

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E. (2016). Pemberian ekstrak air buah sawo (*Manilkara zapota* L.) menurunkankadar glukosa darah tikus (*rattus norvegicus*) diabetes mellitus. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 3(3), 180-186
- Barker, M., Rawtani, J., & MacKay, S. (2005). *Introduction to recipes*. Burlington: *IDC Technologies*.
- Deosarkar, S.S., Khedkar, C.D., Kalyankar, S.D., & Sarode, A. (2016). *Ice Cream: Uses and Method of Manufacture*.
- Fitriyasyah S, I, Dkk., (2021). Bolu Kukus Berbahan Dasar Buah Sawo Manila dan Tepung MOCAF sebagai Menu Selingan Alternatif. Diakses tanggal 5 Maret 2024,
- Giri, A., Rao, H. R., & V, R. (2014). Effect of partial replacement of sugar with stevia on the quality of kulfi. *Journal of food science and technology*, 51(8), 1612-1616.
- Mahmudah, R. A., & Pramudya Kurnia, S. T. P. (2022). *Analisis Kadar Protein Dan Nilai Overrun Pada Produk Es Krim Yang Disubstitusi Dengan Susu Kacang Almond* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Mark L Dreher, Pistachio nuts: composition and potential health benefits, *Nutrition Reviews*, Volume 70, Issue 4, 1 April 2012, Pages 234–240
- Nagajjanavar, K., Ravindra, M. R., Birneal, P., & Kumar, M. K. (2016). Kulfi—A traditional and nutritional frozen dessert: A review. *International Research Journal of Natural and Applied Sciences*, 3(7), 79-88.
- Oktavia, Farichan, F. (2021), Uji Daya Hambatan Ekstrak Daun Sawo Terhadap Bakteri *Escherichian Coli*.
- Peterson, D.L., Whiting, M.D., & Wolford, S. (2003). FRESH–MARKET QUALITY TREE FRUIT HARVESTER PART I: SWEET CHERRY. *Applied Engineering in Agriculture*, 19, 539-544.
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. (2019). Perbandingan kadar protein susu cair UHT full cream pada penyimpanan suhu kamar dan suhu lemari pendingin dengan variasi lama penyimpanan dengan metode Kjeldhal. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1).
- Sahir, S. H. (Mei, 2021). *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: KBM INDONESIA

- Sari, M. (2016). Maizena sebagai alternatif pengganti pektin dalam pembuatan selai belimbing (*Averrhoa carambola* L.). *Sainstek: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(1), 44-51.
- Siva, K., Das, A., David, J., Bharti, B. K., Kumar, P., & Shukla, S. (2019). Studies on characteristics of flaxseed powder supplemented Kulfi. *International Journal of Chemical Studies*, 7(3), 924-928.
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). Karakteristik penyedap rasa dari air rebusan pada jenis ikan yang berbeda dengan penambahan tepung maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 13-21.
- Tewari, S., David, J.P., & Gautam, A. (2021). Sensory analysis of probiotic functional kulfi by using Indian blackberry (*Syzygium cumini* L.). *The Pharma Innovation*.