

DAFTAR PUSTAKA

- Assadad. L, dan B.S.B. Utomo. 2011. “*Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan*“. Dalam Jurnal Squalen. 6. Hal. 27 – 28. <http://www.academia.edu/download/48563333/58-121-1-SM.pdf>. [10-09-2019].
- Ambasari. I., Qanytah, dan T. Sudaryono. 2012. “*Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Jenis Kemasan* “. Dalam Jurnal Litbang Pert, 32. Hal. 10. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/1022>. [04 -07 – 2020].
- Chan, L. A. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta Selatan: PT. Agromedia Pustaka.
- Dirayati, A. Gani, dan Erlidawati. 2017. “*Pengaruh Jenis Singkong Dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong* “. Dalam Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA (JIPI), 1. Hal. 27. <http://www.good2u.ru/JIPI/article/view/9461>. [15-07-2019]
- Ermawati, W.O., S. Wahyuni, dan S. Rejeki. 2016. “*Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var Raja) Dalam Pembuatan Es Krim* “. Dalam Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 1. Hal.68. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/1041>. [15-07-2019]
- El Husna, N., M. Novita, dan S. Rohaya. 2013. “*Kandungan Antosianin Dan Aktivasi Anti Oksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya* “. Jurnal Agritech, 33. Hal. 279. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9551/7126>. [04 – 07 – 2020].
- Farida, A, K.S. dan , A. Yulastri, L. Yusuf. 2008. Patiseri Jilid 3. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. https://bsd.pendidikan.id/data/SMK_12/Patiseri_Jilid_3_Kelas_12_Anni_Faridah_dkk_2008.pdf. [06 – 07 – 2019]
- Fahrizal. Y, Darmawati dan Wansyafil. 2016. “*Making Tape Purpple Sweet Potato (Ipomoen batatas var.Ayamurasaki) Based Long Fermentation To Design Work Sheet Of Biology Lesson In Senior High School* “. Dalam Jurnal Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Hal. 5. <https://jom.unri.ac.id> . [05 – 07 -2020].

- Ginting, E., J.S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. “ *Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional* “. Dalam Jurnal Iptek Tanaman Pangan. 6.Hal.116-118.<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/view/2601>. [14-07-2019].
- Hasanuddin, K.H. Dewi, dan I. Fitri. 2011. “ *Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang* “. Dalam Jurnal Agroindustri, 1. Hal. 4. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri/article/view/3928>. [13-09-2019]
- Harsini, R.F., dan A. Khoiriyah. 2018. “ *Analisis Produk Krimer Kental Manis Dalam Rangka Pengembang Standar Nasional Indonesia Baru* “. Dalam Jurnal Standardisasi. 20. Hal. 231 – 232. <http://js.bsn.go.id/index.php/standar/standar/article/view/727>. [13-09-2019]
- Hartatie, E. S. 2011. “ *Kajian Formulasi (Bahan Baku Dan Bahan Pemantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim* ”. Dalam Jurnal Gamma, 7. Hal. 21. <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/viewFile/1415/2813>. [04 – 07 – 2020].
- Haryanti. N dan A. Zueni. 2015. “ Identifikasi Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Maggis (*Garcinia magostana* L.) Dengan Variasi Susu Krim”. Dalam Jurnal Agritepa,1. Hal. 148 – 149. <https://jurnal.unvied.ac.id/index.php/agritepa/article/view/103/95>. [10 – 07 – 2020].
- Hartatie, E. S. 2011. “ *Kajian Formulasi (bahan Baku, Bahan Pemantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim* “. Dalam Jurnal Gamma, 7. Hal. 20 -21. <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/viewFile/1415/2813>. [14-07-2019].
- Herdanny, A.S. 2016. “ *Penggunaan Emulsifier Dalam Pembuatan Bolu Kukus* “. Tugas Akhir. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. https://www.google.co.id/url?q=http://repository.stpbandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/127/2/013196102016%25202.pdf%3Fsequence%3D1%26isAllowed%3Dy&sa=U&ved=2ahUKEwjp4oGr_dPkAhVBP48KHenEC6EQFjAFegQIAhAB&usq=A0vVaw1mB3muLIQzwm8EceQPXVNm. [15-07-2019].
- Hervelly, W.P. Wijaya, dan F.P. Aditya. 2018. “*Pengaruh Konsentrasi Gelatin Ikan Patin (Pangasius sp.) Dan Konstrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)* “. Dalam Jurnal Pasundan Food Technology, 5. Hal. 124 – 127. <http://repository.unpas.ac.id/32462/>. [04 – 07 -2020].

