

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, Asep dedy, dan Azizah Fauziah. 2018. Pengaruh Bahan Pengekstrak Terhadap Karakteristik Ekstrak Senyawa Fungsional Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Pasundan Food Technology Journal, Volume IV, No.1, Tahun 2018.
- Ampitasari C. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis* L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Marshmallow. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jambi: Jambi.
- Anggoro R. 2018. Pengaruh Emulsifier Mono-Digliserida Dan Stabilizer Gelatin Sebagai Fat Replacer Pada Karakteristik Soft Ice Cream Jambu Biji Rendah Lemak. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranat. Semarang.
- Anung E,T. 2006. Melanin Biosynthesis Inhibitory Compounds From *Arthocarpus betetophyllus*. Disertation. Kyushu University. Japan.
- Arbuckle, W.S. 1997. Ice Cream. Connecticut: AVI Publishing, Inc. Westport.
- Astuti. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Kualitas Es Krim *Dadiah*. Skripsi. Universitas Negri Padang. Padang.
- Bahri, S., Pasaribu, F dan Sitorus P. 2012. Uji Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana*, L) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah. Journal of Pharmaceustics and Pharmacology 1(1) : 1-8.
- Bastos, R. ., De Oliveira, K. K. ., Melo, E. D. ., & De Lima, V. L. A. . (2015). Stability of Anthocyanins from AgroIndustrial Residue of Isabel Garape Grown In Sao Francisco Valley, Brazil. Rev.Bras.Frutic, 39(1), 1–8.
- Basuki, N., Harijono, Kuswanto, dan Damanhuri. 2005. Studi Pewarisan Antosianin pada Ubi Jalar. Agravita27 (1): 63 – 68. ISSN: 0126 – 0537.
- Burton-freeman, B., Sandhu, A dan Edirisinghe, I. 2016. Anthocyanins. In Nutraceuticals. Hal: 489-500.
- Chavez,S.R.A., Gutierres,U.J.A dan Serna,S.S.O. 2013. Effect of Flavonoids and Saponins Ekstracted From Black Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Seed Coats as Cholesterol Micelle Disruptors. Plant Hum Nutr.
- Chen L, A. 2008. Membuat Es Krim.Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Choil Mi-Jung dan Shin Kwang-Soon. 2014. Studies on Physical and Sensory Properties of Premium Vanilla Ice Cream Distributed in Korean Market. Korean J. Food Sci. An. 34 (6):757-762.

Clydesdale, F.M. 1998. Color : origin, stability, measurement and quality. Didalam Food Storage Stability. Taub, I.A. & Singh, R. P (Ed) 1998. CRC Press LCC. New York.

Dungir Stevi G, Dewa G, dan Vanda S. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Gracinia mangostana* L.). Jurnal MIPA UNSRAT online 1(1): 11-15.

Factsheet. 2003. Fruits for the Future Mangosteen. University of Southampton, Southampton.

Fajarwati, Nur, dan Godras. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. X, No. 1.

Fatmawati. 2007. Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Buah Murbei Kajian Konsentrasi HCL dan Uji Stabilitas Pada Produk Minuman Yoghurt. Skripsi. Fakultas Pertanian. Jurusan Teknologi Pengolahan Pangan. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.

Fitrahadini, U. Sumarwan, R. dan Nurmalina. 2010. Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekueabilitas Merek Produk Es Krim. J. Ilmu Kel. Dan Kons 3(1): 74-81.

Fox P.H dan P.L.H. Moweeney. 1992. Dairy Chemistry And Biochemistry. Department of food chemistry. University College. Cork. Ireland.

Galani JHY, Patel JS, Patel NJ, dan Talati JG. 2017. Storage of Fruit and Vegetables in Refrigerator Increases Their Phenolic Acids But Decreases The Total Phenolics, Anthocyanins and Vitamin C with Subsequent Loss of Their Antioxidant Capacity. *Antioxidants*

Goff HD. 2013. Ice Cream. Seventh Edition. Springer. New York.

Harborne. 2005. Encyclopedia of Food and Color Additives. CRC Press, Inc. New York.

