

## DAFTAR PUSTAKA

- Angkasa D. 2011. *Pengembangan Minuman Fungsional Sumber Serat dan Antioksidan dari Daun Hantap (Sterculia oblongata R. Brown)* [skripsi]. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia, IPB.
- Anonim. 2009. *Pedoman pengenalan dan pengendalian manggis*. [http://ditlin.hortikultura.deptan.go.id/manggis/lampiran\\_01.htm](http://ditlin.hortikultura.deptan.go.id/manggis/lampiran_01.htm) (02 mei 2013).
- Arbuckle, W. S. And R.T Marshall. 2000. *Ice Cream*. Chapman and Hall. New York
- Arbuckle WS, Frandsen JH.1961. *Ice Cream and Related Products*. London : The avi publishing company, Inc.
- Benabadji SH, Wen R, Zheng JB, Dong XC, Yuan SG. 2004. *Anticarcinogenic and Antioxidant Activity of diindolylmethane Derivatives*. Journal Acta Pharmacologica Sinica. 25 (5): 666-671.
- Buckle FFfKA,RA Edwards, GH Fieet, M Wootton. 1987.*Ilmu Pangan* (H.Purnomo and Adiono, penerjemah). Jakarta :UI-Press.
- Bunda S., N. Kaviani dan A. Hinck, 2005.*Fluctuations of intracellelur iron modulate elastin Production*. J Biol Chem 280: 2341-2351.
- Burda, S., dan W. Oleszek. 2001.*Antioxidant and Antiradical Activities of Flavonoids*. J. Agric. Food Chem. 49:2774-2779.
- Bodyfelt F, Tobias J, Trout G. 1988.*The Sensory Evaluation Of Dairy Product*. Newyork:Van Nostrand Reinhold.
- Chen L.A.2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta : Agro Media Pustaka

- Clark S, Costello M, Drake MA, Bodyfelt F.2009. *The Sensory Evaluation of diary Product, 2<sup>nd</sup> ed.* New York : Springer Science + Business Media,LCC.
- Clarke C.2008. *The Science of Ice Cream.* Cambridge : RSC Publishing.
- Demam, J.M., 1997, *Kimia Makanan*,Bandung : Penerbit ITB
- Djaeni,Achmad. 1989.*Ilmu Gizi.* jakarta:PT.Dian Rakyat.
- Fauziyah A. 2011. *Analisis Potensi dan Gizi Pemanfaatan Bekatul dalam Pembuatan Cookies* [skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, IPB.
- Fitri.2003.*Es Krim Sari dan Juice Lidah Buaya (Aloe Vera).* Skripsi,Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Fellow P.2000. *Food Processing Teknology Principles and Practises.* New York: CRC Press.
- Guinard J, Marse C, Mory L,Panyam D, dan kilara A.1996.*Effect of Sugar and fat on the Acceptability of Vanilla Ice Cream.* Journal of Dairy Science 79:1922-1927
- Hadi Sutrisno. 2002. *Metodologi Riset.* Yogyakarta: Andi Ofset.
- Hagerman, A. E, M, E. Rice dan Ritchard NT.1998. *Mechanism of Protein Precipitation for Two Tannins, Pentagalloyl Glucose and Epicatechin<sub>16</sub>(4-8) Catechin (Procyanidin).* J Agric Food Chem 46 : 2590-2595.
- Hernawan, U.E dan A.D setyawan. 2003. Ellagitanin : Biosintesis, Isolasi, dan Aktivitas Biologi. J.Biofarmasi 1:25-38
- Heyne k.1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia III.Terjemahan.* Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan Yayasan Sarana Wahajaya. Jakarta.

- ICUC. 2003. *Fruit to the Future Mangosteen*. Factsheet. No.8. International Centre for Underutilized Crops.
- Indriyani, N.L.P.lukitariati,S.Nurhadi, dan M.Jawal A.2002, *Studi Kerusakan Buah Manggis Akibat Kerusakan Getah Bening*.J.Hort.12 (4):276-283.
- Iswari K, Harnel, Afdi E dan Azman.2007. *Kajian Formulasi dan Pendugaan Umur Simpan Sirup Manggis*. Makalah pada Prosiding Seminar Nasional Holtikultura, 17 november 2007. Surakarta.
- Jawal.M.et.2010. *Pengaruh Pemberian Air dan Pemupukan Terhadap Getah Kuning Pada Buah Manggis*.
- Jung, H. A., B. N. Su, W. J. Keller, R. G. Mehta dan A.D. Kinghorn. 2006. *Antioxidant Xhantones From the Pericarp of Garcinia mangostana (Mangosteen)*. J Agric Food Chem. 54 (6) : 2077 – 2082
- Kementerian Pertanian. 2010. *Data Produksi Buah-Buahan Indonesia Tahun 2007*. Direktorat Jenderal Holtikultura.Jakarta. <http://www.holtikultura.go.id>. (20 juli 2012).
- Ketaren, S.1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Krishnamurthi. S.and N.V. madaya Rao.1962. *Mangosteen Deserves.wider attention*.Indian Hort 7 (1) : 3-8.
- Kubo I, Masuda N, Xiao P, Haraguchi H. 2002. *Antioxidant Activity of Deodecyl Gallat*. J Agriculture Food Chemistry. 50 :3533-3539.
- Mahabusarakam W. P. Iriyachitra dan W.C Taylor. 1987. *Chemical Constituens of Garcinia Mangostana*. J Nat Prod. 50 : 474-478.
- Marshall,R.T dan W.S.Ar buckle.2000.*Ice Cream (5<sup>th</sup>Ed)*. Chapman & hall, Newyork.
- Mardiana, Lina.2011.*Ramuan dan Khasiat Kulit Manggis*. Jakarta : Penebar Swadaya.

