Ibu HAmil di Rangkaian Jaya Depok 2011*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Jakarta. Skripsi
- Riandini, Nursanti. 2008. *Bahan Kimia dalam Makanan dan Minuman*. Bandung: Shakti Adiluhung.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Safar, Gempur, dkk. 2007. *Modul Metode Statistika II*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sindumarta, Deya. 2012. *Awet Muda dengan Durian dan Buah-buahan Khas Nusantara*. Yogyakarta: Gafindo Litera Media.

- Sundari, Titik dan Elfi Anis Saati. 2010. *Jurnal Pembuatan Es Krim Lidah Buaya (Aloe chinensis) dengan Penambahan gelling Agents*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Stryer, Lubert. 2000. *Biokimia* Vol. 2 Edisi 4. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Syahputra, Ery. 2008. *Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang Digunakan terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara. Skripsi
- Tarwotjo, C. Soejoeti. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Gasindo.
- Wijaya, C. Hanny dan Noryawati Mulyono. 2010. *Bahan Tambahan Pangan Pemanis*. Bogor: IPB.
- Wirahadikusumah, Muhamad. 2001. *Biokimia Protein, Enzim dan Asam Nukleat*. Bandung: ITB.
- Wirakusumah, Emma. S. 2002. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.