

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyani, Retno. 2010. “*Pengaruh Substitusi Wortel Perut pada Kue Bolu Kukus ditinjau dari Kadar Beta Karoten dan Daya Terima*”. Skripsi. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ali,Nur Berlian Venus, Estu Rahayu dan Hendro Sunarjono.2003. *wortel Lobak*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Aliyah, Rakhmi.2010. *Pengaruh Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi*. Skripsi. Universitas Negri Semarang.
- Astawan,Made. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Berlian Nur, dan Hastuti. 2003. *Wortel dan Lobak*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Cahyono Bambang.2002. *Wortel Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius: Yogyakarta.
- _____.2000. *Wortel Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius: Yogyakarta.
- Cahyono.S.A. dan Saidi,A.L.2014. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi stabilizer Terhadap Karakter Fisik Kimia dan Organoleptik Es Krim Bekatul*, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.
- Depkes RI.2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Dewi,Tansari. 2014. *Kualitas Es Krim Dengan Kombinasi Wortel dan Tomat*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Fauziah,A’immatul.2011. Analisis Potensi dan Gizi Pemanfaatan Bekatul Dalam Pembuatan Cookies. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fitrahdini dkk.2010. “*Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuitas Merek Produk Es Krim*”. Jurnal Ilmu Kesehatan dan Keluarga: Vol 3. No 1
- Guven,Mand O. B. Karaca.2002. *Thev Effects Of Varying Sugar Content and Fruit Concentration On The Physical Properties Of Vanilla and Fruit Ice – Cream-Type Frozen Yogurts*. Int.Diary.J.55(1):456-462
- Ikawati,R.2005. *Optimasi Kondisi Ekstraksi Karotenoid (Daucus Carota L) menggunakan respon sulfacemethodology (RSM)*. Jurnal Teknologi Pertanian (1):14-22
- Kumalaningsih,S. 2006. *Antioklsidan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya

- Kusuma,Renny Widya.2013. *pemanfaatan Biji Kluwih (Arthocarpus altitis) dalam Pembuatan Susu Organik dengan Penambahan Pewarna Alami.*(Skripsi). Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Liztiyani,Alima,Zubaidah Elok.2013. Formulasi Opak Bekatul Padi (Kajian Penambahan Bekatul dan Proporsi Tepung Ketan Putih; Terigu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3 No. 3p.950-956.Juli 2015.
- Lusiyatiningsih,tutut.2014. *Uji Kadar Serat, Protein dan Sifat Organoleptik Pada Tempe Dari Bahan Dasar Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Dengan Penambahan Jagung dan Bekatul.* Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Muaris,H.2006. *Es Krim Susus Kedelai Rendah Protein & Rendah Kolesterol.* Jakarta : PT Gramedia Pusaka Utama
- Nursalim,Y dan Razal,Z,Y.2007. *Bekatul Makanan Yang Menyehatkan.* Jakarta: PT Argomedia Pustaka.50 hal
- Padaga M dan M.E,Sawitri.2005. *Membuat Es Krim yang Sehat.*Surabaya: Trubus Agrisarana
- Pewarna M.F.C.2014. “*Kadar Glukosa dan Kalsium Ekstrim Kentang Hitam Dengan Daun Cincau Sebagai Pewarna Alami.*(Skripsi). Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Pracaya.2002. *Bertanam Sayuran Organik.* Jakarta: PT Penebar Swadaya
- Setyowati,R.,Sarbini,D dan Rejeki ,D. 2008. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat Kasar, Sifat Organoleptik dan Daya Terima Pada Pembuatan Tempe Kedelai (Giyane Max L) Merrill. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi* 9 (1).52-61.
- SNI.1995. *Es Krim Dengan Standarisasi Nasional.*SNI 01-3713-1995
- Susilorini, Tri Eka dan Manik Eirry Sawitri.2006. *Produk Olahan Susu.* Jakarta: Penebar Swadaya
- Tjitrosoepomo, G. 2010. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta).* Yogyakarta : Gajah Mada Universitas Press
- Toha,A.H.2001. *Biokimia : Metabolisme Biomolekul.* Bandung: Alfabeta
- Winarno F,G.1986. *Kimia Pangan dan Gizi I.* Jakarta: PT.Gramedia

_____.2002. *Kimia Pangan dan Gizi I*. Jakarta: PT.Gramedia

Wirakusumah,Emma, S. 2007. *Mencegah Osteoporosis*. Jakarta: Penebar Plus