- Kaililaku, S.I., T. Hidayat, dan D. A. Setiabudy. 2012. “ *Pengaruh Kondisi Homogenisasi Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mutu Santan Selama Penyimpanan* “. Dalam Jurnal Littri. 18. Hal. 31. http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/dbasebun/asset_dbasebun/Penerbitan-20141207192018.pdf. [12-08-2019].
- Kumolontang, N. 2015. “ *Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Cookies Satang* ”. Dalam Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 7. Hal. 69 – 70. <http://202.47.80.55/jpti/article/view/4803>. [13-09-2019].
- Khoir, A.S. 2016. “ *Produksi Dan Pemasaran Yogurt Drink* “. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Miskiyah. 2011. “ *Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair Di Indonesia* “. Dalam Jurnal Standardisasi, 13. Hal. 1- 2. <http://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/view/3>. [18-07-2019].
- Mulyani, D.R., E.N. Dewi dan R.A. Kurniasi. 2017. “ *Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Aglinat Sebagai Penstabil*”. Dalam Jurnal Pengolahan Dan Biotek, Hasil Pi, 3. Hal. 37. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/20295/19140>. [05 – 07 -2020].
- Ningrum, M.R.B. 2012. “ *Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah* “. Proyek Tugas Akhir. Universitas Yogyakarta. <https://eprints.uny.ac.id/6550/>. [12-09-2019].
- Rohmah, M.N. 2017. “ *Kajian Perbandingan Ikan Patin (Pangasius. Sp) Dan Pati Jagung Serta Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Pasta Kering Jagung* ”. Tugas Akhir. Universitas Pasundan Bandung. <http://repository.unpas.ac.id/28499/>. [19 – 8 - 2019].
- Rachmawati, D.A dan Sri, H. 2011. “ *Es Krim Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, Dan Aktivitasa Antioksidannya* “. Dalam Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 4. Hal. 95. <https://jurnal.ums.ac.id/ilmupangan/article/view/13572/11316>. [08 – 08 – 2019]
- Sani, R.N., F. C. Nisa, R. D. Andriani dan J. M. Maligan. 2014. “ *Analisis Rendemen Dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut *Tertraselmis chuii** “. Dalam Jurnal Pangan Agroindustri, 2. Hal. 124. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/44> . [07-07-2020].

- Wahyujatmiko S dan Irwan Y.H, 2018. “ *Manajemen Pemasaran Online Makaroni Huhhah Yogyakarta* “. Dalam jurnal *Bisnis Teori Dan Implementasi*, 9. Hal 102. <https://journal.umy.ac.id/index.php/bti/article/view/5461>. [04 – 07 – 2020].
- Yaningsih, H., B. Admadi H, dan S. Mulyani. 2013. “ *Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (Ipomoe batatas var Gunung Kawi) Pada Beberapa umur Panen* “. Dalam *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 1. Hal. 21. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/16877>. [14-07-2019].
- Zakaria, M.F. 2012. “ *Penerapan Konsep Pengendalian Mutu Dan HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP)*”. Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret Surakarta. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/25225/Penerapan-Konsep-Pengendalian-Mutu-Dan-Hazard-Analysis-Critical-Control-Points-Haccp-Di-Usaha-Kecil-Menengah-Wajik-Harso-Mulyono-Randusari-Rt-01-Rw-01-Kelurahan-Joho-Baru-Kec-Sukoharjo-Kab-Sukoharjo>. [12-08-2019].