

DAFTAR PUSTAKA

- Ashok, P, K., dan Upadhyaya, K. 2012. "Tannins are Astrigent". *Journal of Pharmagocnosy and Phytochemistry*, 45-50.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Cream Types. Retrieved November 11, 2017, from https://whatscookingamerica.net/Sauces_Condiments/CreamDefinitions.htm.
- Database Makanan Dan Penghitung Kalori Whipping Cream. Retrieved november 10, 2017, from <https://www.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=33732&portionid=56463&portionamount=10,000>.
- Endrawati, H. (2014). *Klasifikasi Karbohidrat dan Metabolisme Karbohidrat*. Retrieved November 10, 2017, from <http://habibana.staff.ub.ac.id/2014/06/30/pengertian-karbohidrat-klasifikasi-karbohidrat-dan-metabolisme-karbohidrat/>.
- Gardjito, M. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. PT Gramedia Pusaka Utama: Jakarta.
- Goff, H, D. dan Hartel, R, W. 2013. *Ice Cream: Seventh Edition*. University of Wisconsin: Madison.
- Hidayati, A, N., dan Prastantri, K, M. 2011. "Pengambilan Zat Warna Alami dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan Linn*) Untuk Pewarna Makanan". *Universitas Sebelas Mater. Surakarta*.

- Irianto, D, P. 2017. *Pedoman Gizi Lengkap: Keluarga & OlahragawanI*. CV. ANDI OFFSET: Yogyakarta.
- Kotler, P., dan Keller, K, L. 2012. *Marketing Management*. Pearson Education Limited: Harlow.
- Kusmiati, Dameria, dan Priadi, D. “Analisa Senyawa Aktif Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) yang Berpotensi Sebagai Antimikroba”. Seminar Nasional Teknologi Industri Hijau, 1: 169-174.
- Lebovitz, D. 2007. *The Perfect Scoop*. Random House Inc.: New York.
- Magdalena, N. 2012. “Laporan Praktek Produksi Es Krim Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*)”. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Marcus, J, B. 2013. *Culinary Nutrition: The Science and Practice or Healthy Cooking*. Elsevier: Waltham.
- Rahmawati, D. 2013. “Pengaruh Kualitas Produk dan Iklan Pada Media Televisi Terhadap Keputusan Pembelian Es Wall’s Buavita di Surabaya Selatan”. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 1(2): 509-519.
- Rina, O., Utami, C., dan Ansori. 2012. “Efektifitas Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.) Sebagai Bahan Pengawet Daging”. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 12(3): 181-186.
- Rina, O., Ibrahim, S., Dharma, A., Afrizal. Utami, C, W., dan Widodo, Y, R. 2017. ”Stabilities natural colorant of Sappan wood (Caesalpinia sappan. L) for food and beverages in various pH, temperature, and matrices of food”. *International Journal of ChemTech Research*,10(1): 098-103.
- Saefudin, Pasribu, G., Sofnie, dan Basri, E. 2014. ”The Effect of Sappan Wood (Caesalpinia sappan L.) Extract on Blood Glucos Level in White Rats”. *Indonesian Institute of Science Bogor*, 1(2): 109-115.

Shandy, I. A. 2015. “Pengaruh Marketing Mix Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Minimarket Lilimart di Kota Samarinda”. *eJournal Ilmu Administrasi Bisnis*, 3(1): 174-188.

Sinsawasdi, V. K., Kwanbunjan, K., dan Wei-Yea, H. 2014. “Sensory expectation and perception of red beverages prepared from sappanwood (*Caesalpinia sappan* L.) water extract”. *Food Science Department, Mahidol University, Thailand*, 388-393.

Situs Web Belajar Online. (2012). Isi Kandungan Gizi Kuning Telur Ayam – Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Retrieved November 10, 2017, from <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kuning-telur-ayam-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.Wgi-GWiCzce>.

_____. (2012). Isi Kandungan Gizi Susu Sapi – Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Retrieved November 10, 2017, from <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-susu-sapi-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.Wgi-KmiCzcd>.

_____. (2012). Isi Kandungan Gizi Es Krim – Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Retrieved November 10, 2017, from <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-es-krim-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.Wgi-NmiCzcd>.

_____. (2012). Isi Kandungan Gizi Gula Pasir – Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Retrieved November 10, 2017, from <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-gula-pasir-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.Wgi-R2iCzcd>.

Subroto, M. A. 2008. *Real Food True Health*. AgroMedia Pustaka: Jakarta.

Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Tindakan Komprehensif*. Alfabeta: Bandung.

Sutanto, K. R. 2017. “Pemanfaatan Daging Kluwek (*Pangium edule*) Dalam Pembuatan *Ice Cream* Ditinjau Dari Nilai Gizi dan Uji Organoleptik”. *Universitas Ciputra, Surabaya*.

Wardana, A, S. 2012. "TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU". *Fakultas Teknologi Universitas Slamet Riyadi, Surakarta.*

Winarno, F, G. 2016. *Susu Dan Kesehatan Manusia: Mitos Vs Fakta.* PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Yuwono, S, S. (2015). Es Krim. Retrieved November 10, 2017, from <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/11/es-krim/>.

