

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2005. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Astawan, Made. 2004. Kiat Menjaga Tubuh Tetap Sehat. Solo: Tiga Serangkai.
- _____. 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Bogor: Penebar Swadaya.
- Dalimartha, Setiawan. 2004. Resep Tumbuhan Obat untuk Penderita Osteoporosis. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Dewanti, Tri. Dkk. 2012. Tepung Bubur Sereal Instan Metode Ekstruksi dari Sorgum dan Kecambah Kacang Tunggak (Kajian Proporsi Bahan dan Penambahan Maltodekstrin). Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 3 No.1 : 35-44. Universitas Brawijaya.
- Fachruddin, Lisdiana. 2000. Budidaya Kacang-Kacangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Fatimah, 2013. Pemanfaatan Ubi Jalar Merah Sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim Secara Tradisional dengan Penambahan CMC. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Handayani, Titik. 2013. Kualitas (Overrun, Kecepatan Meleleh dan Organoleptik) Es Krim Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dengan Penambahan Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss) Sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Harris, Asriyadi. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Ikasari, Ninik. 2005. Ekstraksi Pewarna Alami dari Bayam Merah (*Alternanthera Amoena*) (Kajian Penggunaan Jenis Asam dan Suhu

Ekstraksi) serta Aplikasinya pada Yoghurt. Skripsi. Malang: Unniversitas Muhammadiyah Malang.

Kartaspoetra, G. dan H. Marsetyo. 2010. Ilmu Gizi, Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja. Jakarta: Rineka Cipta.

Kusumawati, Aditya. 2013. Kualitas Es Krim Gembili (*Dioscorea esculenta Lour.*) dengan Penambahan Daun Bayam Merah. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Latief, Abdul. 2012. Obat Tradisional. Jakarta: EGC.

Lehninger, Albert L. 2005. Dasar-Dasar Biokimia Jilid I. Jakarta: Erlangga.

Muchtadi, Deddy. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Bandung: Alfabeta.

Nuraini, Heny. 2007. Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat & Halal. Jakarta: Qultummedia.

Padaga, Masdiana dan Manik Eirry Sawitri. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Surabaya: Trubus Agrisarana.

Pamungkasari, Dewi. 2008. Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (*Ipomea batatas*). Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

Poedjiadi, Ana. 2007. Dasar-Dasar Biokimia. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Purwaningsih, Eko. 2007. Vegetarian untuk Kesehatan. Jakarta: Ganeca Exact.

Rohmah. 2013. Uji Protein dan Glukosa Es Krim dengan Bahan Ubi Jalar Ungu dan Susu Kedelai Rasa Nangka Secara Tradisional. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. Analisis Makanan. Yogyakarta: UGM Press.

- Rosida, Dedin F. dkk. 2013. Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu. *Jurnal UPN Veteran*. Program Studi Teknologi Pangan. FTI UPN Veteran. Jatim.
- Secret, R.H (2012). *Keajaiban Antioksidan Bayam*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Steenis, Van. 2006. *Flora*. Jakarta: PT. Pradya Paramita.
- Sunardi, Yohanes. 2013. *Sehat Tanpa Repot*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Wahyuni, Rekna. 2008. *Kajian Kualitas Umbi Jalar sebagai Substitusi Susu dalam Pembuatan Es Krim*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Pasuruan: Universitas Yudharta Pasuruan.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.