

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Y., & Kadaryati, S. (2019). Aktivitas Fisik, Kualitas Tidur dan Asupan Zat Gizi dengan VO<sub>2</sub> maks Atlet Sepak Bola. *Jurnal Nutrisia*, 21(1), 33–40
- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik. Modul Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Almatsier, Sunita, 2009, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, PT. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 275 halaman.
- Ananda Nuraeni Rahman, A., Widi Hastuti, W., Pusparini, P., & Mulus Gumilar, M. G. (2020). *Gambaran Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Es Krim Pisang Ambon (Musa paradisiaca var. sapientum) Dan Brokoli (Brassica oleracea var. italica) Sebagai Alternatif Makanan Antidepresi Untuk Remaja* (Doctoral dissertation, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung).
- Aprilia, D., S. Hermalia, R. Rahayu, I. D. Destiana. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pisang sebagai Prebiotik Alami dan Pektin terhadap Karakteristik Cocogurt. 10th Industrial Research Workshop and National Seminar, 2019. *Jurnal*. Polban.ac.id
- Ariyanti, M., Fitriyono Ayustaningwarn, F., (2013). Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Claris Gariepinus*) dan Bubur Rumpun Laut (*Euchroma Cottonii*) terhadap Kadar Kalsium, Kadar Serat dan Kesukaan Kerupuk. *Journal of Nutrition College*, Volume 2, Nomor 1, Tahun 2013.
- Asmaraningtyas, Dian. (2014). Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning, *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Koswara, S. (2004). *Pemanfaatan Iodium dan Serat Pangan dari Rumput Laut untuk Peningkatan Kecerdasan dan Pencegahan Penyakit Degeneratif*.
- Astawan, M. 2007. Cegah Hipertensi dengan Pola Makan, [serial Online]. Diakses : 29 Januari 2017. <http://www.depkes.go.id>
- Badan Pusat Statistik, (2016). *Statistik Sumber Daya Laut dan Pesisir Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol 6 (1)*.
- Darma, G. S., Diana, P, dan Endang. N. (2013) Pembuatan Es Krim JagungManis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek

Kelayakan Finansial. *Jurnal Reka Industri Media Teknologi dan Menejeme Agroindustri*. I(1):45-55

- Dilita Dwi Kurnia, D. W. I. (2019). *Pengaruh Penambahan Buah Pisang Ambon (Musa Paradisiaca L) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Kalium Pada Donat Sebagai Alternatif Snack Penderita Hipertensi* (Doctoral dissertation, Stikes Perintis Padang).
- Dini, M.C, (2015). Karakteristik fisiko kimia es krim dari susu sapi dengan penambahan krim dan tepung maizena. *Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor*.
- Dwiyitno, D. (2011). Rumput Laut Sebagai Serat Pangan Potensial, Squalen, Balai Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017, *Jimkesmas*. Vol. 2.NO.6
- Fauziah, E., Widowati, E., & Atmaka, W. (2016). Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagen. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1).
- Febrianto, A., Basito, B., & Anam, C. (2014). Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris tortilla corn chips dengan variasi larutan alkali pada proses nikstamalisasi jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Furkon, L. A. (2014). *Ilmu Kesehatan dan Gizi*. Universitas Terbuka.
- Harefa, W., & Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Doctoral dissertation, Riau University*.
- Harris, A. (2011). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. *Skripsi*. Universitas Hassanudin. Makassar, 40 hlm.
- Hartatie, E.S. 2011. *Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Haryanti, N., dan Ahmad, Z. (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Dengan Variasi SusuKrim. *Jurnal Agritepa*. 1(2):143-156.
- Haryanto, I. (2012). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Obesitas (Z-score > 2 IMT menurut Umur) pada Anak Usia Sekolah Dasar (7 - 12 tahun) di Jawa Timur Tahun 2010 (Analisis Data Riskesdas 2010). *Thesis*. PS IKM, FKM. Universitas Indonesia, Jakarta.