Harris. 2010. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipoema batatas*) Dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makasar.

Hartati S, E. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku , Bahan Pemantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kulit Es Krim. Jurnal Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang.

Hermawati, Y., Rofieq, A., Wahyono, P. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati Serta Uji Stabilitasnya

dalam Es Krim. Jurnal Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang

Hidayati. 2014. Kecepatan Meleleh Dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpina Sappan* L.) Sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

Ho CK., Huang YL. dan Chen CC. 2002. Garcinone E, A Xanthone Derivative, Has Potent Cytotoxic Effects Against Hepatocellular Carcinoma Cell Lines. *Planta Med* 68(11): 975-979.

Hutching JB. 1999. Food Colour and Appearance 2nd editoan A Chapman and Hall Food. Science Book. Maryland. Aspen Publition.

Juniarka, Endang, dan Sri. 2011. Analisis Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Antosianin Total Ekstrak Dan Liposom Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.). Jurnal Kimia Analisis Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada Malang 16(3),115 – 123, 2011.

Kailasapathy K dan Sulta K. 2003. Survival and Free *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium lactis* In Cream. *Aust J. Diary Technol* 58(3):223-227.

Lanusu A.D., S.E. Surtijono, L. Ch., dan M. Karisoh, E.H.B. 2017. Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.). Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulagi. Manado. Jurnal Zootek 37(2) : 474-482.

Lazuardi. 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Manggis Dengan Berbagai Jenis Pelarut. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.

Mahar J., Fitri C., dan Siti N. 2018. Peran Xanthon Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Sebagai Agen Antihiperglikemik. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 2(2): 99-106.

Man, J. M. de. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.

Markakis, P. 1982. Anthocyanins as Food Additives. Di dalam Anthocyanins as Food Colors.

Marshall, R.T dan W.S.Ar buckle. 2000. Ice Cream (5thed). Chapman & hall, Newyork.

Marshall, R.T., Douglas G.H., dan Hartel, R.W. 2003. Ice Cream. Springer . USA.

- Moongkarndi, P., Kosem, N., Luanratana, O., Jongsomboonkusol, S. dan Pongpan, N. 2008. Antiproliferative Activity Of Thai Medicinal Plant Extracts On Human Breast Adenocarcinoma Cell Line. *Fitoterapia* 7(5) 375–377.
- Muawanah, A., I. Djajanegara, A. Saduddin, D, Sukandar, dan N. Radiastuti. 2012. Penggunaan Bunga (*Etlingera Elatior*) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Valensi* Vol. 2 No. 4, Mei 2012 (526-533) ISSN : 1978 - 8193
- Naimah dan Handayani. 2004. Pengaruh Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Manggis (*Garcia mengotana* L.). *Bulletin Penelitian* vol 26 (1): 1-7
- Nofriati D, Novalinda D, dan Herwenita. 2011. Prospek Pemanfaatan Kulit Buah Manggis Menjadi Minuman Herbal Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk (Studi Kasus Di Provinsi Jambi). *Jurnal Penelitian BPTP Jambi*. Jambi.
- Oksilia, Syafutri, Lidiasari. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol XXIII No.1.
- Padaga M dan Manik E. Sawitri. 2005. *Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Patil A.G. dan Soumitra B. 2017. Variants Of Ice Creams And Their Healt Effects. Department Of Food Technology, Jain University (Bengaluru), India. *MOJ Food Process Technol* 4(2): 58-64.
- Pomeranz. 1980. *Food Analysis*. The AVI Pub. Co., Inc., Westport Connecticut.
- Putra, INK. 2010. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Serta Kandungan Senyawa Aktifnya. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*.
- Putra, Sitiatawa R. 2011. *Manggis Pembasmi Kanker*. DIVA Press. Yogyakarta.
- Qosim, W.A. 2007. Kulit Buah Manggis Sebagai Antioksidan. Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) Universitas Padjajaran. Bandung.
- Rahayu, S. 2009. Pengaruh Perbandingan Berat Bahan dan Waktu Ekstraksi Terhadap Minyak Biji Pepaya Terambil. *Journal Industri dan Informasi* 4(5): 147-151.
- Rahim, A. Laude, S. Asrawati dan Akbar. 2017. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Talas sebagai Pengental. *Jurnal Agroland*, 24(2) : 89-94.

