

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, Jonathan. 2015. Perbedaan Ice Cream, Gelato, dan Sorbet.  
<http://travel.kompas.com/read/2015/09/19/102100427/Bingung.Bedakan.Es.Krim.Gelato.dan.Sorbet>
- Anonim, 1996. Pengawasan Mutu Pangan. Bandung: Penerbit Tarsito.
- Astawan, M. (2004). Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo.
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 1987. Food Chemistry. Second Edition. Springer Berlin. Berlin..
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, D.H., dan Wotton. 1997. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press: Jakarta.
- Clarke, C. 2004. The Science of Ice Cream. England: Royal Society of Chemistry.
- Desrosier, N.W. dan D.K. Tressler. 1977. "Fundamentals of Food Freezing". TheAVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Eckles, E.H., W.B. Combs and H. Macy. 1984. Milk and Milk Product. Mc. Graw Hill Book Co, Inc, New York.
- Etikasari.Y.,Tuhu, A.R.,Rusy dan Laksomono W. 2009. Pengaruh Tekanan Reverse Osmosi pada Pengolahan Air Payau Menjadi Air Bersih. Envirotek: Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol.2 No.1.
- Fardiaz, S. 1997. "Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis". *Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi (CFNS)-IPB dengan Dirjen Dikti. Bogor, 21 Juli – 2 Agustus 1997.*
- Goff, H.D. dan Hartel, R.W. 2013. Ice Cream. Ed ke-7. New York (US): Springer.
- Harris, A. 2011. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin.
- Kristianto, P. 2002. Ekologi Industri. Yogyakarta: Penerbit Adi.
- Lutony, T. L. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Marshall, R. T. & W. S. Arbuckle. 2002. Ice Cream. Fifth Edition Aspen. Gaihersburg. Maryland.
- Meyers, F.E. dan Stephens, M.P.2000. Manufacturing Facilities Design and Material Handling, Prentice Hall Inc. New Jersey.
- Nur, K. 2012. Kualitas es krim dengan penambahan umbi kentang (*Solanum tuberosum* L.) sebagai bahan penstabil. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- Oksilia, M. I. Syafutri dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Cucumis melo* L.) dan sari kedelai. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, volume 23 (1): 17- 22.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2004. Es Krim yang Sehat, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Pamungkasari, D. 2008. Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (*Ipomea batatas*).Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Prasetya, H. dan Fitri, L. 2009. Manajemen Operasi. Yogyakarta : Media Pressindo.
- Purnawijayanti. 2006. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan. Yogyakarta : Kanisius.
- Richards, G. 2014. Warehouse Management : A Complete Guide To Improving Efficiency And Minimizing Costs In The Modern Warehouse. United States: Kogan Page Limited.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian:Universitas Sumatera Utara.
- Siswanti, R. 2004. Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Perikanan. Departemen Pendidikan Nasional.
- Soejoeti, T. 1998. Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Jakarta: Grasindo.

- Sofia. 2003. Analisis Kajian Penerapan Keamanan Makanan Yang Berimplikasi Terhadap Kepuasan Konsumen Di Pt. Sodexo Indonesia (Studi Kasus Di Jakarta International School Cilandak). Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. Jurnal Kesehatan Lingkungan. Vol. 1 No. 2. Januari 2005.
- Suklan, H. 1998. Pedoman Pelatihan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Untuk Pengolahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Widiantoko, R.K. dan Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe – Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(1): 54-66.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.