**DAFTAR PUSTAKA**

Dedi Natalia. 2007. Rancang Bangun Mesin Pembuat Es Krim “Cone” Yang Ekonomis. <https://id.scribd.com/document/366472982/mesin-pembuat-es-krim-CONE-pdf>.

Gunawan Ricky. 1988. Refrigasi dan Tata Udara. <http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._TEKNIK_MESIN/195105011980021-RICKY_GUNAWAN/Terjemahan_Paul_Lang_Unit_1-3.pdf>

Setia Ari Wibowo. 2017. Perbedaan Komposisi Proksimat dan Daya Terima Es Putre Berbahan Susu Kedelai dan Santan Kelapa <http://eprints.ums.ac.id/52236/1/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>.

Sudiro, ST, M.Si. 2016. Rancang Bangun dan Pengembangan Alat Pembuat Es Krim Mekanis Untuk Peningkatan Usaha Kecil Menengah Pedesaan. <https://dokumen.tips/dokumen/rancang-bangun-dan-pengembangan-alat-pembuat-es-bangun-dan-pengembangan-alat.html>.

Supratman Hara. 1992. Refrigasi dan Perkondissan Udara. <https://id.123dok.com/document/oy80mmwq-perancangan-sistem-pendingin-untuk-pembekuan-ikan-kontainer-kapasitas.html>

Suwahyo, Muhammad Khumaedi. 2016. Penerapan Mesin Pemutar Untuk MeningkatkanProduktivitas dan Kualitas Es Putre. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/rekayasa/article/view/7863>.

Suyadi, Sunarto, dan Faqihuddin Nur Rachman.2017.Rancang Bangun Mesin Pembuat Es Putre Dengan Pengaduk dan Penggerak Motor Listrik. <https://journal.polines.ac.id/index.php/rekayasa/article/view/519>.