

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M & Wirjatmadi, B. 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Adriana, Merry. 2012. *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta : Kencana.
- Aliyah, R. 2010. *Pengaruh Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. <http://lib.unnes.ac.id/3121/1/6326.pdf>. [21 Maret 2018].
- Akesowan, A. 2008. Effect of combined stabilizers containing konjac flour and kcarraheen on ice cream. *AU Journal of Thailand*. 12 (2): 81-85.[08 Desember 2018].
- Almatsier, Sunita. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- , 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- , 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013. <http://gizi.depkes.go.id/download/Kebijakan%20Gizi/Tabel%20AKG.pdf>. [22 Mei 2018].
- Anggraeni, A. C. 2012. *Asuhan Gizi Nutritional Care Process*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anjarsari, Bonita. 2010. *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Graha Ilmu. Bandung.
- Apriyantono, D.F.A. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor. http://www.academia.edu/3526062/Apriyantono_A_Fardiaz_D_Puspitasari_NL_Yasni_S_Budijanto_S_1989_Petunjuk_Laboratorium_Analisis_Pangan_Departemen_Pendidikan_dan_Kebudayaan_Pusat_Antar_. [17 Mei 2018].
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna, Dan Daya Terna Biskuit Yang Disubstitusi Labu Kuning*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. [http://eprints.ums.ac.id/39806/1/Naskah %20 Publikasi.pdf](http://eprints.ums.ac.id/39806/1/Naskah%20Publikasi.pdf). [20 Januari 2019].
- Association of Analytical Chemists (AOAC) .1970. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Arlington : AOAC International.

- , 2000. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- , 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- , 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji -Bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Astiko, W., Irwan, M., Yuni, F. 2009. Uji Ketahanan Beberapa Varietas Kacang Tanah Lokal Bima Terhadap Penyakit *Sclerotium rolfsii* Sacc. *Jurnal Crop Agro*.2(1):44-50. <https://cropagro.unram.ac.id/index.php/caj/article/view/34>. [12 Juni 2018].
- Badan Litbang Pertanian. 2012. *Pengembangan Kedelai di Kawasan Hutan sebagai Sumber Benih*. Jawa Tengah : Agroinovasi. Hal 2.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI (BPOM). 2014. *Situasi Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Jakarta : Infodatin.
- , 2011. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.08.11.07331 Tahun 2011 Tentang Metode Analisis Kosmetika*. Jakarta : BPOM RI
- , 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan* Jakarta: BPOM RI.
- , 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 09 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: BPOM RI.
- Budianto, A K. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang. UMM Pers.
- Bondika. 2011. Faktor yang Berhubungan dengan Pemilahan Makanan Jajanan pada Anak Sekolah Dasar. <http://www.eprints.undip.ac.id>. [28 April 2018].
- BP FKUI. 2014. *Penuntun Diet Anak*. Edisi ketiga. Jakarta: Badan Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Chan, L.A. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta : Agromedia.
- Carolina D. 2008. *Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Iodin dari Minyak Hasil Ekstraksi Kacang Tanah dengan Pelarut n-Heksana*. . Skripsi. Universitas Sumatera Utara. <https://anzdoc.com/penentuan-kadar-asam-lemak-bebas-dan-bilangan-iodin-dari-min.html>. [11 Mei 2018].
- Devi, N. 2010. *Nutrition and Food*. Jakarta : PT Kompas Media Nusantara

