

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, Ignatus. 2012. *Laporan Tugas Akhir Pembuatan Es Krim Tomat Menggunakan Alat Homogenizer*. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Anggoro Roy. 2018. *Pengaruh Emulsifier Mono-Digliserida Dan Stabilizer Gelatin Sebagai Fat Replacer Pada Karakteristik Soft Ice Ice Cream jambu Biji rendah Lemak*. Semarang: Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Garam Beryodium*. SNI No. 3556. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Susu Segar*. SNI No.3141-1. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan standarisasi Nasional. 1995. *Es Krim*. SNI No.01-3713-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Air Mineral*. SNI No. 01-3553-1996. Badan Standarisasi Nasioal. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Tepung Maizena*. SNI No. 01-3727-1995. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- 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.
- 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.
- Hasanuddin, Kurnia Harlina, dan Insi Fitri. 2011. *Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang*. Jurnal Agroindustri, 1(1): 2088-5369.
- Isnawati, Novi. 2021. *Formulasi Pembuatan Es Krim Mawar (Rossa Santana)*. Sidoarjo: UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura.
- 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.
- Rozi Anhar. 2017. *Pengaruh Penggunaan Emulsifier Dan Kecepatan Pengadukan Yang Berbeda Terhadap Pembuatan Es Krim*. Aceh: Fakultas Perikanan Dan Hasil Kelautan, Universitas Teuku Umar Meulaboh.

- 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.
- Sanggur Yohana. 2017. *Kualitas Organoleptik Dan Daya Leleh Es Krim Dengan Presentase Buah Nenas (Ananas sativus) Berbeda*. Makassar: Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Satriani, Andi Sukainah, dan Aminah Mustarin. 2018. *Analisis Fisiko-Kimia Es Krim Dengan Penambahan Jagung Manis (Zea mays L. saccharata) Dan Rumput Laut (Eucheuma cottoni)*. 4(1): 105-124.
- 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.
- Suryowinoto. 1997. *Kandungan Kimia dan Khasiat Bunga Mawar*. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.