

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, S dan D Clark. 2009. *Landfill Biodegradation An in-dept Look at Biodegaration in Landfill Environtment*. Bio-tec Environmental. Alburqueque & ENSO Bottles, LLC, Phoenixp. 9-11
- Adiwiwoto. S. 1983. *Penanganan dan Pemanfaatan Sampah*. Yayasan Idayu. Jakarta.
- Anonim.2017. Jambu Biji. [https://id.m.wikipedia.org/wiki/Jambu\\_biji](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Jambu_biji) (diakses 1 juli 2017)
- Anonim. 2008, Maltodekstrin. <http://yongkikastanyaluthana/maltodekstrin>, diakses tanggal 14 Maret 2018
- Anonim. 2010. Biokimia Karbohidrat. <http://www.gudangmateri.com/2010/02/biokimiakarbohidrat.html>. diakses tanggal 14 Maret 2018
- Apriyantono, A.; D. Fardiaz.; N. Puspitasari.; Sedarnawati.; S. Budiyanto. 1988. *Petunjuk Labolatorium Analisis Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Arbuckle, W. S. 1996. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company. Inc., Westport,Connecticut. Pp 97-106
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-7152-2006. *Bahan Tambahan Pangan –Persyaratan Perisa dan Penggunaan dalam Produk Pangan*. Available online at: <http://sisni.bsn..go.id> (Diakses tgl 18 Juli 2017). Hal 2-4
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-3713-1995. *Es Krim*. Jakarta, Hal 2-7
- Blancard, P. H. and F. R.Katz, 1995. *Starch Hydrolisis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker, Inc. New York
- [BSN]. Badan Standarisasi. 1996. *Standar Nasional Indonesia*. No 01-4320-1996.*Syarat Mutu Minuman Serbuk*. Jakarta: Hal 3-10
- Buckle K.A.; R.A Edwards.; G.H. Fleet dan M.Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemah Hari Prunomo dan Adiono.UI: Press. Jakarta
- Cahyono, B. 2010. *Sukses Budidaya Jambu Biji di Perkarangan dan Perkebunan*. Andi Obbset.Yogyakarta. Hal 1-5
- Carreto, N.D.D.; E.SM Filho;F.K.APesson,.; danA.JA Meirells. 2009. *Water Activity of Aqueous Solutions of Ethylene Oxide-Propylene Oxide Block*

*Copolymers and Maltodekstrins. Brazilian Journal of Chemical Engineering.*24(1). 173-181

Champbell, J. R. and R. T Marshall. 1965. *The Science of Providing Milk For Man.* Mac Graw Hill Book Company. New York.

Darniadi, S. 2011. *Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Bubuk Minuman Instan Sari Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.)Yang Dibuat Dengan Metode Foam-Mat Drying.* \*\*)Program Magister Teknologi Pangan, Universitas Pasundan. 15:9

Deman, M.J., 1993. *Kimia Makanan.* ITB. Bandung, pp. 190-195.

Departemen Kesehatan RI. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Direktorat Gizi Depkes R.I. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Direktorat Jenderal Holtikultural (2006). *Statistik Holtikultural Tahun 2005 (Angka Tetap),* Departemen Pertanian. Jakarta

Eckles, C. H.; W.B Combs; and H. Macy. 1998. *Milk and Milk Products, 4<sup>th</sup> Edition Jurnal, Jurnal Agribisnis Peternakan,* Vol.1, No 2

Estiasih, T dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan.* Bumi Aksara: Jakarta

Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan.* Bumi Aksara: Jakarta. Hal 70-75

Farikha, I. N;C. Anam; E. Widowati. (2012). *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Selama Penyimpanan.* Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1 Januari 2013.