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia (DEPKES RI). 2008. *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta. <https://www.Scribd.com/document/228884448/Profil-Kesehatan-Indonesia-2008>. [5 Maret 2018].
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia (DEPKES RI). 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI. file:///C:/Users/Alam%20Ali/Downloads/booklet-2005.pdf. [3 Mei 2018].
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia (DEPKES RI). 1999. *Pedoman dan Tata Laksana Kurang Energi Protein pada Anak Puskesmas dan Rumah Tangga*. Departemen Kesehatan RI : Jakarta. <http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/131/jtptunimus-gdl-suponopkgz6532-3-babii.pdf>
- Erna, S. 2019. *Uji organoleptik dan kadar protein terhadap susu nabati berbahan baku kacang tanah (Arachis hypogaea) dengan penambahan perisa jeruk manis (Citrus sinensis)*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. http://repository.usd.ac.id/33593/2/141434011_full.pdf
- Faubun, S & Sinay, H. 2008. Kadar Lemak Es Krim Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Berdasarkan Variasi Volume Sari Kacang Tanah (Arhacis Hypogea). *Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*. Volumen 2, No. 2, Maret. 2016. <http://biologi.fkip.Unpatti.ac.id/wpcontent/uploads/sites/14/2018/06/GAB10.pdf>. [12 Juli 2018]
- Filiyanti, dkk. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe Dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Tekno sains Pangan* Vol.2.No.2.
- Fitriani, T.K. 2011. *Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. <https://eprints.uns.ac.id/3580/1/202671811201101271.pdf>
- Harris, A. 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makasar. <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/1406/PENGARUH%20SUBTITUSI%20UBI%20JALAR%20DENGAN%20SUSU%20SKIM%20TERHADAP%20PEMBUATAN%20ES%20KRIM.pdf>. [12 April 2018].
- Hartatie, E.S. 2011. *Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang. <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/view/1415>

- Hidayah, A.A. 2010. *Metode Penelitian Kesehatan Paradigma Kuantitatif*. Surabaya : Health Books Publishing.
- Immaningsih, N. 2013. Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu. *Journal Agrotek* .Volume 7, No.1 Maret 2013. <http://journal.trunojoyo.ac.id/agrotek/article/view/2043/1675>
- Kartasapoetra,G., dan H.Marsetyo, 2008. *Ilmu gizi, Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja*. Jakarta : Rineka Cipta. [3 Desember 2018].
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (KEMENKES RI). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. 2018. Jakarta : Kemenkes Gizi <http://www.panganku.org/id-ID/berita/20> [12 Januari 2019]
- Kumalaningsih, S., Maimunah, H Pulungan., dan Raisyah. 2016. Substitusi Sari Kacang Merah dengan Susu Sapi dalam Pembuatan Yogurt. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* Vol. 5 No. 2: 54-60.<https://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/view/270/248> [2 Mei 2018].
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 264. [12 Januari 2019].
- Koyo, Anwar M,. 2016. *Tingkat Penggunaan Santan Kelapa Dan Tepung Ubi Hutan (Dioscorea Hispida Dennts) Pada Pembuatan Es Krim*. Media Agrosains Vol. 2 No. 01. https://www.researchgate.net/publication/309011296_Tingkat_Penggunaan_Santan_Kelapa_dan_Tepung_Ubi_Hutan_Dioscorea_Hispida_Dennst_pada_Pembuatan_Es_Krim. [2 Januari 2019].
- Maarisit, C. L., Sarimin, S., Babakal, A. 2014. Hubungan Pengetahuan Orang Tua Tentang Demam Tifoid Dengan Kebiasaan Jajan Pada Anak di Wilayah Kerja RSUD Mala Kecamatan Melonguane Kabupaten Kepulauan Talaud. *Journal Keperawatan*. 2(2). <https://ejournal.Unsrat.ac.id/index.php/jkp/article/view/5666/5198>. [23April 2018].
- Malaka, R & Maruddin,F. 2011. Penuntun Praktikum Ilmu & Teknologi Pengolahan Susu. Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan UNHAS, Makassar. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_1_dir/3e2d96baed100572ddb9dd6d73c09e8a.pdf. [1 November 2018].
- Marantha, Hardaning Ausiea & Rustanti, Ninik. 2014. Kandungan Gizi, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan es Krim Kacang Hijau dengan Penambahan Spirulina. *Journal of Nutrition College*. 3(4):755-761. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>. [1 Juni 2018].
- Marshall, R.T and Arbuckle, W.S. 1996. *Ice Cream*. 5th ed. New York : Internasional Thomson Publ.

