

## DAFTAR PUSTAKA

- Abou A dan Abu s. 2010. *Physico-Chemical Aassessment of Natural Sweeteners Steviosides Produced From Stevia rebaudiana bertonii Plant*. Afr. Journal Food Sci 4 : 269-281.
- Afriandi., Lahming, dan Subari, Y.,. 2018. *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kapok (Musa Paradisiacal Inn) dengan Variasi Buah Naga Menjadi Permen fungsional*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 4 : 119-125 . Fakultas teknik. Universitas Negeri Makassar.
- Ahmad, A., Rais, M., dan Fadillah, R. 2019. *Analisis The Herbal Rambut Jagung (Zea mays L) dengan Penambahan Daun Stevia (Stevia rebaudiana) sebagai Pemanis Alami*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 5 (2): 100-112.
- Ahmad, R., Munim, A., dan Elya, B. 2012. *Study of antioxidant activity with reduction of free radical DPPH and xanthine oxidase inhibitor of the extract Ruellia tuberosa Linn Leaf*. International Research Journal of Pharmacy, 3 (11).
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Amir, F., Novianti, S.N., dan Widari. 2017. *Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula*. Universitas WR. SUPratman. 15(1) : 43-50
- Andarwulan, N., Feri K dan Dian H. 2011. *Analisa Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Andayani, R., Maimunah., dan Lisawati, Y. 2012. *Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Toamat (Solanm Lycopersicum L.)*. [skripsi]. Padang. Universitas Andalas.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Babu, P. 2011. *In Vitro Studies on the Bearing Ability of Stevia for Stevioside Biosynthesis*. Biosci. Biotech. Res. Comm. Vol.4 no.1:19-22
- Beverge Institue Indonesia. 2013. *Memahami Sirup Jagung Tinggi Fruktosa*.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. SNI 3547.2.2008. *Syarat Mutu Kembang Gula Lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2011. SNI No 01–3141–2011. *Susu Segar*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Budiyanto, A. 2002. *Dasar-Dasar Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Cahyani, A. I. 2017. *Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Kulit Batang Kayu Jawa (Lannea coromandelica) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikril)*. [skripsi]. Jakarta. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Chamorro, S., Gon~I, I., Viveros, A., Hervert-Hernandez, D., dan Brenes, A., 2012. *Changes in polyphenolic content and antioxidant activity after thermal treatments of grape seed extract and grape pomace*. European Food Research Technololy, 234 (1):147–155. DOI 10.1007/s00217-011-1621-7.
- Claeys Wl, Verraes C, Cardoen S, De Block J, Huybeghebaert A, Raes K, Dewettinck K, Herman L. 2014. *Consumption of raw or heated milk from different sepecies : An evaluation of the nutritional and potential health benefits*. Food Cont. 42 : 188 – 201.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Dewanti, F dan A. Rahayuni. 2013. *Substitusi Umbi G embili (Dioscorea esculenta) pada Produk Es Krim sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi Serat dan Rendah Lemak*. Journal of Nutrition College 2(4) : 474-482.
- Djajadi. 2014. *Pengembangan Tanaman Pemanis Stevia rebaudiana (Bertoni) di Indonesia*. Perspektif. Vol. 13 (1): 25-33.
- Due, L.X., Yang, J., Song, Z., Ma, Z.Z., Pang., X. 2014. *Characterization of the Stage Dependency of Hight Temperature on Green Ripening Reveals a Distinct Clorophyll Degradation Regulation in Banana Fruit*. Journal of Scientia Horticulturac. Vol. 180: 139-146.
- EFSA. 2010. *Scientific Opinion On The Safety Of Steviol Glycosides For The Proposed Uses As A Food Additive*. EFSA Journal, Vol. 8, No. 4, Hal. 15-37.
- Engka, D.L, Kandou. J, dan Koapaha, T 2016. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh*. Jurusan Teknologi Pertanian UNSRAT.
- Estiasih, T., Harijono., Waziroh, E., dan K. Febrianto. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Faradillah N., Hintono A., Pramono Y., 2017. *Karakteristik Permen KaramelSusu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (Stevia rebaudiana ) yang Berbeda . Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Volume 6 Nomor 1. Semarang.*