- Rahmawati, H.S., Susilowati, A., dan Harianti. 2017. Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rose damascene* Mill) Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Es Krim Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*). Jurnal Program Studi THP STITEK Balik Diwa Makassar.
- Sayuti K dan Rina Y. 2015 Antioksidan Alami Dan Sintetik. Andalas University Press. Padang
- Setiawan, N.C.K dan Amalia, H. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Areca vestiaria gisake dan Fraksinya dengan metode DPPH. Jurnal Cis-Trans (JC-T). 1(2). ISSN 25549-6573.
- Setyaningrum. 2010. Efektivitas Penggunaan Jenis Asam Dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan Penambahan Aseton 60%. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Setyaningsih, D., Apryanono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan. IPB Press: Bogor.
- Shabella, Rifdah. 2011. Terapi Kulit Manggis. Galmas Publishers. Klaten.
- Sia. 2014. Kualitas Es Krim Probiotik Dengan Level Penambahan Susu Yang difermentasi *Lactobacillus casei* pada Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Srihari, E dan Farid Sri. 2015. Ekstrak Kulit Manggis Bubuk. Jurnal Teknik Kimia 10 (1): 1-7
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Es Krim. 01-3713-1995. 501/IV.2.06/HK/08/1995.
- Sun-Waterhouse, D., Edmonds, L., Wadhwa, S.S. dan Wibisono, R. 2013. Producing Ice Cream Using A Substantial Amount Of Juice From Kiwi Fruit With Green, Gold Or Red Flesh. Food Res. Int. 50, 647-656
- Suprayitno E, Kartikaningsih H, Rahayu S. 2001. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginate dari *Sargassum* sp. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia 1:23-27.
- Surianti S. 2014. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra beata* S.) Dan Aktivitas Antioksidannya. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Suzery Meiny., Sri Lestari, dan Bambang Cahyono. 2010. Penentuan Total Antosianin I}ari Ksopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) Dengan

- Metode Maserasi Dan Sokshletasi. Jurnal Sains dan Matematika (JSM) 18(1): 1-6.
- Tamaro S, Sri, dan Agnes. 2018. Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu Selama Penyimpanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 7 (1).
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. Aktivitas Antioksidan Dan Toksisitas Senyawa Bioaktif Dari Ekstrak Rumput Laut Hijau (*Ulva reticulate* F.). Ilmu Kefarmasian Indonesia 5 (1) : 31-36.
- Tensiska, Een Sukarminah, dan Dita Natalia. 2004. Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (*Rubus idaeus* (Linn.)) Dan Aplikasinya Pada Sistem Pangan. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian UNPAD.
- Tobing, F.B.L. 2019. Kajian Penambahan Resin Jernang (*Daemonorops draco* willd.) Terhadap Stabilitas Warna dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Selama Penyimpanan. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jambi: Jambi.
- Vargas, D., Fransisco., Lopez, P, dan Octavio. 2003. Natural Colorants For Food And Nutaceitical Uses. CRC Press. USA. 167-190.
- Violisa A., Amat N. dan Nunung N. 2012. Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. Teknologi dan Kejuruan. 35 (1) : 103-114.
- WijayantiN. P. A. D, A. A. G. R. Y. Putra, I. A. P. Suryantari, G. A. D. Dwiantari. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Dan Fraksi Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Menggunakan Metode DPPH. Jurnal Progam Studi Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana. 12 (1): 74-78.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti S., Ulya S., dan Dhini A. 2008. Ekstraksi Dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Sebagai Bahan Alami. Jurnal Teknik Kimia.
- Winarti, S., dan Firdaus, A. 2010. Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela untuk Pewarna Makanan dan Minuman. Surabaya. Jurnal Teknologi Pertanian 11(1): 87-93.
- Zahro, Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera* L.) Dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1481-1491