

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2008. *Olahan Sehat Dengan Buah*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Djaeni, Achmad, Sediaoetama. 1989. *Ilmu Gizi*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Dwi, Reni Rahmawati, dkk. 2012. *Tingkat Penambahan Bahan Pengembang Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Mutu Organoleptik Dan Tingkat Kelarutan*. Vol. 03 No.02. Hal 3-6.
- Eka, Wahyu Arief dan Teti Estiasih. 2014. *Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var. Ayamurasaki) Dengan Kopigmen Na-Kaseinat Dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan*. Vol.02 No.04. Hal 121-123.
- Fitrah dini dkk. 2010. Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuitas Merek Produk Es Krim. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Keluarga*: Vol.3 No.1.
- Ganjar I., 2003. *Tapai from Cassava and Sereals*. Di dalam : First International Symposium and Workshop on Insight into the World of Indigenous Fermented Foods for Technology Development and Food Safety; Bangkok, hlm 1–10.
- Geovani, dkk. 2013. “ Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial”. *REKA Agroindustri*. 1 (1).
- Handajani, S ; dkk. 1996. *Pengembangan Budidaya dan Pengolahan Hasil Kacang-Kacangan Sebagai Usaha Produktif Wanita di Lahan Kering Daerah Tangkapan Hujan Waduk Kedung Ombo*. Lembaga Penelitian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Sri, Endang, Hartatie. 2011. *Kajian Formulasi ( Bahan Baku , Bahan Pemantap ) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*. Vol.07 No.01. Hal 20-26.
- Hendri, dkk. 2010. *Diversifikasi Pangan Dan Gizi Dengan Alpukat, Pisang Dan Sukun*. Solok : Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Hidayati, Darimiyya, dkk. 2013. *Pola Pertumbuhan Ragi Tape Pada Fermentasi Kulit Singkong*. Vol.07 No.01. Hal 7-10.
- Hidayat, Nur. dkk. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: ANDI.
- Khaldun, Ibnu, dkk. 2013. *Kestabilan Zat Warna Alami Dari Umbi Ketela Ungu (Ipomoea Batatas)*. Vol.01 No.01. Hal 36-39.

- Maesen, Van der dan Somaatmadja S. 1993. *Prosea Sumber Daya Nabati Asia Tenggara I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Misgiyarta, Bintang M, dan Widowati S. 2003. *Isolasi, Identifikasi dan Efektifitas Bakteri Asam Laktat Lokal Untuk Fermentasi Susu Kacang-kacangan*. Bandung: Prosiding Pertemuan Ilmiah Tahunan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia (PIT-PERMI).
- Muaris, Hindah. 2006. *Es Krim Susu Kedelai*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung : Alfabeta.
- Novianti, Imelda Widya. 2014. *Pengaruh Penambahan puree Tape Sukun (Artocarpus Communis Forst) dan CMC (Carboxu Methyl Cellulose) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim*. E-journal Boga. Vol. 03 No. 1 Hal. 54-64.
- Oksilia, Merynda Indriyani Syafutri dan Eka Lidiasari. 2012. “Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formula Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) Dan Sari Kedelai”. *Teknologi Dan Industri Pangan*. 23(1). 2011.
- Pamungkasari, Dewi. 2008. *Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (Ipomoea batatas)*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Patriono, Enggar. 2010. Studi Etnobotani Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*(Park.) Fosberg) Untuk Membuat Kue Kering Sukun Di Desa Sikapat Banyumas. *Jurnal Penelitian sains*. Hal.1006-10-38
- Pitojo , Setijo, 1992. *Budidaya Sukun*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Prihatman, Kemal. 2000. *Budidaya Pertanian Tanaman Kedelai ( Glycine Max L )*. Jakarta : Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Santoso, Agus dan Cucut Prakoso. 2010. *Karakteristik Tape Buah Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi Yang Berbeda*. Magistra No. 73 Th. XXII, September 2010 ISSN: 0215-9511.
- Sayuti, Irda, dkk. 2013. Penambahan ekstrak ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* var. *ayamurasaki*) dan susu skim terhadap Organoleptik yoghurt jagung manis (*Zea mays* l. *saccharata*) dengan menggunakan inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. Hal.402-409.

- Setiavani, Gusti. 2012. *Inovasi Pembuatan Susu Kedelai Tanpa Rasa Langu*. Medan : STPP Medan dan Badan Ketahanan Pangan Kota Medan.
- SNI, 1995. *Es Krim*. Dewan Standarisasi Nasional. SNI 01-3713-1995.
- Steel R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Terjemahan. Jakarta: PT Gramedia.
- Suwaryono, Oyon dan Yusti Ismaeni., 1987. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: UGM press.
- Wahyun, M. A. M. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademi Pressindo.
- Wardany, Ketty Husni. 2012. *Khasiat Istimewa Sukun*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Winarno,F.G. 1984. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka utama.
- Winarti, Sri, dkk. 2008. *Ekstraksi Dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.,) Sebagai Pewarna Alami*. Vol.03 No.01. Hal 210-213.
- Wijaya,c.Hanny,dkk. 2010. *Bahan Tambahan Pangan;Pemanis*. Bogor : IPB Press.