

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyiah, E.; Kartikaningsih; dan S. Rahayu. 2010. *Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp.* Jurnal Makanan Tradisional Indonesia . 1 (3): 23-27.
- Aliyah, Rakhmi.2010.*Pengaruh Jenis Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi.*Skripsi.Universitas Negeri Semarang. 14 hal.
- Andriani,R. 2016. *Perbedaan Mordan Asam Jawa (Tamarindus Indica Linn) dan Jeruk Purut (Citrus Histris) Terhadap Hasil Pencelupan Ekstrak Buah Senduduk (Melastoma Candidium D. Don) Pada Bahan Sutra.* [skripsi] Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.Universitas Negeri Padang. 7 hal.
- Arja, F. S.; D. Djaswir D. dan Adlis. 2013. *Isolasi, Identifikasi, dan Uji antioksidan Senyawa Antosianin dari Sari Buah Sikaduduk (Melastomata malabathricum, L.) Serta Aplikasi sebagai Pewarna Alami.* Jurnal Kimia Unand 2(1): 124-127.
- [BSN].Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951. *Tentang Susu Pasteurisasi.* Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) Susu Segar bagian 1: Sapi 3141.1-2011.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3713 : 2018. *Es Krim.* Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Castro, R. R., J.P. Andrade, P. L. Rodrigues and F. A. Castro. 2007. *Analgesic activity of a polysaccharide in experimental osteoarthritis in rats.* J. Clinical Rheumatol. 26(1): 1312-1319.
- Cerqueira, M.A., Pinheiro, A.C., Souza, B.W.S., Lima, A. M. P., Ribeiro,C., Miranda, C., Teixeira, J.A., Moreira, R. A., Coimbra, M.A., Goncalves, M. P., 2009. *Extraction Purificationand Characterization of Galactomannans from Non-Traditional Sources,Carbohydrate Polymers.* 75: 408-414.
- Chan, Levi Adhitya. 2008. *Membuat Es krim.* Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Ginting Erliana, dkk. 2011. *Identifikasi Sifat Fisik,Kimia, dan Sensoris KlonKlon Harapan Ubi Jalar Kaya Antosianin.* (Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi). Jawa Timur : Naskah Diterima 5 Maret 2014 dan disetujui diterbitkan 16 September 2014.

- Hartatie,E.S.2011.*Kajian Formulasi (Bahan Baku,Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Es Krim*.Malang: universitas Muhammadiyah Malang. 37(1) : 17
- Herawati,H.2018. *Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu*.Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Huang, Y. C., Y. H. Chang dan Y. Y Shao. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*.*Food Chemistry*.98: 529-538.
- Julyasih, K. S. M., I. G. P. Wirawan, W. S. Harijani dan W. Widajati. 2009. *Aktivitas Antioksidan Beberapa Jenis Rumpun Laut (Seaweeds) Komersial di Bali*. Seminar Nasional Fakultas Pertanian dan LPPM UPN “Veteran” Jawa
- Koxholt M M R, Eisenmann B dan Hinrichs J. 2001. *Effect of the fat globule sizes on the meltdown of ice cream*.*Journal of Dairy Science* 84(1): 31 -37.
- Lempang Mody. 2012. *Pohon Aren dan Manfaat Produksinya*. Makasar.Balai Penelitian Kehutanan Makasar.
- Lindayani, Budi,F., Lucky E., Jannifer,S. 2019. *Inovasi Olahan kolang-kaling dan Gulali*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata. 5-6 hal.
- Muchtadi D.; N.S Palupi; dan M. Astawan. 1993. *Metabolisme Zat Gizi, Sumber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Tubuh Manusia*. Jilid II. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 192 hal.
- Nayak, J dan C. B. Uday.2015. *Antioxidant Potential of Some Lesser Known Wild Edible Fruits of Odisha*.*European Journal of Experimental Biology*. 5 (8) 60-70.
- Ningsih. W. P. 2017. *Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Pewarna Alami dari Berbagai Sumber Tanaman yang Mengandung Antosianin*. [Skripsi].Padang. Universitas Andalas.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta. Graha Ilmu. 182 hal.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono.2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Penerbit Alfabeta. 320 hal.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

- Prajapati, V. D., Girish K. J., Naresh G. M., Narayan P. R., Bhanu J. N., Nikhil N.N. dan Bhavesh C.V.2013. *Review Galactomannan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide*. International Journal of Biological Macromolecules 60: 83-92.
- Purnamayati, L. 2008. *Kajian Substitusi Krim Dengan Daging Buah Alpukat (Persea americana, Mill) Terhadap Sifat Es Krim*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 45 hal.
- Purwati, Nugrahini,T., (2018) *Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Abdimas Mahakam
- Puspita, A. 2014.*Pengaruh Penambahan Bubur Labu Kuning Terhadap Karakteristik Mutu Es Krim*. Universitas Andalas. Padang
- Puteri, F ;Joharmi, R ; Nora L. 2015. *Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah*.Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3(4)
- Rajenderan, M. T. 2010. *Ethno Medicinal Uses and Antimicrobial Properties of Melastoma malabathricum*. Segi Review ISSN 1985-5672 3(2): 34-44.
- Ramadhan, prasetya. 2015. *Mengenal antioksidan*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Ramadhani,E,2017. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (Melastoma malabathricum L). Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-kaling*.[skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Richana, Nur, 2013. *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*.Bandung : Nuansa
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gajah Mada University Press.Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriantono, M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*: Institut Pertanian Bogor. Bogor. 180 hal.
- Sihombing, P.A. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) sebagai Bahan Pengawet Mi Basah*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor. IPB.
- Susanti,R Purba. 2018. *Pemanfaatan Zat Pewarna Alami Buah Senduduk (Clidemia hirta) Sebagai Pengganti Zat Pewarna Sintetik Pada Pembuatan Es Krim Serta Uji Daya Terimanya*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Susilorini, Tri Eko dan manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk olahan susu*. Jakarta: penebar swadaya

- Suzery, M., Lestari, S., Cahyono, B. (2010). Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi. *Jurnal Sains & Matematika*. J.Sains & Mat. Vol.18 No.1, Jan.2010.ISSN 0854-0675
- Tarigan, J. B. dan D. Purba. 2015. *Karakterisasi Polisakarida Galaktomanan Kolangkaling (Arenga pinnata) Terikat Silang Fosfat*. *Majalah Polimer Indonesia*, 18(1), 1-8.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. *Philippine Journal of Science* Vol. 135(1): 19-30.
- Tumbelaka, R.M.M.Y., Lidya, I. M., Audy, D. W. 2019. *Pemanfaatan VCO Mengandung Karatenoid Tomat dan Karagenan dalam Pembuatan Lotion*. *Pharmacon*. Universitas Sam Ratulangi. Vol. 8 (1).
- United States Department of Agriculture. 2016. *Arenga pinnata* (Wurmb) Merr. *Sugar Palm*. <http://plant.usda.gov> [24 Maret 2016].
- Widyaningtyas, V., Rahayu, Y.C., dan Barid, I. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publisher. Yogyakarta. 106 Hal.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal
- Wirnana. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.