- M. Adegoke, B., A. Shittu, S. M.Raimi, M., A.Oyetade,O., M.Oyekanmi, A. 2014. Effect of Traditional Processing Methods on the Protein and Lipid Content of *Arachis Hypogaea* (Groundnut). *International Journal of Scientific and Research Publications*. Vol. 4, Issue 5. <http://www.ijsrp.org/research-paper-0514/ijsrp-p29137.pdf>. [6 Mei 2018].
- Merawati, D.,B. Wibowotomo.,A. Sulaeman dan B. Setiawan. 2012.Uji Organoleptik Biskuit dan Flake Campuran tepung Pisang Dengan Kurma Sebagai Suplemen Bagi Olahragawan. *Jurnal Teknologi Industri Boga dan Busana*. 3(1):7-13. [Serial Online]. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=98738&val=420>. [20Juli 2018]
- MIX. 2012 . “Periklanan dan Komunikasi Pemasaran Terpadu”. Dalam *Morissan 2007*. Jakarta : Ramdina Prakarsa. [12 Desember 2018].
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung : Alfabeta.[6 Desember 2018].
- Moskowitz, H.R ; J.H Beckley, & A.V.A Ressurecion. 2012. *Sensory and Consumer Research in Food Product design and Development*. San Frasco : Wiley-Blackwell.
- Ngili, Yohanis. 2013. *Biokimia Dasar Edisi Revisi*. Bandung : Penerbit Rekayasa Sains.
- Nugroho, Y.A dan Joni Kusnadi. 2015. Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No.4 p.1263-1271, September 2015. {8 Januari 2019}.
- Oksilia, Merynda I. S dan Eka L.2012.Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis Melo* L.) Dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 23-1. <https://www.scribd.com/document/360216483/PENAMBAHAN-KULIT-PISANG>. [12 Desember 2018].
- Patras A., Tiwari B. K., & Brunton N. P. 2009. Influence of Blanching and Low Temperature Preservation Strategies on Antioxidant Activity and Phytochemical Content of Carrots, Green Beans and Broccoli. *LWT - Food Science and Technology*, 44 : 299-306. <http://www.programamoscamed.mx/EIS/biblioteca/libros/articulos/Patras,%20A.%20et%20al%202009.pdf> [28 Desember 2019].
- Purnamayati, L. 2008. *Kajian Substitusi Krim Dengan Daging Buah Alpukat (Persea americana, Mill) Terhadap Sifat Es Krim*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. [08 Januari 2019].
- Poedjiadi, Anna & F.M. Titin Supriyanti. 2012. *Dasar - Dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).

- Riset Kesehatan Dasar Republik Indonesia (RISKESDAS RI). 2010. *Laporan Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan RI. <http://www.diskes.baliprov.go.id/files/subdomain/diskes/Januari%202015/RISKESDAS%202010.pdf>. [21 Mei 2018].
- Rohmah.2013. *Uji Protein dan Glukosa Es Krim dengan Bahan Ubi Jalar Ungu dan Susu Kedelai Rasa Nangka Secara Tradisional*. Skripsi. Universitas MuhammadiyahSurakarta.http://eprints.ums.ac.id/23361/14/NASKAH_PUBLIKASI.pdf. [5 Mei 2018].
- Safriana. 2012. *Perilaku Memilih Jajanan Pada Siswa Sekolah Dasar di SDN Garot Kecamatan Darul Imarah Kabupaten Aceh Besar tahun 2012*. Skripsi.Jakarta:UniversitasIndonesia.http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20314062-S_Safriana.pdf. [23 Maret 2018].
- Santi, Nevi Ruliyana., Ningtyas Farida Wahyu, Sulistiyani. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Daya Terima, Kadar Air, dan Kadar Protein Nugget Edamame (*Glycin max* (L) Merrill).*Jurnal.DOI:10.2473/amnt.v1i2.2017.6271*.<https://ejournal.unair.ac.id/AMNT/article/view/6227> [12 juli 2018].
- Sari, D.K., S.A.Marliyanti., L.Kustiyah., A.Khomsan, dan T.M.Gantohe. 2014.*Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Agritech. 34(2): 120-125. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9501/7076>. [17 November 2018].
- Schirack, A.V.,Drake, M.A., Sanders. T.H., Sandeep, K.H.,2006. Characterization of Aroma-Active Compoundsin Microwave Blanched Peanuts. *Journal of food science*. Vol. 71, Nr. 9, 2006. North Carolina : Agricultural Research Service.<https://onlinelibrary.Wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1750-3841.2006.00173.x> [08 Januari 2019].
- Setyaningsih, Apriyantoro, A., dan Puspitasari, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Simanungkalit, H., Indriyani, Ulyarti. 2016. Kajian Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal ISSN: 0852-8349*. Vol 18 (1):20-26. file:///C:/Users/Alam%20Ali/Downloads/2948-Article%20Text-5915-1-10-20160714%20(2).pdf. [23 Maret 2018].
- Standar Nasional Indonesia RI (SNI). 1995.*Es Krim SNI 01-3713-1995*.Jakarta :Badan Standarisasi Nasional. <https://www.scribd.com/document/369410317/es-krim-SNI-01-3713-1995>. [23 Maret 2018].