- Gupta, P. 2010. *Callusing in Stevia rebaudiana (Natural Sweetener) for Steviol Glycoside Production*. International Journal of Agricultural and Biological Sciences. 1:1.
- Handayani R., Kardono L. B., dan Wijayanri, L. 2011. *Pengaruh Tingkat Substitusi Margarin dengan Virgin Coconut Oil dan Jenis Penstabil terhadap Mutu Es Krim Susu Lupin*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 5 (1) : 115-135.
- Hasibuan, Sasniwiati Sari. 2011. *Penggunaan Minyak Kelapa Murni (VCO) sebagai Pelembab dalam Sediaan Krim*. [skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Hermansyah, R. 2010. *Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hihat, S., Remini, H. dan Madani, K. 2017. *Effect of oven and microwave drying on phenolic compounds and antioxidant capacity of coriander leaves*. International Food Research Journal, 24(2): 503-509.
- Hong, H., L. Yongkang., Z. Zhongyun and S. Huixing. 2012. *Effect of low concentration of salt and sucrose on the quality of bighead carp fillet stored at 40C*. Journal of Food Chemistry 133: 102107..
- Inamake. 2010. *Isolation and Analytical Characterization of Stevioside from Leaves of Stevia rebaudiana Bert; (Asteraceae)*. Research Article. Tambe R et al. IJRAP 1 (2): 572-582
- Indry D.N., Valentinus P.B., dan Nurwantoro. 2020. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (Stevia Rebadiana Bertoni) sebagai Pemanis*. Jurnal Teknologi Pangan 4 (1) 23-29
- Isdianti F. 2007. *Ultrafiltrasi Aliran Silang untuk Pemurnian Gula Stevia*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Ismiati, E.R. 2015. *Aktivitas Antioksidan Minuman Herbal Rambut Jagung Dengan Variasi Kondisi dan Lama Perebusan*. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kartika, P.N dan Fithri C.N. 2015. *Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr) : Kajian Konsentrasi Gula Dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman* . Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1345-1355.

- Kim, J and Choi, Y. H. 2002. *Use of Stevioside and cultivation of Stevia rebaudiana in Korea*. In Kinghorn, A. D. (Ed.). *Stevia: the Genus Stevia*. Taylor & Francis, London, pp. 196-202
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com
- Krupa, H., J. Atanu and Patel H.G. 2011. *Synergy of Dairy With Non-Dairy Ingredients or Product: A Review*. *African Journal of Food Science* 5 (16) : 817-832.
- Kujur, R.S., Singh, V., Ram, M., Yadava, H.K., Singh, K.K., Kumari, S. 2010. *Antidiabetic Activity and Phytochemical Screening of Crude Extract of Stevia Rebaudiana in Alloxan-induced Diabetis Rats*. *Pharmacognosy Journal*, 2: 27–32
- Kurniawan, Rizky. 2012. *Pembuatan Body Lotion dengan Menggunakan Ekstrak Daun Handeuleum (Graptophyllum pictum L.) sebagai Emolient*. [skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia.
- Lestari A.L., Nisa Z.W., dan Sudarmanto. 2013. *Analisis Zat Gizi*. UGM. Yogyakarta.
- Madan, S., Sayeed Ahmad, G.N Singh, Kanchan Kohli, Yatendra Kumar, Raman Singh, and Madhukar Garg. 2010. *Stevia rebaudiana (Bert.) Bertoni-A Review*. *Indian Journal of Natural Product and Resources*, Vol 1, No.3: 267-286.
- Malinda A.P., Katri, R.B, Rachmawanti D.A., dan Riyadi N.H. 2013. *Kajian penambahan tepung millet dan tepung ubi jalar ungu (Ipomea batatas I.) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan flake*. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 (1) : 40 - 48
- Maretta, V. 2012. *Pemanfaatan Daun Stevia (Stevia rebaudiana) sebagai Pemanis Alami terhadap Kualitas Organoleptik dan Kadar Gula Total Bolu Kukus*. [Skripsi]. Surakarta : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Meutia, N., T Rizalsyah., S. Ridha, dan M.K. Sari 2016. *Residu Antibotika dalam Air Susu Segar yang Berasal dari Peternakan di Wilayah Aceh Besar*. *Jurnal Ilmu Ternak*.16 (1): 1-5
- Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , Vol. 2 No 4 p.259-267.
- Mishra. 2010. *Stevia rebaudiana-A Magical Sweetener*. *Global Journal of Biotechnology dan Biochemistry* 5 (1): 62-74

