

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani & Wirjatmadi. (2012). *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana. Jakarta.
- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Aisiyah. (2011). *Kandungan Gizi dan Serat Pada Pembuatan Es Krim Merah*. Tugas Akhir. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- AKG. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin*.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Anandito, RBK, Siswanti Nurhatadi E, Hapsari R. (2016). *Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)*. *Jurnal AGRITECH*, Vol. 36, No.1, Februari, p 23-29.
- Annisa, A & Afifah, D. (2015). *Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang*. *Jurnal of Nutrition College*.
- Astawan, M. (2008). *Sehat Dengan Hidangan Hewan Penebar Swadaya*. Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi. Institut Pertanian. Bogor.
- Ayuningrum, Niken Tara. (2015). *Pengaruh Perbedaan Perlakuan Pendahuluan Pada Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Sebagai Substituen Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Citraningtyas, Karinda. (2013). *Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol dengan menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis*. *Jurnal Farmasi, Sains*.
- Darma, G. S., Diana P., Endang N., (2013). *Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream serta Aspek Kelayakan Finansial*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Depkes RI. (2011). *Target Tujuan Pembangunan MDGs*. Direktorat Jendral Kesehatan Ibu dan Anak. Jakarta.

- Dewi, G.P. (2012). *Pengaruh Penambahan Dekstrin terhadap Mutu Produk Minuman Instan Buah Naga Putih dan Buah Naga Merah*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang.
- Dewi, Sandra. (2015). *Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Cookies*. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., Dwi Utari, F. (2017). *Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan*. J. Apl. Teknologi Pangan.
- Fadilah A, Sartono, A, Kusuma, H. (2017). *Hubungan Tingkat Kecukupan Energi, Protein, Kalsium dan Fosfor dengan Panjang Tungkai Remaja, Indonesian Journal of Human Nutrition*, vol. 4, no.1, hlm. 58-63.
- Harris, A. (2011). *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Skripsi: Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin.
- Haryanti N & Zueni, A. (2015). *Identifikasi Mutu Fisik Kimia dan Organoleptik dengan Variasi Susu Krim*. AGRITEPA.
- Helmi, A., Vivi, D., & Almahdy, A. (2007). *Pengaruh Pemberian Vitamin C terhadap Fetus Pada Mencit Diabetes*. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi.
- Ide, Pangkalan. (2008). *Healt Secret of Kefir*. Jakarta : Elex Media Kamputindo.
- Indonesia. *Badan Penelitian dan Pengembangan. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: 2018.
- Kalsum, Umi. (2012). *Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh dengan Penambahan Tepung Porang (Amorphopallus onchopillus) sebagai Bahan Stabil*. Makassar : Universitas Hassanudin.
- Kamal, N. (2010). *Pengaruh Bahan Aditif CMC terhadap beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa*. Jurnal Teknologi Vol. 1, Edisi 17, (78-84).
- Kartasapoetra, G, H.Marsetyo. (2008). *Ilmu Gizi, Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Khairina, A., Dwiloka, B., Susanti, S. (2018). *Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Sari Apel*. J., Teknol. Pertanian.
- Kurnianingtyas. (2014). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kasar Serat pada Bakso Jantung Pisang*. Universitas Jember.

- Kusbiantoro., Herawati & Ahza. (2005). *Pengaruh Jenis Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velve Labu Jepang*. Jurnal Hortikultura 15 (3): 223-230.
- Lisdiani. (1998). *Waspada terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi*. Ungaran: Trubus Agriwidya Ungaran.
- Mahadevan, N., Shivali, Kamboj, P. (2009). *Hibiscus sabdariffa* Linn. An overview. Nat. Prod. Radiance 8, 77-83.
- Mardiah. (2010). *Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Maryani. (2005). *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Mayang, S & Amindyajati. (2017). *Peran Ruang Dalam Menunjang Perkembangan Kreativitas Anak*. Tersedia : <http://puslit.petra.ac.id/journals/interior/> (12 Mei 2017).
- Moehji, S. (2009). *Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Papas Sinar Sinarti.
- Muchtadi, D. (2010). *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta. Bandung.
- Nursetya, Dewi. (2012). *Penentuan Vitamin C Metode Iodometri*. Diakses pada tanggal 5 Desember 2020.
- Padaga, M & M,E, Sawitri. (2005). *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pangastuti. (2013). *Karakteristik Sifat Fisik Tepung Kacang Merah (Phaseoulus vulgaris L.) dengan beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Petti Siti, Nasution Ernawati, Aritonang Evawany Y. (2014). *Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah*. Universitas Riau.
- Pusvita V & Sopandi T. (2019). *Efek Penambahan Sari Bunga Rosella terhadap Kualitas Selai Lembaran Dami Nangka*. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Putri D, Wulandari Y, Suhartatik N. (2016). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Kacang Merah dengan Variasi Penambahan Kelopak Bunga Rosella*. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan. Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Rahmawati R, Defiani M.R & Suriani. (2009). *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit Putih*. Jurnal Biologi.

- Rahmawati, W., Y. A. Kusumastuti, Aryanti. (2012). *Karakteristik Pati Talas sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri.
- Sediaoetama. (2008). *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid 1: Penerbit Dian Rakyat. P. 245. Jakarta.
- Setyaningsih, Dwi. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor : IPB Press.
- Simanungkalit, H. (2016). *Kajian Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*)*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Sains. ISSN : 0852-8349 Volume 18, Nomor 1, Hal. 20-26.
- Sumantri, Abdul. (2007). *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gajah Mada. University Press. IKAPI.
- Tejasari. (2005). *Nilai-nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Verawati, Ruaida & Wirnelis S. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah terhadap Kualitas Kulit Pie*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- Widyanto, P.S & Nelistya. (2008). *Rosella Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyasha. (2008). *Akuntansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran*. Penerbit: Andi Publisher.
- Yasa I. W. S., Nazarudin & S. Saloko. (2009). *Keefektifan berbagai Jenis Tepung Kecambah Kacang Meningkatkan Mutu Makanan Tradisional*. Prosiding Seminar Nasional. Jurusan Teknologi Pertanian.
- Yuliani, Adhytama, Agustin S. (2020). *Karakteristik Es Krim Rosella*. Jurnal Teknologi Pangan.