

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. 2005. *Prinsip Penilaian Sensori*. UNRI Press. Riau. 185 hal.
- Achmad, F., Nurwantoro dan Mulyani, S. 2012. *Waktu Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, Dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter Saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal* 1 (2): 65–76.
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Buku 1. Salemba medika. Jakarta. 127 hal.
- Ahmadi, K. G. S. dan Estiasih, T. 2015. *Karakteristik Es Krim Sinbiotik Kering Dari Umbi Gembili (Dioscorea esculenta L.)*. Seminar Nasional Peran Zat Gizi Sebagai Regulator Gen Dan Kesehatan. Surabaya.
- Akesowan, A. 2008. *Effect of combined stabilizer sontaining konjac flour and carrageenan on ice cream*. *AU Journal of Thailand*. 12 (2): 81- 85.
- Alim. K. Y. 2002. *Mempelajari Pembuatan Dan Waktu Terima Es Krim Kolang-Kaling*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 57 hal.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Bogor. 328 hal.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Praktikum Analisis Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Arbuckle, W.S. 1972. *Ice Cream Second Edition*. The AVI Publishing Company. Connecticut. 467 p.
- Arbuckle, W. S. 1996. *Ice Cream Third Edition*. The AVI Publishing Company, Inc. London.
- Arifa. N., dan Periadnadi. 2018. *Aktivitas Antimikroba Ekstrak Segar Tumbuhan Sikaduduak (Melastoma malabathricum Linn.)*. *Jurnal of Biological Sciences* 5 (2) : 29-34.
- Arisandi, Y., dan Andriani, Y. 2009. *Khasiat Berbagai Tanaman Untuk Pengobatan*. Eska Media. Jakarta.
- Boual, Z., Pierre, G., Delattre, C., Benaoun, F., Petit, E., Gardarin, C., Michaud, P., El Hadj, M. D. O. 2015. *Mediterranean semi-arid plant Astragalus armatus as a source of bioactive galactomannan*. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 5(1): 10–18.
- [BSN].Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01- 3713. *Es Krim*. Jakarta. 7 hal.

- [BSN].Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI No.01- 3951-1995. *Susu Pasteurisasi*. Jakarta. Hal 1-3.
- [BSN].Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3746. *Tentang Selai Buah* Jakarta. 26 hal.
- [BSN].Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1-2011. *Susu Segar Sapi*. Jakarta. 4 hal.
- [BSN].Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 01-3713. *Tentang Es Krim*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta. 22 hal.
- Castro RR., JP, Andrade., PL, Rodrigues, dan FA, Castro. 2007. *Analgesic activity of a polysaccharide in experimental osteoarthritis in rats*. *Journal of Clinical Rheumatology*. 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 Purification and Characterization of Galactomannans from Non-Traditional Sources*, *Carbohydrate Polymers*. 75: 408-414.
- Chan, L.A. 2008. *Membuata Ice Cream*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Cottica, S.M., Amado, D.A.V., Aguiar, S.C., Boeing, J.S., Franco, S.L., Zeoula, L.M., Visentainer, J.V. 2019. *Antioxidant activity and lipid oxidation in milk from cows with soybean oil and propolis extract added to their feed*. *Journal Of Food Science Technology*. 39 (2): 467-474.
- Dalimartha S. 1999. *Atlas tanaman obat Indonesia*. Trubus Agriwidya. Jakarta: Trubus Agriwidya. Hal 130–132.
- Darma, G.S., Puspitasari, D, dan Noerhartati, E https://www.researchgate.net/publication/279713998_Controlling_ice-cream_structure_by_examining_fatProtein_interactions. 2013. *Pembuatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil, konsentrasi non dairy cream serta aspek kelayakan finansial*. *Jurnal REKA Agroindustri* 1: 45–55.
- Dewi, A. P. 2019. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Senduduk (Melastoma Affine D.Don) Terhadap Staphylococcus Aureus*. *Journal Of Pharmacy and Science*, 3(1): 10-14.
- Du, 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.
- Faizal. A dan Geelen. D., 2013. *Saponins and their role in biological processes in plants*. *Phytochem Rev*, 12:877–893.