Febrianto, M. A. 2013. *Karakteristik Organoleptik Serbuk Perisa Alami Dari Cangkang Rajungan (Portunus Pelagicus): Kajian Konsentrasi Dekstrin Dan Suhu Pengeringan.* 1 Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang. Hal 12:7

Frandsen, J.H. dan W. S Arbuckle,. 1966. *Ice cream and Related Products.* The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Conecticut. Page: 86

Harris, A. 2011. *Pengaruh Subtitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim.* Skripsi: Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin. Makassar. Hal: 30

Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil–hasil Pengolahan Susu, Ikan, Daging dan Telur.* Liberty. Yogyakarta. Hal 101

- Ismanthono, H.W. 2003. *Kamus Istilah Ekonomi Populer*. Buku Kompas, Jakarta.
- Jufri, M;A. Anwar,;J. Djajadisastra. 2004. *Pembuatan Niosom Berbasis Maltodekstrin DE 5-10 dari Pati Singkong*. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. Vol 1 (1). P 34-36
- Luthana, Y. K. (2008). Maltodekstrin.  
<https://www.yongkikastanyaluthana.wordpress.com> (18 Juli 2017).
- Marshall R.T dan W.S Arbuckle.2000. *Ice Cream*. Chapman and Hall. New York. Page 125
- Mulyadi, A.F.; Wignyanto, dan A.N. Budiarti.2013. *Pembuatan Mie Kering Kemangi (Ocimum sanctum L.) dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Mokaf (Modified Cassava Flour) (Kajian Jenis Perlakuan dan Konsentrasi Kemangi)*.
- Feby, NA. 2010. *Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (Psidium Guajava L.) Dengan Rosella (Hibiscus sabdariffa, L) Dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. Hal: 25
- Oktaviana, Y. R. 2012. *Kombinasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi, L)*. Skripsi Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Bandung. Bandung. Hal : 47
- Padaga, M dan M. E. Savitri.2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya. Hal 85-90
- Parimin. 2007. *Jambu Biji : Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya. Jakarta 2-7
- Puspita, A. 2014. *Pengaruh Penambahan Bubur Labu Kuning Terhadap Karakteristik Mutu Es Krim*. Universitas Andalas. Padang. Skripsi Hal 21-22
- Pszczola, D.E., 2002. *Tour Highlights Production and Users of Smoke Based Flavors*. *Food Tech*(1) : 70-74
- Richana, N; Nursyafira, F. Pujoyuwono dan H. Herawati. 2013. *Optimasi Proses Maltodekstrin dari Tapioka Menggunakan Spray Dryer*. *Jurnal Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian* 3(25): 1-10
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor. Hal: 156
- Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*.Liberty. Yogyakarta. Hal 55

- Supriyanto, E.H., Kartikaningsih dan S. Rahayu. 2001. *Pembuatan Es krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alganat dari Sargassum sp. Makanan Tradisional Indonesia*. Vol.1 (3): 23-27.
- Syafutri, M. I.; E. Lidiasari dan H. Indawan. 2012. *Karakteristik permen jelly timun suri (Cucumis melo l.) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (Curcuma domestika, Val.)*. J. Gizi Pangan Vol.1 (4): 25-30
- Tanaya, D. 2011. *Mutu tepung jambu biji instan hasil pengeringan kabut dari berbagai suhu proses*. Skripsi.Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Tannenbaum, S.'R. 1976. *Vitamins and minerals*. O.R. Fennema (eds.). Principles of Food Science. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Wadud, A. 2016. *Pengaruh Perbandingan Sari Belimbing Manis Dengan Sari Jambu Biji Merah Dan Jumlah Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Mutu Margarin Buah*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara 10:5
- Zulkarnain, N. A. 2009. *Pengaruh Penambahan Dekstrin Dan Cmc terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bubuk Sari Buah Jambu Biji (Psidium guajava, L.)*. Hal 4-6
- Widiantoko, F.G. 1991. Es krim. <https://lordbroken.wordpress.com/2011/04/10/>. Diakses tanggal 28 maret 2017
- Widiantoko, F.G. dan R.K., Yunianta. 2011. *Pembuatan es krim tempe-jahe (kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 40-43
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta 18-27
- Whistler, R. L. dan Daniel, J. R. 1985. Carbohydrates. Di dalam: Fennema, O. R. (Eds.). Food Chemistry, Second Edition, Revised, and Expanded. Marcel Dekker, Inc. New York. pp: 65-72