DAFTAR PUSTAKA

Almatsier, Sunita. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT gramedia pustaka umum.

Andarwulan, Nuri dkk. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.

Astawan, Made. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Arixs. 2006. *Mengenalkan Olahan Bahan Pangan Nonberas*. Bali : www.cybertokoh.com diakses pada 21 Januari 2015.

Badan Pusat Statistik. 2011. *Jawa Tengah Dalam Angka*. BPS. Provinsi Jawa Tengah : Semarang.

Buckle, dkk. 1987. "*Ilmu Pangan*". Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. Jakarta : Universitas Indonesia.

Chan, Levi Adhitya. 2010. *Membuat Es Krim*. Jakarta : PT Media Agropustaka.

Darma, dkk. 2013. *Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jeniz Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial*. Reka Agroindustri. Surabaya : Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Fatimah. 2013. *Pemanfaatan Ubi Jalar Merah Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim Secara Tradisional Dengan Penamabahan CMC*. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Filiyanti, dkk. 2013. *Kajian Penggunaan Susu Tempe Dan Ubi Jalar Unggu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa*. Jurnal Teknosains Pangan Vol.2.No.2.

Haliza, dkk. 2007. *Pemanfaatan Kacang – kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe Dan Tahu*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol.3.

Herawati, dkk. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt*. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol. 1 No. 2 : 48 – 58. Universitas Setia Budi.

Hope, dkk. 2008. The Use Of Whey Or Skimmed Milk Powder In Fortified Blended Foods For Vulnerable Groups. *Journal Of Nutrition*. 138 : 145 – 161.

Husna, dkk. 2013. *Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya*. AGRITECH Vol. 33 No. 3.

International Labour Organization. 2010. *Kajian Ubi Jalar Dengan Pendekatan Rantai Nilai Dan Iklim Usaha DI Kabupaten Jayawijaya*. Laporan Studi. Papua.

Khotimah, Khusnul. 2013. *The Miracle of Colors*. Yogyakarta : Rapha Publishing.

Koswara, Sutrisno. 2009. *Pewarna Alami : Produksi dan Penggunaannya*. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.

Kurniawati, Betty Ayu. 2015. *Uji Kadar Protein, Pati dan Antosianin Tepung Ubi Jalar Ungu Yang Dimodifikasi Dengan Penambahan Sari Buah Nanas Dan Lama Fermentasi*. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Kusharyo, Clara. 2002. *Prinsip – prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta : Kanisius.

Kusumawati, Aditya. 2013. *Kualitas Es Krim Gembili (Dioscorea esculaenta* Lour*) Dengan Penambahan Daun Bayam Merah (Alternanthera amoena* Voss). Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Mangku, I Gede Pasek, dkk. 2006. *Studi Pemanfaatan Kulit Buah Rambuatan Sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Lingkungan dan Pembangungan Wicaksana vol. 15.

Nuraini, Heny. 2007. *Memilih Dan Membuat Jajanan Anak Yang Sehat dan Halal*. Jakarta : Qultummedia.

Padaga, dkk. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya : Trubus Agrisarana.

Pagarra, Halifah. 2011. *Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (Vigna unguiculata)*. Bionature. Makasar : Universitas Negeri Makasar.

Permana, Muhammad Firman Cahya. 2014. *Kadar Glukosa Dan Es Krim Kentang Hitam Dengan Daun Cincau Sebagai Pewarna Alami*. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Poedjiadi, Anna dan Supriyanti. 2009. *Dasar – Dasar Biokimia*. Jakarta : UI Press.

Pratiwi, dkk. 2015. *Mikobiologi Industri*. Bandung : Peberbit Alfabeta.

Prawirokusumo, Soeharto. 1994. *Ilmu Gizi Komperatif*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.

Rahayu, dkk. 2012. *Daya Terima Dan Kandungan Gizi Makanan Tambahan Berbahan Dasar Ubi Jalar*. Food Science and Culinary Education Journal. Semarang : Universitas Negri Semarang.

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.

Rosida, Dedin dkk. 2013. *Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak Pada Kualitas Fisik Dan Kimia Tahu*. Jurnal UPN Veteran. Program Studi Teknologi Pangan. FTI UPN Veterab : Jawa Timur.

Rosidah, 2010. *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. TEKNUBUGA Vol. 2 No. 2.

Rukmana, Rahmat. 2001. Ubi Jalar : *Budidaya Dan Analisis Usaha*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Sadewo, Bambang. 2012. *Basmi kanker Dengan Herbal*. Jakarta : Visi Media.

Sadikin, Somaadmadja. 1990. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara I*. Yogyakarta : Kanisius.

Safitri, ita. 2015. *Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Es Krim Tape Sukun Dengan Penambahan Sari Kacang Kedelai Dan Ubi Ungu Sebagai Pewarna Alami*. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Saputro, Denny Wahyu. 2014. *Pemanfaatan Kacang Tolo (Vigna unguiculata) Sebagai Bahan Tambahan Es Krim Dengan Pewarna Alami Daun Bayam Merah (Amaranthus tricolor* L.) Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Sayuti, dkk. 2013. *Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (Ipome batatas) Dan Susu Skim Terhadap Organoleptik Yoghurt Jagung Manis (Zea mays L, Saccharata) Dengan Menggunakan Inokulum Lactobacillus acidophilus Dan Bifidobacterium* sp. Semirata FMIPA. Lampung : Universitas Lampung.

Sediaoetama, Achmad Djaeni. 1999. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa Dan Profesi Jilid II*. Jakarta : Dian Rakyat.

Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Jakarta : Depdiknas.

Suda, dkk. 2003. Review : Physiological Funtionality of Purple – Fleshed Seet Potatoes Containing Anthocynanins And Their Untilization In Foods. Japan Agricultural Research Quartely 37 : 167 – 173. Dalam Husna, El Nida, Novita dan Rohaya. *Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya*. Banda Aceh : Universitas Syah Kuala.

Suhardi, dkk. 1996. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.

Sumanti, Abdul Rohmah. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta : Gadjah Mada Press.

Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Bogor : Penerbit Swadaya.

Standar Nasional. 1995. SNI -1-3713-1995. *Syarat Mutu Es Krim*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional (BSN).

Tjitrosoepomo, G. 2002. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophya)*. Cetakan VII. Yogyakarta : Gadjah Mada Press.

Tribunnews, 2014. *Trik Memilih Ubi Yang Manis Dan Enak Buat Dimasak*. Jakarta : tribunnews.com

Wahyuni, Rekna. 2008. *Kajian Kualitas Ubi Jalar Sebagai Substitusi Susu Skim Dalam Pembuatan Es Krim*. Skripsi. Pasuruan : Universitas Yudharta Pasuruan.

Widiyanto, Joko. 2014. *SPSS For Windows : Untuk Analisis Data Statistik Dan Penelitian*. Surakarta : Laboratorium Komputer FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wijaya, C. H Noryawati M. 2009. *Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Bogor : IPB Press.

Wilson, Keith & Walker, J. 2000. *Principles adn Techniques of Pratical Biochemistry edition.* United Kingdom : Press Syndicate of The University of Cambridge.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum.

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya : Graha Ilmu.

Wirakusumah, emma. 2002. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Yazid, Estien. 2007. *Penuntun Praktikum Biokimia Untuk Mahasiswa Analisis*. Yogyakarta : Andi Offset.