

DAFTAR PUSTAKA

- Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan Transito*. Bandung.
- 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. *Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA (JIPI)*, 1, 27.
- Ermawati, W.O., S. Wahyuni, dan S. Rejeki. 2016. Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca var Raja*) Dalam Pembuatan Es krim. *Jurnal Sains Dan Teknologi pangan*, 1, 68.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloid, Volume II*. Florida: CRC Press Inc.
- Handayani, Titik 2013. Kualitas (*overrun*, kecepatan meleleh Dan Organoleptik) Es Krim Umbi Gadung (*Dioscoream Hispida Dennst*) Dengan Penambahan Daun Bayam Merah (*alternanthera Amoena Voss*) Sebagai Pewarna Alami. Skripsi Universitas Muhammadiyah Surakarta. 5
- Hidayat, Nur, dkk. 2018. *Mikrobiologi Industri Malang*. Univ. Brawijaya Press.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*, 7, 20 -21.
- Haryanti. N dan A Zueni. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim daging Kulit Manggis (*Garcinia magostana L.*) Dengan Variasi Susu Krim. *Jurnal Agritepa*, 1, 148 – 149.
- Hasanuddin, K.H. Dewi, dan I. Fitri. 2011. “Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang”. *Jurnal Agroindustri*, 1, 4.
- Hervelly, W.P. Wijaya, dan F.p. Aditya. 2018. Pengaruh Konsentrasi. Gelatin Ikan Patin (*pangasius sp.*) Dan Konstrasi Susu Sim Terhadap Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Pasundan Food Teknologi*, 5, 124 – 127.

- Mulyani, D.R., E.N. Dewi dan R.A. Kurniasi. 2017. Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Aglinat Sebagai Penstabil". Jurnal Pengolahan Dan Biotek, Hasilpi,3, 37.
- Nigrum, M.R.B. 2012. Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Proyek Tugas Akhir. Univertas Yogyakarta.
- Poncomulyo, T. Maryani, H. dan Kristiani, L. 2006. Budidaya dan pengolahan Rumput Laut Agro. Surabaya : Media Pustaka.
- Rosulva, I. 2008. Pembuatan Agar Bakto dari Rumput Laut Gelidium *sp.* Dengan khitosan sebagai Absorben, Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Sani, R.N., F. C. Nisa, R. D. Andriani dan J. M. Malingan. 2014. Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut Tertraselmis chui. Jurnal Pangan Agroindustri, 2, 124.
- Sudarmi, S. 2010. Pembuatan Tepung Tape Dari Tape Ubi Kayu Menggunakan Operasi Pengeringan. Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Sumber Daya Alam Indonesia, 6
- Sunarsari., dan Hartono, N, R, 2020. Strategi Pemasaran Usaha Kecil Menengah Di Kabupaten Blitar (Studi Pada UKM Cap kuda Terbang Bu Sulasmi).
- Wahyujatmiko S dan Irwan Y.H, 2018. Manajemen Pemasaran Online Makaroni Huhhah Yogyakarta. Dalam Jurnal Bisnis Teori Dan Implementasi, 9, 102.
- Widiowati. 2020. Pengaruh Karakteristik Wirausaha, Modal Usaha, Strategi Pemasaran dan Inovasi Terhadap Perkembangan UMKM. Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Wulandari, D. R. 2022. Tata Cara Pembuatan Es Krim Bantal. Jurnal Pangan Agroindustri. 1, 13.
- Zakaria, M.F. 2012. Penerapan Konsep Pengendalian Mutu Dan HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP). Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret Surakarta.