

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q. 2019. Penentuan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Menurunkan Glukosa Darah Pada Tikus Hiperglikemik Di Laboratorium. *In Prosiding SEMDI-UNAYA (Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu UNAYA)* (Vol. 3, No. 1, pp. 226-233).
- Alam, M. N., Nusrat J.B., Md Rafiquzzaman. 2012. Review on In vivo and In vitro Methods Evaluation of Antioxidant Activity. *Saudi Pharmaceutical Journal*. King Saud University. Vol. 21: 143-152.
- Amalia, G. 2012. Penetapan kadar lemak pada susu kental manis metode sokletasi. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Andarwulan, N., 2013 Bunga Telang. juni 2013.
- Arbuckle, W. S. (1996. *ICE CREAM*. The Avi Publishing Company, Inc. London.
- Apandi I, Restuhadi F, Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (*Consumer s Preference Mapping*) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygrut Dikalangan Masiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom Faperta* 3(1).
- Astawan. 2010. Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi. Bogor: IPB
- Badan Pusat Statistik Maluku Utara. 2021. Provinsi Maluku Utara dalam Angka 2021. Ternate, Badan Pusat Statistik Maluku Utara.
- Badan Pusat Statistik 2020. (BPS - Statistics Indonesia) Jakarta 10710 Indonesia
- Barhe dan Tchouya, 2016 Comparative study of the anti-oxidant activity of the total polyphenols extracted from Hibiscus Sabdariffa L., Glycine max L. Merr., yellow tea and red wine through reaction with DPPH free radicals *journal=Arabian Journal of Chemistry*, vol=(9),pages=(1-8)
- Catrien. 2009. Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari *Rosela*. Institut Pertanian Bogor.
- Chan. 2008. Membuat Ice cream. *Agromedia Pustaka*: Jakarta.
- Cahyaningsih, E., Yuda, P.E.S.K. dan Santoso, P., 2019. Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 5(1), pp.51-57.

- Diah, A. 2011. Pemanfaatan biji nangka pada pembuatan bakso. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Negeri Surabaya . Surabaya
- Devina. 2018. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Es krim. Skripsi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Dewi AP, Setyawardani T, Sumarmono J. 2019. Pengaruh Penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea L*) terhadap sineresis dan tingkat kesukaan yogurt susu kambing. *Journal Animal Science Technology*. 1(2): 145-151.
- Dutta, S. & Ray, S., 2014 Evaluation of Antioxidant Potentials of Leaf Aqueous and Methanolic Extracts of *Calophyllum inophyllum* in Relation to Total Phenol and Flavonoid Contents. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, 5(3), 441-450.
- Gupta, G.K., Jagbir, C., and Manisha, B., 2010. *Clitoria ternatea* (L.): Old and new aspects. *Journal of Pharmacy Research*, 3(11), 2610-2614.
- Fennema. 1985. Food Chemistry 2 edition New york: Marcel Dekker Inc.
- Goff, H. Doughlas dan Hartel, Ricard W. 2013 Ice Cream Seventh Edition. Springer Science plus Bussines Media. New York.
- Harris, A. 2011. Pengaruh Subtitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. [Skripsi] Fakultas Pertanian Universitas Hassanudin. Makasar.
- Harsanto, T.M. dan A.R. Utomo.2019. Pengaruh Konsentrasi jahe dan konsentrasi stabilizer guar gum terhadap sifat fisik dan organoleptik es krim jahe. *Jurnal Teknologi Pangan Gizi*, 18(1): 44-50.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*, 7(1).
- Hartono, M.A. 2013. Pemanfaatan Ekstra Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai Pewarna Alami Es Lilin. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Hidayah, A. N. 2016. Kecepatan meleleh dan organoleptik es krim dengan penambahan sari biji kluwih dan daun cincau. *Doctoral dissertation*, Universitas Muha mmadiyah Surakarta.
- Hidayati, L. A., & Suhartatik, N. 2014. *Kecepatan Meleleh Dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) Dengan Penambahan*

Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan L) Sebagai Pewarna Alami (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

