

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1972. Daftar Komposisi Bahan Makanan-Kandungan Gizi Tomat. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Anonim. 1992. *Standar Mutu Tempe Kedelai*. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3144-1992.
- Anonim. 1992. *Susu Bubuk*. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2970-1992. Halaman 1-34.
- Anonim. 1995. *Kedelai*. Yogyakarta. Kanisius.
- Anonim. 1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Standar Nasional Indonesia (SNI) 06-3735. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Anonim. 1996. *Food and Nutrition Board. National Academy of Sciences* 4th ed. National Academy Press. Washington DC.
- Anonim. 1998. *Susu Segar*. Standar Nasional Indonesia SNI 01-3141-1998. Jakarta.
- Anonim. 1998. *Susu Ultra High Temperature (UHT)*. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3950-1998.
- Anonim. 2000. *Batas Maksimum Cemaran Mikrobia dan Batas Maksimum Cemaran Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan*. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6366-2000. Halaman 1-4.
- Anonim. 2003. *Edible Gelatin*. Joint Expert Communittee on Food Additives (JECFA) Dalam Compendium of Additive Specifications. Vol 1. Italy: Rome.
- Anonim. 2005. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists*. Published by AOAC International. 18th Edition. USA.
- Anonim. 2012. *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufacturers Institute of America. <http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA-Gelatin-Manual-2012.pdf>. Diakses tanggal 24 Juli 2019.
- Abidin, A. 2016. Analisis Sifat Fisikokimia Gelatin dari Kulit Kuda (*Equus caballus*). *Skripsi*. Jurusan Kimia Pada Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin Makassar. Makassar.

- Ainiyah, N., Suter, I. K., dan Wisaniyasa, N.W. 2017. Karakteristik Smoothie Campuran Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) dan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) dengan Penambahan Whey Protein Concentrate 80 (WPC 80). *Jurnal ITEPA* 60 (2): 40-50.
- Andarwulan N., Feri Kusnandar dan Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Andriani. 2012. Pengertian *Smoothies*. <http://luthfiandriani.blogspot.co.id/2012/03/pengertian-smoothie.html>. Diakses tanggal 3 Agustus 2019.
- Apriantono, A. D. F., Puspitasari, S., dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Ichsan, M. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Jurnal Gizi Pangan*. 11(1): 35-42.
- Avena-Bustillos, R.J. 2006. Water Vapor Permeability of Mamalian and Fish Gelatin Films. *Journal of Food Science*. 71(4): 202-207.
- Ayudiarti, D. L., Suryanti., Tazwir., dan Paranginangin, R. 2007. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Ikan Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas dan Penerimaan Sirups. *Jurnal Perikanan IX* (1): 134-141.
- Bellec, F., Vaillant, F., dan Imbert, E. 2006. Pitahaya (*Hylocereus spp*): a new fruit crop, a market with a future. *Fruits* 61 (4): 237-250.
- Bressani, R. dan Sosa, J. L. 1990. Effect of Processing on The Nutritive Value of Canavalia Jackbeans (*Canavalia ensiformis L.*). *Plant Foods Hum. Nutr* 40: 207-214.
- Cahyadi, Wisnu. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- Chaplin, M. 2005. Gelatin. [www//Isbuc.ac.uk](http://www.isbuc.ac.uk). Diakses tanggal 02 Agustus 2019.
- Chaudary, S. P., dan Peter, S. 2015. *Development of Smoothie from Banana Pulp and Orange Juice*. *J. International Journal of Application Research*, India. P: 106-109.
- Chen, Wu. Li., Hsu, Hsiu-Wen., Chen, Yun-Chen., Chiu, Chih-Chung., Lin, Yu-In dan Ho, Annie. 2005. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red*. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.

