

6. DAFTAR PUSTAKA

- Alonso, A.; J. Beunza.; M.D. Rodriguez; J.A. Martinez and Miguel. (2005). *Low- Fat Diary Consumption and Reduced Risk of Hipertension*. The Seguimento Universidad de Navarra (SUN) cohort. *Am J Clin Nutr*: 82:972-9.
- Arbuckle, S. (1975). *Ice Cream, 4th Edition*. Springer Science+Business Media: New York.
- Aryati, R. (1998). *Kajian Proses Produksi Gelatin Dari Tulang Domba Menggunakan Proses Asam*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Asmadi. (2008). *Konsep Dasar Keperawatan*. EGC: Jakarta. Diakses dari: <file:///E:/DAFTAR%20PUSTAKA/Konsep%20Dasar%20Keperawatan%20-%20Google%20Buku.html>
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. (2013). *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penstabil*. Direktorat Standarisasi Produk Pangan: Jakarta
- Bourne, M. (2002). *Food Texture and Viscosity 2th Edition*. Academic Press: Cambridge
- Choi, Mi-Jung and Kwang-Soon Shin. (2014). *Studies on Physical and Sensory Properties of Premium Vanilla Ice Cream Distributed in Korean Market*. *Korean Journal Food Science*. Vol. 34, No. 6, pp. 757-762.
- Cresna, Mery Napitupulu dan Ratman. (2014). *ANALISIS VITAMIN C PADA BUAH PEPAYA, SIRSAK, SRIKAYA DAN LANGSAT YANG TUMBUH DI KABUPATEN DONGGALA*. Pendidikan Kimia/FKIP. Universitas Tadulako: Palu\
- Daud, M.F.; Sadiyah E.R. dan Rismawati E. (2011). *Pengaruh perbedaan metode ekstraksi terhadap aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun jambu biji (Psidium guajava L) berdaging buah putih*. Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi dan Kesehatan. Bandung, Indonesia. Bandung (ID): 2(1).
- Dickinson, E. (2006). *Interfacial Particles in Emulsions*. School of Food Science and Nutrition University of Leeds: London.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. (2000). *Daftar Komposisi Bahan Makanan Direktorat Gizi*. Departemen Kesehatan RI: Jakarta.

- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara: Jakarta.
- Fitrahadini, Sumarwan Ujang dan Nurmalina Rita. (2010). *Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuitas Merek Produk Es Krim*. Jurnal Ilmiah Keluarga dan Konsumen. Vol. 3. No. 1 Januari 2010. p. 74-81. ISSN 1907 – 6037.
- Food and Drug Administration (FDA). (2018). *Food for Human Consumption part 135 – Frozen Desserts*. Center for Drug Evaluation and Research, Rockville, MD: USA.
- Goff, H.D. and R.W., Hartel. (2013). *Ice Cream*. Springer Science Business Media: New York.
- Hasenhuettl, G. L. (1997). *Overview of Food Emulsifier*. Chapman & Hall: New York.
- Imeson, A. (1997). *Thickening and Gelling Agents for Food*. Willey Blackwell Publishing Ltd. : United Kingdom
- Indriyani , Susi. (2006). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium guajava)*. Pusat Studi Biofarmaka, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat: Institut Pertanian Bogor.
- Maulida, Siti dan Yoni Atma. (2014). *Nilai Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Dengan Penambahan Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.)*. Nutrire Diaita Volume 6 Nomor 2.
- McClements, D.J. (1999). *Food Emulsion: Principle, Practice and Techniques*. CRC Press: Washington D.C. Diakses dari: file:///E:/DAFTAR%20PUSTAKA/Food%20Emulsions_%20Principles,%20Practice,%20and%20Techniques%20-%20David%20Julian%20McClements%20-%20Google%20Buku.html
- Mulyani, Dian Rakhmawati; Eko Nurcahya Dewi dan Retno Ayu Kurniasih. (2017). *Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil*. Jurnal Biotek. Vol. 6 No. 3 Th. 2017. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Mujadin, Anwar; Syafitri Jumianto dan Riris Lindiawati Puspitasari. (2014). *Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Uji Viskositas dan*

Perubahan Fisis. Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI, Vol . 2, No. 4, September 2014.

Muse, M. R. and R. W. Hartel. (2003). *Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness*. Department of Food Science, University of Wisconsin: Madison.

Nuryani, Siti; R. Fx. Saptono Putro dan Darwani. (2017). *Pemanfaatan Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium guajava Linn) Sebagai Antibakteri dan Antifungi*. JURNAL TEKNOLOGI LABORATORIUM. Vol.6, No.2, Septembar 2017, pp. 41 ~ 45.

Padmaningrum, Regina Tutik. (2010). *Dasar-Dasar Analisis Kimia*. Jurusan Pendidikan Kimia FMIPA. Universitas Negeri: Yogyakarta

Soukoulis, C., D. Lebesi and C. Tzia. (2009). *Enrichment of Ice Cream With Dietary Fibre: Effects on Rheological Properties, Ice Crystallisation and Glass Transition Phenomena*. Food Chemistry 115: 665-671.

Standar Nasional Indonesia. (1995). *Bahan Tambahan Makanan*. Dewan Standarisasi Nasional: Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. (1995). *Es Krim*. Dewan Standarisasi Nasional: Jakarta.

Vijayakumar , S.; J.P. Harikrishnan; S. Prabhu; J.E. Morvin Yabesh and P. Manogar. (2015). *Quantitative Ethnobotanical Survey of Traditional Siddha Medical Practitioners from Thiruvavarur District with Hepatoprotective Potentials through In Silico Methods*. Computational Phytochemistry Lab, PG and Research Department of Botany and Microbiology. Sri Pushpam College: India.

Yanto, Tri; Karseno dan Maria M. D. Purnamasari. (2015). *PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI GULA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI JELLY DRINK*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. VIII, No. 2.