- Indrawan, I., Seveline, S., & Ningrum, R. I. K. 2018. Pembuatan snack bar tinggi serat berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. *Jurnal ilmiah respati*, 9(2).
- Jadhav, V., Deshmukh, S., & Mahadkar, S. 2013. Evaluation of Antioxidant Potential of *Clitoria ternatea* L . International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences, 5.
- Jayachitra, A., & Padma, P. R. 2010. Radical Scavenging Activity of *Clitoria Ternatea* Leaf Xtracts. *Biosciences Biotechnology Research Asia*, 7(1),273-280.
- Kazuma, K., Noda, N. & Suzuki, M., 2003. Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria ternatea*. *Phytochemistry*. 64, pp. 1133–1139.
- Kartika B. 1988. Pedoman uji inderawi bahan pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi UGM,Yogyakarta.
- Khairina, A., B. Dwiloka., dan S. Susanti. 2018. Aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sensoris es krim dengan penambahan sari apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 19 (1): 59-68.
- Lanusu, A. D., S. E. Surtijono, L.C. M. Karisoh, & E.H. B. Sondakh. 2017. Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.,). *Zootec*, 37(2), 474-482.
- Makasana, J., & Dholakiya, B. Z. 2017. Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea* Linn .). *Research on Chemical Intermediates*, 43(2), 783–799.
- Marpaung, A. M., Andarwulan, N., Hariyadi, P., & Faridah, D. N. 2018. The Wide Variation of Color Stability of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.) Flower Extract at pH 6-8 the wide variation of color stability of butterfly pea (*Clitoria ternatea l.*) flower extracts at PH 6-8.
- Melati, R., & Rahmadani, N. S. 2020. Diversifikasi dan preferensi Olahan Pangan dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) di Kota Ternate. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*. 84-88.

- Marpaung, A. M. 2020. Menakar potensi bunga telang sebagai minuman fungsional. *Food Review*, 15(2), 1-6.
- Menteri Kesehatan RI. 2018. Mewujudkan Indonesia Sehat melalui Percepatan Penurunan Stunting. Disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi XI. Jakarta, 3 Juli 2018.
- Midayanto D., dan 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).
- Nusa, dkk, 2014. Studi Pengolahan Biji Buah Nangka dalam Pembuatan Minuman Instan. *Jurnal Agrium*. Vol. 19. No. 1:31-36.
- Novita, N., & Razak, A. R. 2020. Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 23-33.
- Padaga, M dan M. E. Sawitri.2005. Es Krim yang Sehat. *Trubus Agrisarana*. Surabaya
- Purba, E,C., 2020. Kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *EduMatSains*, 4 (2), 111-124
- Purwaniati, A R Arif dan A Yuliantini. 2020. Analisis kadar antosianin total pada sediaan bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan metode pH diferensial menggunakan spektrofotometri visible.*Jurnal Farmagazine*, Vol. VII No.1, Februari 2020.
- Prasetyani, W., Fadhillah, R., Angkasa, D., Ronitawati, P., & Melani, V. 2020. Analisis Kedelai dan Tepung Ampas Kelapa dengan Pewarna Alami Bunga Telang Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Usia Sekolah Analisis. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02) 12-23.
- Rozi, A. 2018. Pengaruh penggunaan emulsifier dan kecepatan pengadukan yang berbeda terhadap pembuatan es krim. *Jurnal Perikanan Terpadu*. 1(2).
- Rukmana. R. 1997. Budi Daya Nangka. Yogyakarta: Kanisius.
- Setya Wardana, Agung 2012. Teknologi Pegolahan Susu. Surakarta. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi.
- Setyawati. 1990. Karakteristik Pati dan Manfaatnya dalam Industri. IPB. Bogor.

- Syed, QA., Saba, A., Riwan, S. & Tahir, Z. 2018. Effects of Different Ingredients on Texture of Ice Cream. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*, 8(6): 422-435.
- Ilansuriyan, P., & Shanmugam, M. 2018. Rheological, physiochemical and sensory properties of no fat to high fat ice creams samples prepared using stabilizer/emulsifier blends created with liquid and powder polysorbate-80. *International Food Research Journal*, 25(6).
- SNI tahun 2018; syarat mutu es krim (01-3713-1995).
- Suyitno. 1989. Petunjuk Laboratorium Rekayasa Pangan Cetakan I. UGM. Yogyakarta.
- Syafarini, 2009. Karakteristik Produk Tepung Es Krim dengan Penambahan Hidrokoloid Karaginan dan Alginat. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institusi Pertanian Bogor.
- Waysima, A., & Dede, R. 2010. Evaluasi sensori (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Winarno,(1992), Kimia Pangan dan Gizi, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Widiantoko, R.K. Es Krim. Pada Tanggal 25 Mei 2021)
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utara. Jakarta.