- Coimbra MC., dan Jorge, N. 2011. *Proximate Composition of Guariroba (*Syagrus oleracea*), Jeriva (*Syagrus romanzoffiana*), and Macauba (*Acrocomia aculeata*) Palm Fruits. *Rod Research International* 44(1): 2139-2142.*
- Delatorre, P. 2008. *Structure of A Lectin from Canavalia gladiata Seeds: New Structural Insight for Old Molecules*. Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular. Universidade Federal do Ceara. Ceara Brazil.
- Doss. 2011. *Effect of Processing Technique on The Nutritional Composition and Antinutrients Content of under utilized Food Legume Canavalia ensiformis L. DC. International Food Research Journal* 18(5): 965-970.
- Eastoe, J. E. 1977. The Chemical examination of gelatin. Di dalam *The Science and Technology of Gelatin*. Ward AG dan Courts A, editors. New York: Academic Press.
- Eirry, M. S. 2008. Kajian Penambahan Gelatin Terhadap Keasaman, pH, Daya Ikat Air dan Sinersis Yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 3 No. 1, Hal 39.
- Ekanayake, S. 2006. *Canavanine Content in SwordBeans (*Canavalia gladiata*): Analysis and Effect of Processing*. Department of Biochemistry. Faculty of Medical Science. University of Sri Jayewardenepura. Nugegoda Sri Lanka.
- Felipe. 2007. *Food Industry Development and Research Authorities*. Taiwan.
- Fenwick, G.R., C. L. Curl, N. M. Griffiths, R. K. Heaney. dan K. R. Price Bitter *Principles in Foods Plants*. Di dalam Rouseff, R. L Bitterness in *Food and Beverages*. Elsevier Science Publishing Company, Inc., New York.
- Gilang, R., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No. 3 2013.
- Ginting., Erliana., Widodo, Y. dan Jusuf, M. 2013. *Pemanfaatan Ubi Jalar Berkadar β -karoten Tinggi sebagai Sumber Vitamin A*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Hadi, S. 2005. Karakteristik Fisikokimia Gelatin Tulang Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) serta Pemanfaatannya dalam Produk Jelly. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB, p 21-35.
- Hanani, E., Abdul, M. dan Ryany, S. 2005. Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam *Spons Callyspongia sp.* dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, II (3): 127-133.

- Handajani, S. dan Atmaka, W. 1992. *Analisa Sifat Phisis-Khemis Beberapa Biji Kacang-kacangan, Kekerasan, Kualitas Tanak, Protein, dan Kandungan Mineralnya*. Lembaga Penelitian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Hariyanto, B. 2016. Produktivitas Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) di Lahan Marjinal. *Balai Penelitian Tanaman Buah Naga Tropika*. Solok. Repository.pertanian.go.id. diakses tanggal 31 Juli 2019.
- Hesti, I. S. 2019. Karakteristik Tempe Mix Grain dari Kedelai (*Glycine max L.*) dan Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis L.*) sebagai Prekursor Angiotensin Converting Enzyme (ACE) Inhibitor. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Hidayat, N., dkk. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta.
- Howe, L., Shehadeh, M., dan Gonzales, L. 2009. Survey of People Engaging in Smoothies. <http://laneylu18.files.wordpress.com/2009/07/report-pj-3-adv-research2.pdf>. Diakses tanggal 31 Juli 2019.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed.* Aspen Pub. Maryland.
- Jaswir, I. 2007. Memahami Gelatin. <http://BeritaIptek.com>. Diakses tanggal 29 Juli 2019.
- Jayanti, A. E. 2009. Pemanfaatan Flavor Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) dalam Pembuatan Kerupuk Berkalsium dari Cangkang Rajungan (*Portunus sp.*). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Juffs, H dan Deeth, H. 2007. *Scientific Evaluation of Pasteurisation for Pathogen Reduction in Milk and Milk Production*. *Food Standards Australia New Zealand*. pp 84-85.
- Kaneto, H., Kajimoto, Y., Miyagawa, J., Matsuoka, T., Fujitani, Y., Umayahara, Y., Hanafusa, T., Matsuzawa, Y., Yamasaki, Y., dan Hori, M. 1999. *Beneficial Effect of Antioxidant in Diabetes: Possible Protection of Pancreatic β -Cells Against Glucose Toxicity*. *Diabetes*. 48: 2398-2406.
- Kanetro, B. dan Hastuti, S. 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan*. Universitas Wagsa Manggala Press. Yogyakarta.
- Karim, A. A. dan Bhat, R. 2009. Review Fish Gelatin Properties Challenges and Prospectes as an Alternative to Mammalian Gelatins. *Trends in Food Science and Technology*. 19:644-656.

