

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, Ignatus. 2012. *Laporan Tugas Akhir Pembuatan Es Krim Tomat Menggunakan Alat Homogenizer*. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Anggia, Putu. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Selai Mawar*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Amiarsi D., Yulianingsih, dan Sabari. 2006. *Pengaruh Jenis dan Perbandingan Pelarut Terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Atsiri Mawar*. 16(4): 356-359.
- Bakti Andrea Tania, Surjoseputro S., dan Setijawati E., 2017. *Pengaruh Perbedaan Presentase Penambahan Susu Full Cream Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Es Krim Beras Merah*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 16(2): 52-57.
- Chandra Rani, Herawati Netti., dan Zalfiatri Yelmira., 2017. *Pemanfaatan Susu Full Cream Dan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu*. JOM Fakultas Pertanian, 4(2): 1-11.
- Damayanti Astrilia dan Fitriana Endah A. 2017. *Pemungutan Minyak Atsiri Mawar (Rose Oil) Dengan Metode Maerasi*. Semarang: Teknik Kimia Jurusan Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Dewi, Ria Kumala. 2011. *Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik Dan Organoleptik Duck Nuggets Dengan Filler Tepung Maizena Pada Proporsi Yang Berbeda*. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Fitri Elpida, Harun Noviar, dan Johan. 2017. *Konsentrasi Gula Dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. JOM Faperta UR, 4(1): 1-13.
- Hardiyanti, Kadirman., dan Rais., 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea mays L.) Dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 2(1): 123-128.

- Hartati, Sri Endang. 2011. *Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Peantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*. E. Journal UMM Fakultas Peternakan, 7(1): 20-26.
- Marsigit Wuri, Bonodikun., dan Sitanggang L. 2017. *Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Aie Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf*. Jurnal Agroindustri, 7(1): 1-10.
- Mulyana Yanti, Warya Sohadi, dan Inayah Fika. 2011. *Effect Aromatherapy Of Rose Essential Oil (Rosa domacena MILL) To Decrease Number A Bacterial In Air Of Conditioned Room*. 1(4): 49-58.
- Oka Bagas, Wijaya Muhammad, dan Kardiman. *Karakterisasi Kimia Susu SAPI Perah Di Kabupaten Sinjai*. 3(1); 195-202.
- Putri Kharisma Damayanti, Zaini A., dan Kisworo J. 2015. *Pengaruh Rasio Susu Full Cream Dengan Jagung Manis (Zea mays saccharata) Terhadap Nilai Gizi, Sifat Fisik Dan Organoleptik Es Krim*. 1(1): 2443-3446.
- Rahmawati H.S., Susilowati A., dan Harianti. 2017. *Ekstrak Bunga Mawar Merah (Rose damascene Mill) Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Es Krim Rumput Laut (Euclidean spinosium)*. 8(1): 13-22.
- Rahmawati Reni D., Purwadi, dan Rosyadi Djalal. 2016. *Tingkat Panambahan Bahan Pengembang Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Mutu Organoleptik Dan Tingkat Kelarutan*. Malang: Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Sagala Natalia, Rahayu Suci, dan Ridawati. 2008. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Mawar (Rosa Hibrida) dan Ekstrak Bit (Beta Vulgaris) Pada Pembuatan Es Krim Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Jakarta.
- Sangadji Insun, Rijjal M., dan Astri Y. 2017. *Kandungan Antosianin Di Dalam Mahkota Bunga Beberapa Tanaman Hias*. 6(2): 1255-2541.
- Sari Milya. 2011. *Maizena Sebagai Alternatif Pengganti Pektin Dalam Pembuatan Selai Belimbing (Averhoa carambola L.)*. 3(1): 44-51.

- Sidik Suci L., Fatimah Feti, dan Sangi Meiske S. 2013. *Pengaruh Penambahan Emulsifier Dan Stabilizer Terhadap Kualitas Santan Kelapa*. 2(2): 79-83.
- Silsila Devi, Surawan Dewi, dan Meiriska Idha. 2017. *Karakteristik Emulsifier Mono Dan Diasilgliserol (MDAG) Dari Crude Palm Oil (CPO) Yang Berasal Dari Fat Pit Pada Berbagai Konsentrasi Katalis NaOH*. 9(2): 83-88.
- Sudiarti Diah, dan Hidayah Nailul. 2016. *Efektivitas Ekstrak Mahkota Mawar Merah (Rosa Damascene) Terhadap Jamur Caandida Albicans*. 5(1): 306-312.
- Sukardi, Pulung Sari F.A., dan Mulyadi. 2016. *Proses ekstraksi Minyak Atsiri Bunga Mawar dengan Perlakuan Pendahuluan PEF (Pulsed Electric Field) Menggunakan Metode Pelarut Menguap*. Malang: Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Suseno Thomas, Radix I.A.P., dan Widjaya Cristian. 2015. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Susu Full Cream Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Es Krim Beras Hitam*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Unika Widyaka Mandala Surabaya.
- Wulandari Ratna, Krisno Agus B., dan Waluyo Lud. 2016. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Bunga Mawar Merah (Rosa damascene Mill) Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Agar-Agar Sebagai Sumber Belajar Biologi*. 2(1): 48-56.