- Muchtadi, D.2005. *Oligosakarida yang Menyehatkan*. Department of Food Science and Technology IPB. Bogor.
- Muse M, Hartel R.2004.*Ice Cream Structural Elements that Effect Melting Rate and Hardness*. Journal of Dairy Science 87 :1-10
- Nurkhamaridan purnomo.1979.*Pemanfaatan Kulit Manggis Sebagai Bahan Pembuat Gel*.Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Padaga, Masdiana.2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Surabaya : Trubus Agrisarana
- Pantastico, E.B.1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika. Postharvest Physiology, Handling and Utilisation of Trofical and Subtropical Fruits and Vegetables*.Penerjemah : Kamariyani dan G.Tjitroisoepomo.UGM Press, Yogyakarta.
- Pebryanthi, N. E. 2010. Ekstraksi *Xhantone* dari kulit manggis (*Garcinia mangostana L*)dan aplikasinya dalam bentuk sirup (skripsi). Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Peckham, G. C.1969. *Foundation of food Preparation 2<sup>nd</sup>ed*. The Mac Milla Co, Callier Mac Millan Ltd, London.
- Potter NN, Hotchkiss JH.1997.*Food Science,5<sup>th</sup> ed*. New York:Chapman & Hall.
- Priyadarsini K. I., S. M. Khopde, S. S. Kumar. Dan H. Mohan. 2002 *Free radical studies of ellagic acid, a natural phenolic antioxidant*.J.Agric Food Chem 50 : 2200-2206.
- Qonytah.2004. *Kajian perubahan mutu manggis (garcinia manggostana L.) dengan perlakuan pre-cooling dan penggunaan giberelin selama penyimpanan*. Tesis.Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor,Bogor.

- Rahayu, W. P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sahroni.2012. *Apa Kata Dokter Tentang Khasiat Jus Kulit Manggis*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyawati, N. A.2000. *Pengaruh Perendaman Konsentrasi Larutan Kapur Tohor terhadap Efektifitas Netralisasi Rasa Pahit Pada Produk Jelly Kulit Buah Manggis*. Tesis. Fakultas Teknik UNNES, Semarang.
- Sluis, W.G. 1985. *Secoiridoids and Xanthone in the Genus Centaurium Hill (Gentianaceae)*. Drukkerij Elinkwijk, Utrecht.
- Siriphanick, J. Dan V. Luckanatinvong, 1997. *Chemical Composition and the Depelopment of Flash Translucent Disorder In Mangosteen*. In Proceeding Of The Australian Postharvest Holticulture, Univ. Of Western Sydney Hawkesburry, NSW Australia : 410-413.
- Sjaifullah. 1996. *Petunjuk Memilih Buah Segar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- SNI 01-3713-1995. *Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Es Krim. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Soeharto I.2001. *Studi Kalayakan Proyek Industri*. Jakarta : Erlangga
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan* Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Soekarta.1985. *Penilaian Organoleptik*. Bogor : Bhrata Karya.

- Soeksmanto, A.,Y. Hapsari dan P. Simanjuntak. 2007. Kandungan Antioksidan pada Beberapa Bagian Tanaman Mahkota Dewa, *Phaleria Macrocarpa* (Scheff) Boerl. (Thymelaceae). *Biodiversita*.8: 92-95.
- Sosrodiharjo S.1980. *Penentuan Waktu Pemetikan Buah Manggis*. Bul. Panel. Hort. 8 (5) : 11-17.
- Suchitra, K dan M. Wanapat. 2008. *Effects of mangosteen (Garcinia Mangostana) peel and sunflower and coconut oil supplementation on rumen fermentation, milk yield adn milk composition in lactating dairy cows*. Livestock Research for Rural Development. Volume 20, supplement.
- Suprapti, 2012. Tingkat Retensi Total, Antioksidan, dan Protein Masakan Daun Torbangun [skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, IPB.
- Thanh, V. D., T. R. Preston dan R. A leng. 2011. *Effect on menthane production of supplementing a basal substrate of molasses and cassava leaf meal with mangosteen peel (Garcinia mangostana) and urea or nitrate in an in vitro incubation*. Livestock Research for Rural Development 23 (4). 12-18.
- Verherj E. W. M. Dan R. E.Coronel. 1997. *Proses II Sumber Daya Nabati Asia Tenggara Buah-buahan yang Dapat Dimakan*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno FG.2008. *Kimia Pangan dan Gizi*.Bogor: M Biopress.
- Winarsi, H. 2007.*Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Wagiono, 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Jenderal Pendidikan dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.