

DAFTAR PUSTAKA

- Amielia, Shinta Devi. 2014. "Aktivitas Antioksidan Bolu Kukus dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Artocarpus communis*) dan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Pada Konsentrasi Berbeda. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ana, Chy. 2015. *12 Manfaat Daun Cincau untuk Pengobatan dan Kesehatan*. <http://manfaat.co.id/12-manfaat-daun-cincau-untuk-pengobatan-dan-kesehatan>. (Diakses pada 4 April 2016).
- Anonim. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ayustaningwarno. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : Deepublish.
- Chan, Levi Adhitya. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Darma, Surya G., Diana P., Endang N. 2013. "Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial". *Jurnal REKA Agroindustri* 1(1): 45-55
- Hartatie, Endang Sri. 2011. "Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim". *Gamma* 7(1): 20-26
- Hidayat, Anwar. 2014. *Kruskall Wallis H*. <http://www.statistikian.com/2014/07/kruskall-wallis-h.html>. (Diakses pada 4 April 2016).
- Kusharto, Clara M., I. Tanziha, M. Januwati. "Produk Ekstrak Klorofil dari Berbagai Daun Tanaman Untuk Meningkatkan Respon Imun dan Aplikasinya Sebagai Anti Aterosklerosis". *Laporan Penelitian*. Bogor : IPB.
- Kusuma, Renny Widya. 2013. "Pemanfaatan Biji Kluwih (*Arthocarpus communis*) dalam Pembuatan Susu Organik dengan Penambahan Pewarna Alami". *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Moerfard, M. and M. M. Tehrani. 2008. "Effect of Some Stabilizer On The Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Type Frozen Yoghurt". *American Eurasian Journal of Agriculture Enviroment and Science* 4(5): 584-589

- Muaris, Hindah. 2006. *Es Krim Susu Kedelai Tinggi Protein & Rendah Kolesterol*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Murdopo. 2014. “Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Artocarpus communis*) dan Angkak sebagai Pewarna Alami”. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Muse, M. R. and R. W. Hartel. 2004. Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness”. *Journal of Dairy Science* 87(1): 1-10
- Nuraini, H. 2007. *Memilih & Membuat Jajanan Anak yang Sehat Halal*. Jakarta Selatan : Qultum Media.
- Oksilia, Merynda I. Syafutri, dan Eka Lidiasari. 2012. “Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Sari Kedelai”. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23(1): 17-22.
- Padaga, Masdiana dan Manik Eirry Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Surabaya L Trubus Agrisarana.
- Permana, Muhammad Firman Cahya. 2014. “Kadar Glukosa dan Kalsium Es Krim Kentang Hitam dengan Daun Cincau Sebagai Pewarna Alami”. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pitojo, Setijo. 2005. *Seri Budidaya Keluwih*. Yogyakarta : Kanisius.
- . 2008. *Khasiat Cincau Perdu*. Yogyakarta : Kanisius.
- Puspitarini, Riza. 2012. “Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul, Beras, dan Ketan”. *Skripsi*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Salma. 2010. *Bahaya Efek Samping Pewarna Buatan*. <http://majalahkesehatan.com/bahaya-efek-samping-pewarna-buatan>. (Diakses pada pada 4 April 2016).
- Saputro, Deny 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.
- SNI 01-3713-1995. *Es Krim*. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.
- Sunarjono, Hendro. 2013. *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Sukatiningsih. 2005. "Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Biji Kluwih (*Artocapus communis* G.)". *Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian* 6(3): 163-169.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Violisa, A., Amat Nyoto, dan Nunung Nurjanah. 2012. "Penggunaan Rumput laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai". *Jurnal Teknologi dan Kejuruan* 35(1): 103-114
- Wahyuni, Rekna. 2012. *Kajian Kualitas Umbi Ubi Jalar sebagai Substitusi Susu Skim dalam Pembuatan Es Krim*. Pasuruan : Universitas Yudharta Pasuruan.
- Wardana, Agung Setya. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta : Universitas Slamet Riyadi.
- Wibisono, Caraka Purwo. 2014. *Mengenal Manfaat dan Khasiat Buah Kluwih*. <http://carakaapril.blogspot.co.id/2014/01/mengenal-manfaat-dan-khasiat-buah-kluwih.html>. (Diakses pada 4 April 2016)
- Widiantoko, Rizky Kurnia dan Yunianta. 2014. "Pembuatan Es Krim Tempe – Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik)". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1): 54-66
- Widuri, H, dkk. 2013. *Komponen Gizi & Bahan Makanan Untuk Kesehatan*. Yogyakarta : Gosyen Publishing.
- Winarno, F. 2005. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka.
- Wirakusumah, E. 2007. *Mencegah Osteoporosis : Lengkap dengan 39 Jus & 38 Resep Masakan*. Jakarta : Penebar Plus.
- Zuhra, Cut Fatimah. 2006. "Flavor (Citarasa)". *Karya Ilmiah*. Medan : Universitas Sumatra Utara.