- Kartika, B., Hastuti, P. dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Yogyakarta.
- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe: Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kay, D. E. 1979. *Food Legumes*. Tropical Product Institute. London
- Kramlich, W. E., A. M. Pearson dan F.W Tauber. 1973. *Processed Meat*. The AVI Publishing, Connecticut.
- Kristanto, D., 2008. *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kristanto, D., 2013. *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kuncahyo, S. I. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi, L*) terhadap *1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl* (DPPH). Hal 1-9.
- Kurniawan, O. F. 2018. Pengaruh Tepung Sagu sebagai Bahan Alternatif Pengganti Boraks terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan*. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusuma, S., Titis., Kurnidyawati, A. D., Yosfirani., Widyanto, R. dan Rusdan, I. H. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. UB Press. Malang.
- Lampert, C. M. 1980. Modern Dairy Product. New York Publishing, Co. Inc. p. 234-255.
- Lee, K.I., Kim, Y.J., Lee, H.J., dan Lee, C.H., 2003, Cocoa Has More Phenolic Phytochemical and Higher Antioxidant Capacity than Theas and Red Wine, *J. Agric. Food Chem.*, 51, 7292-7295.
- Mahattanatawee., Manthey., Luzio., Talcott., Goodner dan Baldwin. 2006. Total Antioxidant Activity and Fiber Content of Select Florida-Grown Tropical Fruits. *J. Agric. Food Chem.* 54 (19), pp 7355-7363. Thailand. Siam University.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V. dan Carr, B. T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.

- Morton, J., 1987. Strawberry Pear, in *Fruits of Warm Climates*. Miami Florida, p. 347-348.
- Muchtadi, T. dan Sugiyono. 1989. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. IPB-Press. Bogor.
- Munda, M. 2013. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Lama Demineralisasi Terhadap Kuantitas dan Kualitas Gelatin Tulang Ayam. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Naja. 2014. Perbedaan Jus dan Smoothies. <http://olvista.com/kesehatan/jus-dan-smoothie-apa-bedanya/>. Diakses tanggal 3 Agustus 2019.
- Nhari RMHR, Ismail, A., dan Che Man YB. (2012). Analytical Methods for Gelatin from Differentiation from Bovine and Procine Origins and Food Products. *Journal of Food Science*. 71, Nr. 1, R42-R46.
- Nidaul, A. 2017. Karakteristik Smoothie Campuran Buah Jambu Biji Merah dan Jeruk Manis dengan Penambahan Whey Protein Concentrate (WPC 80). *Jurnal ITEPA* Vol. 6 No.2 Th 2017.
- Novidahlia, N., Pangandian, G. P., dan Aminullah. 2018. Karakteristik *Red Smoothies* dari Buah Pisang Ambon dan Naga Merah dengan Penambahan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN 2442-3548 Volume 4 No. 2 Tahun 2018.
- Nurilmala, M. 2004. Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Keras (*Teleostei*) Sebagai Sumber Gelatin dan Analisis Karakteristiknya. *Tesis*. Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Nurilmala, M., Wahyuni, M., dan Wiratmaja, H., 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp) menjadi Gelatin serta Analisis Fisika-Kimia. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. IX No. 2 tahun 2006.
- Nwokolo, E., Smartt, J. 1996. Food and Feed from Legumes and Oilseeds. Chapman and Hall. Hal 76.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan. *Skripsi*. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.
- Pelu, H., Herawati, S., dan Chasanah, E. 1998. Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Tuna melalui Proses Asam. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* IV (2): 6-74.

