

DAFTAR PUSTAKA

- Artha, N. 2001. *Isolasi dan Karakterisasi Sifat Fungsional Komponen Pembentuk Gel Cincau Hijau (Cyclea Barbata L Miers)*. Disertasi. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M., dan Tutik, W. 2004. *Sehat Bersama Aneka Sehat Pangan Alami*. Tiga Serangkai, Solo.
- Basri, A.B. 2015. Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi. <http://nad.litbang.pertanian.go.id>. Diunduh pada 19 september 2019
- Barclay, T., Markovic M.G., Cooper, P., and Petrovsky, N. 2010. N.Inulin—a Versatile Polysaccharide with Multiple Pharmaceutical and Food Chemical uses. *Journal of Excipients and Food Chemicals* 1(3): 27-50.
- BSN. 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Clarke, C. 2015. *The Science of Ice Cream*. Royal Society of Chemistry Publishing. Bedford, United Kingdom.
- Darma, G.S., Puspitasari, D., dan Noerhartati,E. 2013. Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi *Non Dairy Cream* serta Aspek Kelayakan Finansial. *Jurnal Reka Agroindustri* I(1):45-55.
- Dewanti, F. K. 2013. *Substitusi Inulin Umbi Gembili (Dioscorea Esculenta) pada Produk Es Krim sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi Serat dan Rendah Lemak*. Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3 (1) :11-20.
- Filiyanti, I., Affandi, D.R., dan Amanto, B.S. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe dan Ubi Jalar Ungu sebagai Pengganti Susu Skim pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (2) : 57-65.
- Handoyo, T., and Morita, N. (2006). Structural and Functional Properties of Fermented Soybean (Tempeh) by Using *Rhizopus Oligosporus*. *International Journal of Food Properties*. 9 (2), 347-355.
- Harris, A. 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim*. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hartatie, S.E. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku,Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA*, 7 (1) : 20 – 26.

- Haryanti, N dan A. Zueni. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcia mangostana* L.) dengan Variasi Susu Krim. *Agritepa*. 1 (2) : 143-156.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* 37 (1) : 17-25.
- Hidayah, A. N. 2016. *Kecepatan Meleleh dan Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Sari Biji Kluwih dan Daun Cincau*. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta ; Surakarta.
- Hidayat, S. 2017. *Kecepatan Leleh, Ph dan Kadar Glukosa Es Krim Susu Kambing dengan Bahan Penstabil Gel Daun Cincau Hijau (Cyclea Barbata Miers) pada Konsentrasi Berbeda*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Kalsum, U. 2012. *Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh dengan Penambahan Tepung porang (Amorphopallus onchopillus) sebagai Bahan Stabil*. Skripsi. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Katrin, AB. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak, Fraksi dan Golongan Senyawa Kimia Daun *Premna oblongata* Miq. *Pharm Sci Res* 2(1) ISSN 2407-2354.
- Kusmanto, dan Hidayati, A.M. 2011. Total Bakteri dan Sifat Organoleptik Minuman Sari Tempe dengan Variasi Waktu Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2 (3) : 75-87.
- Loka, H. H. 2017. Keripik Simulasi Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* Merr). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2) : 152-159.
- Marcella, B. 2017. *Studi Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia Selai Buah dari Varietas Apel (Malus Sylvestris Mill) dan Penambahan Ekstrak Pektin Daun Cincau Hijau (Premna Oblongifolia. Merr)*. Thesis. Universitas Muhammadiyah Malang ; Malang.
- Marshall, R.T. and W.S. Arbuckle. 2000. *Ice Cream, 5th Edition*. Thompson Publishing. New York
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan sebagai Syarat tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4) : 259-267
- Muse, M.R., and Hartel, R.W. 2004. Ice Cream Structure Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *Journal of Dairy Science*. 87:1-10.
- Najihudin, A., Frisma S, Framesti., Rantika, N., dan Sutrisna, I.W. 2019. Pengembangan Sediaan Gel Antioksidan dari Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongata* Miq). *Jurnal Farmasi Galenika* 6 (3) : 125-134.

- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2) : 286-290.
- Ningtyas, P.Z., Erma Prihastanti, E, dan Saptiningsih, E.2011. Pengaruh Kombinasi Urutan Daun *Stephania hernandifolia* Walp. dan Penambahan Volume Air terhadap Kualitas dan Sineresis Cincau selama Penyimpanan. *Anatomi Fisiologi*, 19 (2) : 20-31. ISSN 0854-5367.
- Niswandini, R. S. 2004. *Diversifikasi Es Krim Susu Kambing dengan Penambahan Yoghurt Probiotik*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor; Bogor.
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (3) : 89-93.
- Nurrahman dan Nurhidajah. 2015. Peran Tempe Kedelai Hitam terhadap Indeks Stimulasi Proliferasi Sel T, Kadar IL-2 dan Kadar Glutamin pada Tikus Secara In Vivo. *The 2nd University Research Colloquium*. ISSN 2407-9189 : 71-79.
- Padaga, M., dan Sawitri, M.E. 2006. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Permana, M. F. C. 2014. *Kadar Glukosa Dan Kalsium Es Krim Kentang Hitam Dengan Daun Cincau Sebagai Pewarna Alami*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta ; Surakarta.
- Permanasari, D. A. 2015. *Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Cincau Hijau (Cyclebarbata Miers) Sebagai Penghambat Pembentukan Biofilm Bakteri Salmonella typhi*. Skripsi. Universitas Jember; Jember.
- Pitojo, S. 2008. *Khasiat Cincau Perdu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Pitojo, S., dan Zumiati. 2005. *Cincau : Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya*. PT. Argomedia Pustaka. Tangerang.
- Prasojo, C. 2014. *Karakteristik Es Krim Yoghurt Menggunakan Substitusi Carboxymethyl Cellulose (Cmc) Dengan Ekstrak Daun Cincau Hijau (Premna Oblongifolia Merr.)* Skripsi. Universitas Brawijaya ; Malang.
- Pratama, K. 2016. Uji Kesukaan Es Krim Sari Tempe sebagai Alternatif Sumber Zat Besi Non Heme. *Karya Tulis Ilmiah*. Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Bandung; Bandung.
- Purry, A.P.K., dan Rafiony, A. 2018. Pembuatan Minuman Sari Tempe Dengan Ekstrak Jeruk Siam (*Citrus Nobilis*) Ditinjau Dari Mutu Organoleptik Kadar Vitamin C Dan Kadar Aktivitas Antioksidan Isoflavon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*. 1 (2) : 60-65.

- Puspita, Rini dan Arianti Rahayu. 2012. Kandungan serat, sifat fisik, dan tingkat penerimaan es krim dengan penambahan berbagai jenis bekatul beras dan bekatul ketan. *Journal of Nutrition Collage*, 1 : 205 – 218.
- Santoso, S.S. 2017. Peran Flavonoid Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia*) terhadap Tumor Otak. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Jakarta; Jakarta.
- Saha,D and Bhattacharya, S. 2010. Hydrocolloids As Thickening And Gellingagents In Food : a critical review. *Jorunal of Food Science and Technology* 47 (6) : 587-597.
- SNI 01-3713-1995. *Es Krim*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sarastani, Dewi. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 13 : 149-156.
- Sartika, R.A.D. (2009). Pengaruh Lemak Trans Terhadap Kesehatan Jantung. *MAKARA, Jurnal Sains*. 13 (1) : 23-28.
- Suhaling, Sukmawati. 2010. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan Metode DPPH. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin; Makassar.*
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E.R, dan Anggraeni, F.N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis. *Jurnal Kimia Valensi*. 4 (2) : 80-89.
- Sunarni, T., Suwidjiyo, P., dan Ratna A.2007. Flavonoid antioksidan penangkap radikal dari daun kepel (*Stelechocarpus burahol* (Bl.) Hook f. & Th.). *Majalah Farmasi Indonesia*. 18 (3) : 111-116.
- Surya, R. 2011. *Produksi Sari Tempe dalam Kaleng Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Berbasis Tempe*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor; Bogor.
- Suryani, T.D. 2006. *Pengaruh Tingkat Penggunaan Starter Yoghurt Terhadap Overrun, Kecepatan Meleleh dan Mutu Organoleptik Fermented Ice Cream*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya; Malang.
- Susilawati., Nurainy, F., dan Nugraha, A.W. 2014. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 19(3) : 243-256.
- Susilorini, Eko, T., dan Manik E. S. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penerbit Penebar Swadaya. Malang.
- Usman,S. 2014. *Pengaruh Substitusi Carboxymethyl Cellulose (CMC) dengan Ekstrak Daun Cincau Hijau (Premna Oblongifolia Merr.) Terhadap Viskositas, Overrun, Kecepatan Meleleh Dan Total Padatan Es Krim Susu Kambing*. Skripsi. Universitas Brawijaya; Malang.

- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 3 (2) : 59-68
- Widiantoko, R.K, dan Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe – Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (1) : 54-66.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Wulandari, F, R., Prasetyorini, P., dan Wardatun, S. 2018. Kajian Pengaruh Konsentrasi Pelarut Pengekstrak Daun Cincau Hijau Perdu (*Premna oblongata Merr*) dan Daun Suji (*Dracaena angustifolia (medik) Roxb*) terhadap Klorofil. Universitas Pakuan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*. 1(1) : 1-9.
- Xu, B.J., dan Chang, S.K.C. 2007. A Comparative Study On Phenolic Profiles And Antioxidant Activities Of Legumes Affected By Extraction. *Journal of Food Science*. 72 : SI 59-66.
- 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*. 3 (4) : 1481-1491.
- Zella, Z. W., Cucuk, C. S., Arya, A. U., dan Enggar, E. A. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Cincau Hijau (*Cyclea Barbata Miers*) Terhadap Overrun dan Daya Terima Es Krim. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11 (1) : 27-35.