

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiyah, Nur. 2017. *Penduduk Indonesia Ternyata Kurang Makan Sayur dan Buah*. Jakarta. <https://gaya.tempo.co/read/839202/penduduk-indonesia-ternyata-kurang-makan-sayur-dan-buah>
- Aminah, Syarifah., Tezar Ramdhan., dan Muflihani Yanis. 2015. *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*. Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bauer, Jeni Britton. 2011. *Splendid Ice Creams at Home*. Canada: Thomas Allen & Son, Limited.
- Chan, Levi Adhitya. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Dahlan, Ahmad. 2015. *Definisi Sampling Serta Jenis Metode dan Teknik Sampling*. <http://www.eurekapedidikan.com/2015/09/defenisi-sampling-dan-teknik-sampling.html#>
- Enigma. 2015. *Mengapa gula dapat digunakan sebagai bahan pengawet?*. <http://www.bhataramedia.com/forum/mengapa-gula-dapat-digunakan-sebagai-bahan-pengawet/>
- Fat Secret Indonesia. 2017. *Informasi Gizi Gula Pasir*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/gula-pasir?portionid=62290&portionamount=100,000>
- _____. 2017. *Informasi Gizi Kuning Telur*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kuning-telur?portionid=56525&portionamount=100,000>

- _____. 2017. *Informasi Gizi Whipping Cream*.
<https://www.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=33732&portionid=56463&portionamount=100,000>
- Ganatra, Tejas H., Joshi Umang H., dan Bhalodia Payal N. 2012. *A Panoramic View on Pharmacological, Nutritional, Therapeutic and Prophylactic Values of Moringa Oleifera Lam*. India: Department of Pharmacology.
- Grasielda, Ivana. 2017. *Pemanfaatan Tepung Albedo Durian Sebagai Pengganti Cornstarch dalam Pembuatan Ice Cream Ditinjau dari Kandungan Pektin, Gizi, dan Organoleptik*. Surabaya: Universitas Ciputra.
- Kai Sparkle Klaus Menrad. 2011. *Food Consumption Style Determines Food Product Innovations' Acceptance*, *Journal of Consumer Marketing*, Vol. 28 Iss 2 pp. 125-138
- Kotler, Philip dan Keller, Kevin L. 2012. *Marketing Management 14th Edition*. New Jersey: Pearson.
- Kotler, Philip dan Armstrong, Gary. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran Edisi 12 Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- _____. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran Edisi 12 Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.
- Lebovitz, David. 2007. *The Perfect Scoop: Ice Cream, Sorbets, Granitas, and Sweet Accompaniments*. US: Ten Speed Press.
- Mahmud, Mien K., Hermana., dan Nils Aria Zulfianto. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kesehatan.
- Marketeers.com. 2015. *Lezatnya Potensi Pasar Es Krim Indonesia*.
<http://marketeers.com/lezatnya-potensi-pasar-es-krim-indonesia/>
- Maryati, K. dan Suryawati, J. 2013. *Sosiologi Kelompok Perminatan Ilmu Pengetahuan Sosial untuk SMA/MA Kelas X*. Jakarta: Esis.

Nucahyati, Erna. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor*. Jakarta: Jendela Sehat.

Nutrition Value. 2017. *Ice creams, vanilla*.
https://www.nutritionvalue.org/Ice_creams%2C_vanilla_nutritional_value.html

Pras, Thomas. 2011. *Kelor, Si Tanaman Ajaib*.
https://www.kompasiana.com/revolusisunyi/kelor-si-tanaman-ajaib_55091666813311991cb1e3ac

Puguh, Suryowardojo. 2012. *Penampilan Kandungan Protein dan Kadar Lemak Susu Pada Sapi Mastitis Fresian Holstein*. Malang: Universitas Brawijaya.

Santoso, Andreas Candra. 2017. *Strategi Pemasaran dengan Mengurangi Komplain Konsumen pada UKM SKD*. Semarang: Universitas Stikubank.

Self Nutrition Data. 2014. *Milk, whole, 3.25% milkfat Nutrition Facts & Calories*.
<http://nutritiondata.self.com/facts/dairy-and-egg-products/69/2>

Sood, Tulika. 2017. *Strategic Marketing Management and Tactics in The Service Industry*. USA: IGI Global.

Stewart, Nathan. 2014. *The Health Benefits of Dietary Fiber Consumption of Adults in the United States*. US: University of Northern Iowa.

Sudarji, Jessica Lolita. 2017. *Kreasi Oat dan Wijen Hitam Sebagai Pengganti Susu Sapi dalam Pembuatan Es Krim*. Surabaya: Universitas Ciputra.

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.

Suharsaputra, Uhar. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Tindakan*. Bandung: PT Refika Aditama.

- Sundari, Titik dan Saati, Elfi Anis. 2016. *Pembuatan Es Krim Lidah Buaya (Aloe Chinensis) dengan Penambahan Gelling Agents*. Jurnal Bestari 42.
- Sutanto, Karisa Riawan. 2017. *Pemanfaatan Daging Kluwek (Pangium edule) dalam Pembuatan Ice Cream Ditinjau dari Nilai Gizi dan Uji Organoleptik*. Surabaya: Universitas Ciputra.
- Sutomo, B. dan Kurnia, Dian. 2016. *378 Resep Jus & Ramuan Herbal*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Tempo.Co. 2014. *Cukup Mengonsumsi Serat Pangan, Bejibun Manfaatnya Bagi Tubuh*. <https://gaya.tempo.co/read/898625/cukup-mengonsumsi-serat-pangan-bejibun-manfaatnya-bagi-tubuh>
- Weston, Nicole. 2015. *How to Make Ice Cream*. US: Storey Publishing.
- What's Cooking America. 2016. *Cream Types and Definitions*. https://whatscookingamerica.net/Sauces_Condiments/CreamDefinitions.htm
- Wijayani, Lestari. 2014. *Pengaruh Penambahan Kulit Manggis Terhadap Produk Cake (Cheesecake, Bolu Kukus dan Muffin) Berbasis Pewarna dan Daya Tahan Simpan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Wijayanti, Sandya Sari dan Ismawati, Rita. 2016. *Pengaruh Jumlah Susu Skim dan Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Sifat Organoleptik dan Kecepatan Meleleh Es Krim*. Volume 5, No. 3.
- Yuwono, Sudarminto Setyo. 2015. *Es Krim*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/11/es-krim/>