- Soekirman, 1998. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya untuk Kelurga dan Masyarakat*. : Jakarta : Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasiona.[http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/131/jtptunimus-gdl-suponopkgz 6532-3-babii.pdf](http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/131/jtptunimus-gdl-suponopkgz%206532-3-babii.pdf). [12 Januari 2019].
- Sutiari, Ni Ketut et al. (2010). Pola Makan dan Aktivitas Fisik pada Siswa Gizi Lebih di SDK Soverdi Tuban, Kuta Bali. *Journal JIG*. 1 (1) : 6-17. <http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JIG/V1N1/Sutiari.pdf>. [4 April 2018]
- Sutomo B dan Anggraeni DY. 2010. *Menu Sehat Alami Untuk Balita & Batita*. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka.
- Syahbania, Nur. 2012. *Studi Pemanfaatan Talas (Colocasia esculenta) Sebagai Bahan Pengisi Dalam Pembuatan Es Krim*. Skripsi. Universitas Hasanudin.<http://repository.unhas.ac.id/bitstream/123456789/1946/1/STUDI%20PEMANFAATAN%20TALAS%20DALAM%20PEMBUATAN%20ES%20KRIM.docx>. [23 Maret 2018].
- Tejasari, 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Cetakan pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu Press
- Violisa, A., Amat N., dan Nunung N. 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Dan Kejuruan*. 35: 1,103-114.<http://journal.um.ac.id/index.php/teknologikejuruan/article/viewFile/3711/645>. [2 Desember 2018]
- Vyan, RH. 2009. Manfaat dan Dampak Kacang Tanah. *Jurnal Ilmiah*. Hal :1-8. <http://vyanrh.wordpress.com>. [23 Mei 2018].
- Wardana, Agung Setya. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.
- Widiantoko, Rizky Kurnia dan Yunianta. 2014. “Pembuatan Es Krim Tempe – Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1): 54-66. [2 Januari 2019].
- Widodo, Hendra. (2013). *Bahan Tambahan Pangan*. Jogjakarta: D-Medika.
- Widiantoko, R.K. 2011. Es Krim. <http://lordbroken.wordpress.com/> 2011/04/10. Diakses tanggal 25 Mei 2013.
- Winarni, S. 2015. *Uji Protein dan Organoleptik Es Krim Komposisi Kacang Merah (Phaseolus vulgaris) dan Susu Skim dengan Penambahan Mangga Kuweni (Mangifera odorata)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.<http://eprints.ums.ac.id/40454/19/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>. [23 Maret 2018]

- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wong, L. D. 2009. *Buku Ajar Keperawatan Pediatrik*. Jakarta : EGC. 1(6).
- Yandi, RA. 2016. Seorang Anak Perempuan Usia Lima Tahun dengan Kwashiorkor. *Jurnal Medula Unila*. 3: 127-32. <http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/116/jtptunimus-gdl-muksing2a2-5767-2pdf>. [4 Mei 2018]
- Yusuf, S. 2011. *Psikologi Perkembangan Anak dan Remaja*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Zahro, Cholifatuz & Nisa, Fithri Choirun. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera* L.) Dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1481-1491, September 2015. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/272> [08 Januari 2019].