- Faubun,S. dan Sinay, H. 2017. *Kadar Lemak Es Krim Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Berdasarkan Variasi Volume Sari Kacang Tanah (Arhacis Hypogea)*. Biopendix, 4 (1) : 38-43.
- Genisa, H. J. 2016. *Studi Pembuatan Es Krim Dengan Formulasi Ekstrak Mengkudu (Morinda Citrifolia L), Bahan Pengisi Dan Susu Cair*. Prosiding Seminar Nasional. Makassar.
- Gholib, D. 2009. *Uji Waktu Hambat Daun Senggani (Melastoma malabathricum L.) terhadap Trichophyton mentagrophytees dan Candida albicans*. Berita Biologi. Balai Besar Penelitian Veteriner Bogor, 9(5): 523-527.
- Goff, H.D. 2000. *Controlling Ice Cream Structure by Examining Fat Protein Interactions*. J. Dairy Technology. Australia.
- Harris, Asriyadi. 2011. *Pengaruh Subtitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Huang, Y.C., Chang, Y.H., dan Shao, Y.Y. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry. 98: 529-538.
- Hyvonen, L., Linna, M., Tourila, H. dan Dijksterhuis, G. 2003. *Perciption of Melting and Flavor Release of Ice Cream Containing Different Types and Contents of Fat*. Journal of Dairy Science 86 (4) : 1130-1138.
- Jumiati., Johan, V. S., dan Yusmarini. 2015. *Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Santan Kelapa Dan Bubur Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Online Mahasiswa Faperta 2 (2).
- 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.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : PT. Bumi Aksara. 298 hal.
- Kusumastuti, S dan Adrian, M. 2017. *Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Waktu Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah*. Amerta Nutr. Vol 1(3): 252-260.
- Lova, C. Y. 2014. *Pembuatan Minuman Fungsional Teh Daun Senduduk (Melastoma malabathricum L.) Bercita Rasa Sari Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia)*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Maharani, Sudarwanto, M. B., Soviana, S dan Pisestyani H. 2020. *Pemeriksaan Kualitas Susu Asal Kedai Susu Kawasan Permukiman Mahasiswa IPB Dramaga]Dan Cilibende Bogor*. Jurnal Kajian Veteriner, 8 (1) : 24-33.

- Mahmud, M. K., Hermana, Nazarina, Marudut, Zulfianto, N. A., Muhayatun, Jahari, A. B., Permaesih, D., Ernawati, F., Rugayah, Haryono, Prihatini, S., Raswanti, I., Rahmawati, R., Santi D. P., Permanasari, Y., Fahmida, U., Sulaeman, A., Andarwulan, N., Atmarita, Almasyhuri, Nurjanah, N., Ikka N. S., Sianturi, G., Prihastono, E., Marlina, L. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Mailoa, M., Rodiyah, S., Paliyama S. 2017. *Pengaruh Konsentrasasi Carboxymethyl Celulose Terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar (Ipomea Batatas L.)*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(2): 45-51.
- Mamat, S.S., Kamarolzaman, M.F.F., Yahya, F., Mahmood, N.D., Shahril, M.S., Jakius, K.F., Mohtarrudin, N., Ching, S.M., Susanti, D., Taher, M. 2013. *Methanol extract of Melastoma malabathricum leaves exerted antioxidant and liver protective activity in rats*. *BioMed Central*. 13 (1) : 326-352.
- Mario, G., 2019. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Sari Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Permen Keras*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Marshall, R.T dan W.S.Ar Buckley. 2000. *Ice Cream. 5th Edition*. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 204 hal.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta: Bandung.
- Mukhriani., Sugiarna, R., Farhan, N., Rusdi, M., Arsul. M. I. 2019. *Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Anggur (Vitis vinifera L.)*. *Journal pharmacy\ science* 2 (2) : 95-102.
- Mulyani, T., Rosida dan Vanto A.P. 2014. *Pembuatan Es Krim Rumput Laut (Phaeophyceae)*. *Jurnal Rekapangan* 8 (1) : 13-21.
- Nian, Y., Chen, B.Y., Aikman, P., Grandison. A., dan Lewis, M. 2012. *Naturally occurring variations in milk pH and ionic calcium and their effects on some properties and processing characteristics of milk*. *Int J Dairy Technol*. 65 (4): 490- 497.
- Oksilia., Syafutri, M.I., dan Lidiasari, E. 2012. *Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (Cucumis melo, L) dan Sari Kedelai*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23 (1) hal 17-22.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- 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.