- Permana, D., N. Hj. Lajis., Faridah Abas., Ghafar Othman, A., Ahmad, R., Kitajama, M., Takayama, H., dan Nario Aimi, Cl. 2003. Antioksidative Constituents of *Hedotis Diffusa Wild* “. *Natural Product Sciences* 9(1), 7-9.
- Perwitasari, D. S. 2008. Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl untuk Pembuatan Gelatin. *Makalah Seminar Nasional Soeardjo Brotohardjono: 1978-0427*.
- Purwanto, A. 2007. Pengaruh Penambahan Gelatin Tipe B (Beef Gelatin) Terhadap Daya Ikat Air, Kecepatan Meleleh, Dan Mutu Organoleptik Yoghurt Beku (Frozen Yoghurt). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 2 No. 2 Hal 35-41.
- Rafieian, F., Keramat, J. dan Shahedi, M. 2015. Physicochemical Properties of Gelatin Extracted from Chicken Deboner Residue. *LWT – Food Science and Technology*. 64(2), 1370-1375.
- Rihastama, A. F. 2019. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Cokelat Tempe Mix Grain dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis L.*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Rosmisari, A. 2006. *Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan Dan Pengolahannya*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. BPPT, Bogor.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J dan Quinn, M. E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients Sixth Edition*. Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association. USA.
- Sahilah, A. M., Mohd, F. L., Norrakiah, A. S., Aminah, A., Wan, A. W. M., Ma’ruf, A. G. dan Mohd, K. A. 2012. Halal Market Surveillance of Soft and Hard Gel Capsules in Pharmaceutical Product using PCR and Southern-Hybridization on the Biochip Analysis. *International Food and Research Journal*. 19(1): 371-375.
- Salunkhe, D. K., dan Kadar, S. S. 1989. *Green Gram in Handbook of World Food Legumes Nutritional Chem. Processing Tech, and Utilization*. CRC Press Inc. Polandia.
- Samsudin, U. S. dan D. S. Djakamihardja. 1985. *Budidaya Kedelai*. C. V. Pustaka Buana. Bandung. Hal 13-15.
- Sarwono. 2005. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Shearer, J. K., Bachman, K. C., dan Boosinger, J. 1992. *The Production of Quality Milk. Animal Science Departement*, Florida Cooperative Extension Service, Institute of Food and Agricultural Sciences, University of Florida, USA.
- Silvia, C.S., Fernanda Z. V., Shirley A. G., Elaine C. G. S., Fabiola G dan Paulo A. 2017. *Characterization and evaluation of stability of bioactive compounds in fruit smoothies*. Food Sci. Technol, Campinas, 37(2): 216-223.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan*. IPB. Bogor.
- Sopian, I. 2002. Analisis Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Gelatin yang Diekstrak dari Kulit dan Tulang Ikan Pari. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Stansby, G. 1977. The Physical Chemistry of Gelatin in Solution. Dalam Ward, A. G., Courts, A. editor. *The Science and Technology of Gelatin*. New York. Academic Press.
- Steinkraus. 1960. *Changes in Soybean Lipids During Tempeh Fermentation*. Agricultural Experiment Stasion. Cornell University, Geneva, N. Y.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan da Pertanian*, Liberti, Yogyakarta.
- Sugito dan Hayati, H. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus*) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 8 (2): 147-151.
- Suryaningrum, D. T. H., Basmal, J. dan Nurochmawati. 2005. *Studi Pembuatan Edible Film dari Karaginan*. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 11(4): 1-13.
- Suryaningrum, D. T., Wikanta dan Kristiana, H. 2006. Uji Aktivitas Antioksidan dari Rumput Laut *Alymenia harveyana* dan *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Vol 1 51-63.
- Sutomo, B. 2008. *Cegah Anemia dengan Tempe*. <http://myhobbyblogs.com/food/files/2008/06/>. Diakses tanggal 1 Agustus 2019.
- Syarief, R. dan Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.

- Synder, H. E. dan Kwon, T. W. 1987. *Soybean Utilization* An. Avi Book Published by Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- Trilaksani, W., Nurilmala, M., dan Setiawati, I. H. 2012. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dengan Proses Perlakuan Asam. *JPHPI* Vol. 15 No. 3.
- Triswandari, Nurmala. 2006. "Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) – Jahe (*Zingiber officinale*) dan Pengujian Stabilitasnya selama Penyimpanan". *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Utama, H. 1997. Gelatin yang Bikin Heboh. *Jurnal Halal LPPOM-MUI* No.18: 10-12.
- Volk, W. A. dan Wheeler, M. F. 1990. Mikrobiologi Dasar. S. Adisoemarto (Ed). Edisi ke-5. Penerbit Erlangga Jakarta.
- Ward, A. G. dan Courts, A. 1997. *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, London.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 107.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiyono, V. S. 2001. Gelatin Halal Gelatin Haram. *Jurnal Halal LPPOM-MUI* No.36.
- Yang H., Wang Y., Zhou P dan Regenstein JM. 2008. Effects of Alkaline and Acid Pretreatment on The Physical Properties and Nanostructures of The Gelatin from Channel Catfish Skins. *Food Hydrocolloids*. 22 1541-1550.
- Yen, G. C. dan Chen, H. Y. 1995. Antioxidants Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity. *J. Agric. Food Chem.* 43: 383-386.
- Yodharta, M. 2010. Pengaruh Penambahan Bahan Pengental terhadap Kualitas Dadih Sapi dengan Starter *Lactobacillus casei*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.



PENGARUH PENAMBAHAN GELATIN KULIT IKAN TUNA SIRIP KUNING (*Thunnus albacares*) UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK SMOOTHIES BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus costaricensis*) DIPERKAYA TEPUNG TEMPE MIX GRAIN (KEDELAI DAN KORO PEDANG PUTIH) TERHADAP SIFAT SENSORIS, FISIK, KIMIAWI, DAN ANTIOKSIDATIF

Yopi Eka Mayondri, Dr. Andriati Ningrum, STP. M.Agr; Prof. Dr. Ir. Sri Anggrahini, M.S

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Yuwono, S. S. dan Siswanto, T. 1997. Pengujian Fisik Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian UB. Malang.

Zahro, C dan Nisa, F. C. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera L.*) dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 4 p. 1481-1491.