

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Cetakan 2010. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita. 2004. *Penuntun Diet*. Cetakan 2005. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anam, Chairul., Sari, Fitri Komala., Ishartani, Dwi., dan Parnanto, Nur Heriyadi. 2013. *Pengaruh Penambahan Tulang Ikan Lele (*Clarias sp.*) dan Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Terhadap Kandungan Kalsium dan Protein Pada Susu Jagung Manis*. Jurnal Teknosains pangan Vol 2(1): [66 – 72].
- Azanella. 2018. *Lakukan Hal Ini agar Tetap Sehat meski Mengidap HIV/AIDS*. [Internet]. Tersedia pada: <https://lifestyle.kompas.com/read/2018/12/01/134830320/lakukan-3-hal-ini-agar-tetap-sehat-meski-mengidap-hivaid?page=all>. [Diakses 17 Desember 2019].
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995 *Es Krim*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 31403-2010 *Gula Pasir*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 01-2346-2006 *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. BSN, Jakarta.
- Damayanti, Didit. 2016. *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi*. Cetakan 2017. Jakarta: EGC.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Handajani, Retno., Thaha, Mochammad., Amin, Mochamad., Wungu, Citrawati Dyah Kencono., Rianto, Edhi., dan Pranawa. 2016. *Anti-Hiv Dan Subtipe HIV Pada Pasien Hemodialisis*. Vol. 22(2): [182–186].
- Handoko. 2017. *Mengenal Tepung Tapioka, Tepung Maizena, dan Tepung Terigu*. [Internet]. Tersedia pada: <https://www.lemonilo.com/blog/mengenal-tepung-tapioka-maizena-dan-terigu>. [Diakses 2 November 2019].
- Harismah, Kun., Sarisdianti, Mutiara., Shofi., ‘Azizah., dan Fauziyah, Rahmawati Nurul. 2014. *Pembuatan Sirup Rosela Rendah Kalori Dengan Pemanis Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*)*. Simposium Nasional Teknologi Terapan (SNTT)2. Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Illahliya, Arifati. 2018. *Pengaruh Bentuk Dan Jumlah Penambahan Kacang Tolo (Puree Dan Cincang) Terhadap Kualitas Kerupuk Sagu*. Universitas Negeri Surabaya.

- InfoDATIN (Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI). 2017. Situasi Umum HIV/AIDS dan Tes HIV. *Jumlah Infeksi HIV yang Dilaporkan Per Provinsi Tahun 2017 di Indonesia*.
- Jannah, Siti A.N., 2013. *Pengetahuan Tentang Pembuatan Es Krim*. [Internet]. Tersedia pada: <http://tokopastri.com/pengetahuan-tentang-pembuatan-es-krim>. [Diakses 3 Desember 2019].
- Klaudia, Hepi. 2015. Pengaruh Jumlah Ekstrak Bunga Rosella (*Hibicus Sabdariffa Lynn*) Sebagai Bahan Pewarna Terhadap Hasil Organoleptik Lipstick. Volume 04 (1): [221-227].
- Kontributor. 2018. *Cara Membuat Es Krim ( Ice Cream ) dengan Resep Paling Mudah Enak*. [Internet]. Tersedia pada: <https://trikcaratips.com/cara-membuat-es-krim/>. [Diakses 29 Oktober 2019].
- Kurnia, Dani., Harjanti, Dian Wahyu., dan Setiatin, Enny Tantini. 2018. *Produksi Susu dan Performa Reproduksi Sapi Perah Pada Berbagai Paritas*. Vol. 36(1): [1 – 9]
- Maharani, Farikha., dan Riwayati, Indah. 2015. *Analisa Kadar Protein dan Uji Organoleptik Susu Kacang Tolo (Vigna Unguiculata) dan Susu Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) yang di Kombinasi Dengan Kacang Kedelai*. Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta. Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Mandasari, Rizky. 2018. *Cara Membuat Whipped Cream Sendiri di Rumah*. [Internet]. Tersedia pada : <https://m.liputan6.com/lifestyle/read/3686859/cara-membuat-whipped-cream-sendiri-di-rumah-enak-dan-super-creamy>. [Diakses 3 Desember 2019]
- Marsiadi. 2017. *Epidemiologi Penyakit Menular*. Cetakan 2017. Depok: PT RajaGrafindo Persada.
- Marta, Silvi., dan Erza, Osni. 2010. *Analisis Efisiensi Industri Gula Di Indonesia Dengan Metode Data Envelopment Analysis (Dea) Tahun 2001 – 2010*. JurnalMedia Ekonomi. Vol. 18 (3) : [1 – 19].
- Mulyani, Nunung Sri. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Daya Terima Velva Jambu Biji*. Jurnal Pendidikan Kimia. Vol.8 (1) : [37-44]
- Mulyani, Dian Rakhmawati., Dewi, Eko Nurcahya., dan Kurniasih, Retno Ayu. 2017. *Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil*. J. Peng. & Biotek. Hasil Pi [Internet]. Vol. 6 (3): [36 – 42]. Tersedia pada: <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>.
- Murtiningsih., Rosida, Dedin F., Hardiyanti, Qomariah. 2013. *Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak Pada Kualitas Fisik Dan Kimia Tahu*. FTI UPN “Veteran” Jatim.

- Ngardita, I Rai. 2016. *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi*. Cetakan 2017. Jakarta: EGC.
- Ningsih, Dwi Ratna., Ismail Elza., dan Waluyo. 2017. *Tinjauan Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Protein Dan Kadar Kalsium pada Variasi Pencampuran Getuk Kacang Tolo (Vigna Unguiculata)*. Jurnal Teknologi Kesehatan, Volume 13 (1): [50 – 54].
- Putri, Desliana., Wulandari, Yustina w., Suhartatik, Nanik. 2017. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Dengan Variasi Penambahan Bubuk Kelopak Bunga Rosella*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 1 (1): 47-53
- Retnaningsih, Agustina., Purnama, Robby Candra., dan Aprianti, Indah. 2019. *Perbandingan Kadar Protein Susu Cair Uht Full Cream Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dan Suhu Lemari Pendingin Dengan Variasi Lama Penyimpanan Dengan Metode Kjeldhal*. Jurnal Analis Farmasi. Volume 4 (1) : [50 – 58].
- Rosaini, Henni., Rasyid, Rosalinda., Hagramida, Vinda., 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla Moltkiana Prime*) Dari Danau Singkrak. Jurnal Farmasi Higea, Vol 7, No 2, 2015. Fakultas Farmasi. Universitas Andalas, Padang.
- Sari, Nurtika., Widanti, Yannie Asri., Mustofa, Akhmad. 2017. *Karakteristik Es Krim Labu Kuning (Curcubita Moschata) Dengan Variasi Jenis Susu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol 2 (2) : [95 – 10].
- Sibagariang, Eva Ellya., Julianie., Rismalinda., Nurzannah, Siti. 2014. *Buku Saku Metodologi Penelitian Untuk Mahasiswa Diploma Kesehatan*. Jakarta: Trans Info Media.
- Pouliia, Kalliopi-Anna. 2013. *Asuhan Gizi Klinik*. Cetakan 2016. Jakarta: EGC
- Vorster, Hester. 2014. *Buku Ajar Ilmu Gizi Edisi 4*. Cetakan 2016. Jakarta: EGC
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.