

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. dan Wijatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana.
- Ahsan, S., Zahoor, T., Hussain, M., Khalid, N., Khaliq, A., dan Umar, M. 2015. Preparation and Quality Characterization of Soy Milk based Non-dairy Ice Cream. *International Journal of food and Allied Sciences*. Vol 01, Issue 01.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Almatsier, S. Soetardjo, dan S. Soekatri, M. 2011. *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amrin, T. 2002. *Susu Kedelai*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Andie & Hadi. 2015. *Kue Lezat Minim Alat*. Surabaya: Linguakata.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washinton DC: Association of official Analytical Chemistry.
- Arbuckle, W. S. 2013. *Ice Cream 4th Ed*. Wesport Conecticut, London: The Avi Publishing Company, Inc.
- Arisman. 2004. *Gizi Daur Kehidupan : Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: EGC.
- Astawan, M. dan Kasih, A. L. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Atma, Y. 2018. *Prinsip Analisis Komponen Pangan: Makro & Mikro Nutrient*. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional. 2018. *BKKBN Sosialisasikan "Generasi Berencana" Melalui Jambore*. (<https://www.bkkbn.go.id> [diakses 15 Februari 2019]) .
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995 (*Es Krim*). Jakarta : BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. SNI 06-6989.4-2004 *Air dan Air Limbah-Bagian 4: Cara Uji Besi (Fe) dengan Spektrofotometri Serapan Atom (SSA)- Nyala*. Jakarta : BSN.
- Baughman, D. dan Hackley. 2000. *Keperawatan Medikal- Bedah : Buku Saku dari Brunner & Suddarth*. Diterjemahkan oleh : Asih. EGC, Jakarta.

- Bennion M dan Hughes. 1975. *Introductory Foods*. New York: Macmillan Publishing Co. Inc.
- BestBook. 2010. *A-Z Multivitamin untuk Anak dan Remaja*. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Chan, L. A. 2009. *Membuat Es Krim*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Clark, S., Costello, M., Drake, M. A., dan Bodyfelt, F. 2009. *The Sensory Evaluation of Dairy Product Second Edition*. New York: Springer.
- Clarke, C. 2008. *The Science of Ice Cream*. Cambridge: RCS Publishing
- Eckles EH, WB Combs dan H Macy. 1984. *Milk and Milk Product*. New York: Mc. Graw Hill Book Co, Inc.
- Fatah, M. dan Bachtiar, Y. 2004. *Membuat Aneka manisan Buah*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Engen, T. 1926. *Odor Sensation and Memory*. New York: Preager Publisher.
- Garjito, M. 2013. *Bumbu, Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gunasekaran, S. dan Ak, M. M. 2002. *Cheese Rheology and Texture*. Boca Raton: CRC Press.
- Hadiati, S. dan Apriyanti, L.H. 2015. *Bertanam Jambu biji di Perkarangan*. Jakarta: AgriFlo.
- Haimi, D.L. *Konsumsi Susu Bersamaan dengan Vitamin C*. (<https://www.alodokter.com/konsumsi/topic/apa-penyebab-susu-jeruk-menggumpal>). Diakses pada 22 Desember 2019
- Hartel, R. W. dan Hasenhuettl, G. L. 1997. *Food Emulsifiers and Their Applications*. New York: Springer Science & Business Media.
- Husna, el Nida, Melly Novita dan Syarifah Royana. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Jurnal Teknologi Pangan* 33 (3): 2680-5194.
- Indriani. 2013. *1500 Resep Minuman Laku Dijual*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Indriany, D. 2017. Pengaruh Penggunaan Sari Jambu Biji Terhadap Kualitas Es Krim. *Skripsi*. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Padang.
- Kartasapoetra, G. dan Marsetyo. 2005. *Ilmu Gizi : Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produktifitas Kerja*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 25 tahun 2014/ Bab I/ Pasal 1/ No 7*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan. 2016. *Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan. 2018. *Laporan Nasional Riskesdas 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2019 /Lampiran/Tabel AKG*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kesumadewi, R. W. 2017. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim dengan Ovalet Sebagai Emulsifier. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y. Rusdan, I. H., dan Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: University Brawijaya Press.
- Lestari, L. A., dan Helmyati, S. 2018. *Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Lingga, L. 2012. *The Healing Power of Antioxidant*. Jakarta: Elex Media.
- Madufaro, A.N., Ugochi, N.F. dan Umelo, C. 2015. Nutrient and Sensory Quality of soymilk roduced from Different Improved Varieties of Soybean. *Pakistan Journal of Nutrition*. 14(12): 898-906.
- Marimbo, R. C. 2007. *100 Peluang UKM Terdahsyat*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Marshall, R. T., Goff, H. G., dan Hartel, R. W. 2003. *Ice Cream Sixth Edition*. New York: Plenum Publishers.
- Moskowitz, I. C. dan Romero, T. H. 2011. *Vegan Pie in the Sky: 75 Out f This World Recipes for Pies, Tarts, Cobblers, and More*. London: Hachette UK
- Muaris, H. 2006. *Lauk Bergizi untuk Anak Balita*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2015. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