- Ide, P. (2008), *Health Secret of Kefir*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Irawan, M Anwari. (2007). *Karbohidrat. Pulton Sports Science & Performance Lab*. Jakarta.
- Kalsum, Umi, (2012). *Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphopallus Onchopillus) sebagai Bahan Penstabil* Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Kamal, N. (2010) Pengaruh. Rahan Adid CMC (Cidbinst Meth Cotalou Terhadap Neberapa Parameter Pie Lari Suka, *Jurnal Teknoest Pangan*. 1(17):78-24.
- Kartasapoetra dan Marsetyo. (2008). *Ilmu Gizi Korelasi Gizi dan Produksi Kerja*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2012). *Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan Penyakit Tidak Menular*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kementrian Kesehatan RI; 2012. hlm. 1-28
- Kementrian Kesehatan RI. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang dianjurkan bagi bangsa Indonseia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI Kesehatan. Kementerian Kesehatan RI Tahun 2018.
- Khoiruddin, M., & Wijayanto, A. (2017). The impact of interactions between retailers and consumers in social media toward consumers' loyalty and sales performance. *Review of Integrative Business and Economics Research*, 6(1), 21.
- Kushiantoro, B., Herawati, H..dan Ahza, A.B. (2005). Pengaruh Jenis Konsentrasi Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Pengental. *Jurnal Agroland*. 24(2):89-94.
- Kusuma, Hendra Panca, Muhfahroyin Muhfahroyin, and Rasuane Noor. "Pwnyusunan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Biologi Pada Materi Keanekaragaman Hayati Melalui Inventarisasi Dan Karakteristik Morfologi Suko Musaceae (PISANG-PISANGAN)." *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)* 11.1 (2020): 51-58.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. E., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L). *Zootec*, 37(2), 474-482.
- Lestari, R., Warseno, A., Trisetyaningsih, Y., Rukmi, D. K., & Suci, A. (2020). Pemberdayaan Kader Kesehatan Dalam Mencegah Penyakit Tidak Menular Melalui Posbindu Ptm. *Adimas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 48. <https://doi.org/10.24269/adi.v4i1.2439>

- Likert, (1932). *Penyusunan skala likert alat ukur perilaku individu*. Yogyakarta.
- Madja. (2007). *Lemak dalam Tubuh*. Jakarta: Wordpress.
- Muchtadi. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta CV. Bogor.
- Novita, N., & Razak, A. R. (2020). Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 23-33.
- Octaviani, D. (2016). Pengembangan Produk Snack Bar Biji Jali Selingan Jajanan Sumber Serat. *Doctoral dissertation*, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Oksilia, M.I. Syafutri, E. Lindasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Cucumis melo* L.) dan sari kedelai. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 23(1):17-22.
- Padaga, M., & Sawitri, M. E. (2005). *Membuat es krim yang sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Potter, N. N. 2013. *Food Science 4<sup>th</sup>*, ed. The AVI Publishing. Company Inc, New York.
- Prasetyo, H. A. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *Juitech: Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality*, 3(2), 44-51.
- Purbasari, A., Y. B. Pramono & S. B. M. Abduh. 2014. Nilai pH, Kekentalan, Cita Rasa dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium* sp). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (4), pp. 174 – 177
- Puspasari, N. (2010). Efektivitas Ekstrak Rumput Laut *Gracilaria verrucosa* Sebagai Immunostimulan Untuk Pencegahan Infeksi Bakteri *Aeromonas hydrophila* Pada Ikan Lele Dumbo *Clarias* sp.
- Rahman, N. Y., Wiralis, & Rasmaniar. (2019). *Formulasi Pembuatan Es Krim Pisang Tongka Langit Dengan Tambahan Rumpt Laut Sebagai Makanan Tinggi Serat Bagi Anak Sekolah*. Politeknik Kesehatan Kendari.
- Rahmawati, Purwadi, Rosyidi.D. (2013). *Tingkat Penambahan Bahan Pengembang pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Mutu Organoleptik Dan Tingkat Kelarutan*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Santi, L., Maggioli, C., Mastroberto, M., Tufoni, M., Napoli, L., & Caraceni, P.(2012). Acute liver failure caused by *Amanita phalloides* poisoning. *International journal of hepatology*.

- Setiadi, Y. (2002). Mycorrhizal inoculum production technique for landrehabilitation. *Jurnal Manajemen Hutan Tropika*, 8(1).
- Sevita Utami, W. (2009). Hubungan antara Aktivitas Fisik, kebiasaan Konsumsi Serat, dan Faktor Lain dengan Kejadian Obesitas pada Siswa SD Islam Annajah, Jakarta Selatan Tahun 2009. *Skripsi*. FKM. UI, Jakarta.
- Simanungkalit, H., Indriyani,, dan Ulyarti. (2016). Kajian Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 18(1):20-26.
- Standar Nasional Indonesia.(2018), SNI 3713-2018.*Es Krim*. Badan Standarisasi
- Sumardjo, Damin. (2008). *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata 1 Fakultas Bioesakta*. EGC: Jakarta.
- Suyanti, S., & Supriyadi, A. (2008). *Budidaya Pisang, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar swadaya.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention-Bali. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 13(3), 156-165.
- Wade, C. 2016. *Mengatasi Hipertensi*. Bandung: Nuansa Cendekia.
- WHO. (2018). *Non Communicable Disease Country Profiles 2018*. World Health Organization.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT Granmedia Pustaka.
- Wiyasha. (2008). *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat dan Rekayasa. Edisi Kesatu*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Zulaikhah, S. R., & Fitria, R. (2020). Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) sebagai Perisa Alami terhadap Warna, Total Padatan Terlarut dan Sifat Organoleptik Yogurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(4), 434-440.