- Prasetyo, D. 2013. *Pengaruh Penambahan dan Lama Blanching Sari Kedelai (Glycine max) terhadap Sifat Fisik, Kimia, serta Organoleptik Es Krim Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas L)*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Puspandari, N dan Isnawati, A. 2015. *Description of The Total Plate Count Results in Several Infant Formula*. Jurnal Kefarmasian Indonesia. 5 (2) : 106-112.
- Puspita, A. 2014. *Pengaruh Penambahan Bubur Labu Kuning Terhadap Karakteristik Mutu Es Krim*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Putri, M. P., 2019. *Studi Pembuatan Jelly Dari Kolang-Kaling (Arenga pinnata, Merr) Dengan Penambahan Sari Buah Jamblang (Syzygium cumini)*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Putri, R. 2015. *Pengaruh Jumlah Dan Bentuk Sagu (Metroxylon Sp) Terhadap Hasil Jadi Es Krim*. Journal Boga, 4(3): 160-170.
- Rizqan, Arief dan Roza. E. 2019. *Uji Didih, Uji Alkohol dan Total Plate Count Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) di Peternakan Ranting Mas*. Jurnal Peternakan Indonesia. Vol. 21 (2): 122-129.
- Sasongko, D.A., Suprayogi, T.H. dan Sayuthi, S.M. 2012. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Larutan Kaporit (CaHOCL) untuk Dipping Puting Susu Kambing Perah Terhadap Total Bakteri dan pH Susu*. Journal of Animal Agriculture. 1 (2) : 93-99.
- Satriani., Sukainah, A., Mustarin, A. 2018. *Analisis Fisiko-Kimia Es Krim Dengan Penambahan Jagung Manis (Zea mays L. Saccharata) Dan Rumpun Laut (Eucheuma cottonii)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 4 : 105-124.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. 104 hal.
- Sayuti, K., Yenrina., R, dan Anggraini., T. 2017. *Characteristics of Kolang-Kaling (Sugar Palm Fruit Jam) With Added Natural Colorants*. Pakistan Journal of Nutrition 16, 69-76.
- 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.

- Simanjuntak, M. R., 2008, *Ekstraksi dan Fraksinasi Komponen Ekstrak Daun Tumbuhan Senduduk (Melastoma malabathricum L.) serta Pengujian Efek Sediaan Krim Terhadap Penyembuhan Luka Bakar*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 160 hal.
- Sudarmadji, S. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 172 hal.
- Suharyanto, S., Nuraini, H., Suryati, T., Arief, I. I., Sajuthi, D. 2019. *Potensi Ekstrak Daun Senduduk (Melastoma malabathricum L.) sebagai Food Additive pada Sosis Daging Sapi*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1): 1–12.
- Susanti, D., Sirat, H.M., Ahmad, F., dan Ali, R.M. 2008. *Bioactive Constituents From The Leaves Of Melastoma malabathricum L*. *Jurnal Ilmu Farmasi* 5 (1): 1–8.
- Suter, I. K. 2013. *Pangan Fungsional Dan Prospek Pengembangannya*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Uwaktuna. Denpasar.
- Syed, Q.A., Saba, A., Riwan, S. dan Tahir, Z. 2018. *Effects of Different Ingredients on Texture of Ice Cream*. *Journal of Nutritional Health and Food Engineering*, 8(6): 422-435.
- Tamat, S. R., Wikata, T., dan Maulina, L. S. 2007. *Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau Ulva reticulata Forsskal*. *Jurnali Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5(1):31-36.
- Torio, M. A. O., J. Saez, dan F. E. Merc. 2006. *Phytochemical Characterization of Galaktomanan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. *Philippine Journal of Science* 135(1): 19-30.
- United States Departement of Agriculture. 2016. *Arenga Pinata (Wurmb) Merr. Sugar Palm*. Plant Usda Gov.
- Utami, Y., Zulkarnain, dan Kurnia. Y. F. 2021. *Karakteristik Fungsional Daun Senduduk (Melastoma Malabathricum L.) Sebagai Anti Cendawan Pada Pakan Ternak Ruminansia*. *Journal of Animal Center* 3 (1) : 61-68.
- Wang, H., G.J. Provan. dan Halliwell. 2000. *Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis*. *Journal of Food Science and Technology* (11) 152 – 160
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publisher. Yogyakarta. 106 hal.

- 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*.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 276 hal.
- Yenrina, R., Azima, F. dan Yustilova, C. 2014. *Aktivitas Antioksidan Teh Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L. dengan Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*)).* *Jatinangor*.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. 159 hal.
- Yenrina, R., Sayuti, K., dan Anggraini, T. 2016. *Effect of Natural Colorants on Color and Antioxidant Activity of "Kolang Kaling" (Sugar Palm Fruit)*. *Jam. Pakistan Journal of Nutrition* 15 (12): 1061-1066.
- Zakaria, Z.A., Rofiee, M.S., Mohamed, A.M., The, L.K., Salleh, M.Z. 2011. *In Vitro Antiproliferative and Antioxidant Activities and Total Phenolic Contents of the Extracts of *Melastoma malabathricum* Leaves*. *Journal of Acupunct Meridian Stud* 4 (4) : 248-256.