- Mudjajanto, E. S. dan Kusuma, F. R. 2005. *Susu Kedelai : Susu Nabati yang Menyehatkan*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Muse, M. R. dan Hartel, R. W. 2003. Ice Cream Structure Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *ADSA. J.Dairy Sc.* 8(7): 1-10.
- Nowshin, H., Devnath, K., Begum, A. A., dan Mazumder, A. R. 2018. Effect of Soaking and Grinding Condition on Anti-nutrient and Nutrient Content of Soy Milk. *Journal of Bangladesh Agricultural University*. Vol 16 (1): 158-163.
- Potter, N. dan Hotchkiss, J. 1998. *Food Science: Fifth Edition*. Maryland: Aspen Publication.
- Parimin. 2005. *Jambu Biji : Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Patel, H. H. dan Amin, B. K. 2015. Formulation and Standardiation of Different Milk Ice Cream Fortified with Pink Guava Pulp. *International Journal of Dairy Science*. Vol 10 (5):219-227.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. *Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Buku Kompas.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2018. *Stop Stunting dengan Konseling Gizi*. Jakarta: Penebar Plus.
- Picaully, P., Talahatu, J. dan Mailoa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 04 No. 1.
- Pilliangsani, H. M. 2012. *A to Z Sukses Bisnis Rumahan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Ramayulis, R. 2016. *Diet untuk Penyakit Komplikasi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rihastuti, R. dan Soeparno. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Rohman, A dan Sumantri. 2018. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Rothwell, J. 1988. *Ice Cream Manufacture*. Reading: J. Rothwell.
- Rusdi, P. Oenzil, F. dan Chundrayetti, E. 2018. Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah (Psidiu, guajava, L.) terhadap Kadar Hemoglobin dan Ferritin Serum Penderita Anemia Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2018;7(1).

- Sathe, A.Y. 1999. *A First Course in Food Analysis*. New Delhi: New Age International.
- Sediaoetama, A. D. 2006. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Salunkhe, D.K., Chavan, J.K., Adsule, R.N., dan Kaadam, S.S. 1992. *World Oilseeds: Chemistry, Technology, and Utilization*. New York: Van Nostrand Reinhold
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, MP. 2010. *Analisis Sensori Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sitepu, S. Suhartono. dan Hutabarat, V. 2018. Pengaruh Pemberian Jus Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) terhadap Peningkatan Kadar Profil Darah pada Ibu Hamil dengan Anemia yang Mendapatkan Suplementasi Tablet Fe (Studi Kasus di Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu Semarang). *Jurnal Kebidanan Kestra*, Vol 01 No. 01.
- Soekarto, ST. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Penerbit Bhatara Karya Aksara.
- Sriyanto, S. 2010. *Panen Duit dari Bisnis Padi Organik*. Jakarta: AgroMedia Pustaka .
- Sutomo, B. dan Kurnia, D. 2016. *378 Resep Jus dan Ramuan Herbal*. Jakarta : PT Kawan Pustaka.
- Syah, D. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Tabbu, C. R. 2008. *Penyakit Ayam dan Penanggulangannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Taylor, A. dan Hort, J. 2007. *Modifying Flavour in Food*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Tim Sarasvati. 2008. *Rainbow Diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- U. S. Departement of Agriculture Research Service. 2007. *Table of Nutrient Retention*. USDA National Nutrient Database fo Standard Reference, Release 6. Maryland : USDA.
- U. S. Departement of Agriculture Research Service. 2018. *Composition of Foods : Raw, Processed, Prepared*. USDA National Nutrient Database fo Standard Reference, Release 1 April 2018.
- Wangchaeron, W. 2008. Nutrition Data and Atioxidant capacity of Soymilk Ice Cream and Black Sesame Flavoured Soymilk Ice Cream. *J. Food Ag-Ind.* 1(04), 205-212.

- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- WHO. 2011. *Haemoglobin concentrations for the diagnosis of anaemia and assessment of severity*. Vitamin and Mineral Nutrition Information System. Geneva: World Health Organization.
- WHO. 2014. *Health for the World's Adolescents*. (<https://www.who.int> [diakses pada 15 Februari 2019])
- Yusnaini. 2014. Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji (*Psidium guajava*, L.) terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil Anemia yang Mendapat Suplementasi Tablet Fe (Studi Kasus Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Indrapuri Kabupaten Aceh Besar Propinsi Aceh). *Thesis*, Program Pascasarjana Undip, Semarang.