- Miskiyah. (2011). *Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair di Indonesia*. Jurnal Standardisasi Vol. 13 (1) : 1 – 7
- Molyneux, p. 2004. *The use of the stable free radical diphenylpicryl hidrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. Songklanakarin J. Sci. Technol. hal 211-219.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono., F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta: Bogor.
- Murray R. K., Granner D.K., Rodwell V.W., 2009. *Biokimia Harper*, (Andri Hartono). Edisi 27. Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta
- Mutmainah., Lia, K., Yuyianti, D.F., Ida, S., dan Yohanes, M. 2019. *Potensi Ekstrak Stevia rebaudiana Bert pada Sediaan Krim Tabir Surya*. Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta. Vol. 4 (1): 28-32.
- Nasution, Fitriani Dewi. 2018. *Pengaruh Jumlah Bubuk Daun Stevia (Stevia rebaudiana) dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Pepaya*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S.A., dan Narsih. 2017. *Pembuatan Flakes dengan Variasi Tepung Gandum dan Tepung Kelapa dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 8 (2): 155-162.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Prakash, D., dan Gupta, K.R. 2009. *The Antioxidant Phytochemicals of Nutraceutical Importance*. The Open Nutraceuticals Journal, Vol. 2, Hal. 20- 35.
- Prasetya, H. 2012. *Prospek Cerah Beternak Sapi Perah*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Puspitarini, O.R., Bintoro, V.P., dan Mulyani. 2012. *Pengaruh Penambahan Buah Durian Terhadap Kadar Air, Tekstur, Rasa, Bau dan Tingkat Kesukaan Karamel Susu Kambing*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 1(3): 39-43.
- Rahmatika. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (Nicolaia speciosa, Horan) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hard Candy*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Reda, S.Y. 2011. *Evaluation of Antioxidants Stability by Thermal Analysis and Its Effect in Heated Edible Vegetable Oil*. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 31(2): 475-480.

- Rini, N. 2011. *Uji kadar vitamin C (Asam askorbat) dan Pembuatan permen jelly dengan Penambahan Ekstrak Daun stevia*. Surakarta : UMS.
- Sanam, A.B., Bagus, I. dan Swacita, N., 2014. *Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol.* , 3(1), pp.1–8.
- Saramoya S. 2015. *Eksperimen Pembuatan Permen Karamel Susu Substitusi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Dan Ekstrak Rimpang Jahe Gajah*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sebranek J. 2009. Basic curing ingredients. Di dalam: *Tarte R, editor. Ingredients in Meat Product. Properties, Functionality and Applications*. Springer Science. New York
- Setyaningsih, D., Apiryantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal: 59.
- Subhan. 2014. *Analisis Kandungan Iodium dalam Garam Butiran Konsumsi yang Beredar di Pasaran Kota Ambon*. *Jurnal Fikratuna*, 6 (2), pp. 290-303.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi, 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Sularjo. 2010. *Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah terhadap Kualitas permen Pepaya*. *Magistra* 22(74) : 39-48.
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. IPB. Bogor. Page 8-9.
- Sri R., Dini W.D., dan Dini J. 2021. *Gambaran Karakteristik Kimia Minuman Sari Buah Pedada (Sonneratia sp.) dengan Penambahan Gula Stevia*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 6, No 1, 3731-3744.
- Sriwahyuni Lilis. 2017. *Penggunaan Bubuk Daun Stevia (Stevia rebaudiana) pada Es Krim Ditinjau Dari Total Padatan, Kadar Air, Total Gula dan Total Kalori*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Talha, M. 2012. *Analysis of Stevioside in Stevia rebaudiana*. *Journal of Medicinal Plants Research* vol. 6 (1). pp. 2216-2219.
- Thomas JE dan Glade MJ. 2010. *Stevia: It's Not Just About Calories*. *The Open Obesity Journal*, No. 2, Hal. 101-109.
- Umami C, Diana N.A. 2015. *Pengaruh Penamnanan Ekstrak Kayu Secang dan Ekstrak Daun Stevia terhadap aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Pada Yogurt Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. *Journal of Nutrition College*. Vol. 4, No. 2, Hal. 645-651

Widodo, Naimatun Munawaroh, Indratiningsih. 2015. *Produksi Low Calorie Sweet Bio-Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (Stevia Rebaudiana) sebagai Pengganti Gula*. Agritech, Vol 35 No,4.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press, pp. 1–167.

Yuliarti, Nurheti, 2008. *Racun di Sekitar Kita*. Penerbit ANDI, Yogyakarta.

