

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T., Zaini, A. M., & Handito, D. (2020). Pengaruh Metode Dan Suhu Blanching terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares. *jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Ahmadiani, N., Robbins, R. J., Collins, T. M., & Giusti, M. M. (2015). Anthocyanins Contents, Profiles, and Color Characteristics of Red Cabbage Extracts from Different Cultivars and Maturity Stages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Al Awwaly. (2017). *Protein Pangan Hasil ternak dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S., Soetardjo, S., & Soekarti, M. (2011). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Al-Snafi, A. E. (2016). Pharmacological importance of Clitoria ternatea. *Journa of Pharmacy*, 57-67.
- Anggono, W. A., & Wahyuni, R. (2017). Studi Pengaruh Penambahan Susu Kedelai (Glycine Max L) Dan Susu Jagung Manis (Zea mays L Saccharata) Terhadap Mutu Dan Organoleptik Es Krim . *Jurnal Teknologi Pangan*, 6.
- Annisa Puspita Dewi et al. (2019). Pengaruh Penambahan Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Terhadap Sineresis Dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. *Journal of Animal Science and Technology*, Vol. 1 No. 2 : 148-149.
- Apandi, I., Restuhadi, F., & Yusmarini. (2016). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom Faperta Vol. 3 No 1 Februari 2016*, 7.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atma, y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro dan Mikro Nutrien*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ayustaningwarno, & Fitriyono. (2014). *teknologi Pangan teori Praktis dan Aplikasi* . Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Barlina, R., Manaroinsong, E., & Wungkana, J. (2017). Pengaruh Penambahan tepung Ampas Kelapa Terhadap Karakteristik Biskuit. *Buletin Palma*.
- Cahyadi, W. (2009). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. jakarta: Bumi Aksara.

- Cahyaningsih, E., Yuda, P. E., & Santoso, P. (2019). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurna Ilmiah Medicamento*.
- Chan, L. A. (2008). *Membuat Es Krim*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Dalimartha, S. (2008). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 5*. Jakarta: Puspa Swara.
- Darma, G. S., Puspitasari, D., & Noerhartati, E. (2013). Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial. *Jurnal Reka Agroidustri*.
- Devi, N. (2010). *Nutrition and Food : Gizi Untuk Keluarga*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Djulhijjah, R. (2016). Pemanfaatan Pati Singkong (*Manihot utilissima*) dan Tepung Ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*) sebagai Biskuit MP-Asi Lokal Desa Pondok Kelor, Kec. Sepatan Timur, Kab. Tangerang. [kripsi].
- Fauzan, M., & Rustanti, N. (2013). pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat dan Volume Pengembangan Roti. *Journal of Nutrition College*, 630-637.
- Febrianto, A., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan.*, 23.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hakim, L., Purwadi, & Padaga, M. C. (2012). Penambahan Gum Guar pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Viskositas, Overrun dan Kecepatan Meleleh. *Universitas Brawijaya*.
- Hanggita, S. R. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Silase imbah Pengolahan Kodok Beku (*Rana sp.*) yang Dikeringkan dengan Penambahan Dedak Padi. *Universitas Sriwijaya*.
- Hardiman, I., & Asmoro, Y. (2014). *Menu Karbohidrat Bayi dan Balita*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, A. V. (2019). *Analisa Pangan*. Sidoarjo: Zifatama Jawa.
- Harris. (2011). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es krim. [Skripsi] S-1 Program Studi Teknologi Pangan. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Harsujuwono, B. (2011). *Rancangan percobaan : teori Aplikasi SPSS dan Excel*. Malang: Lintas Kata Publishing.

- Hartanto, H. (2012). Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak (*Theobroma Cacao L.*) dengan Cara Preparasi : Metode Radikal Bebas 1,1 Diphenyl -2-Picrylhydrazil (Dpph). *Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya*.
- Hartono, M., Purwijantiningsih, L. E., & Pranata, S. (2013). Pemanfaatan Rkstrak BUnga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Heryanti, P., Setyawati, R., & Wicaksono, R. (2014). Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspensi pati sertakonsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. *Jurnal Agritech*, 34 (3): 308-315.
- Indrawan, I., Seveline, & Ningrum, R. I. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 5.
- Jelita, K. (2011). Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan Dengan Metode Aoac dan Asp terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, dan Ruggedness. [Skripsi]. *Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- Karim, K. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Patikan Kebo (*Euphorbia birta L.*). *Jurnal Akademika Kimia*, 4: 56-53.
- Karouw, S., & Tenda, E. (2007). Daging Buah Kelapa Sumber Asam Lemak dan Asam Amino Esensial. *Prosiding Konperensi Nasional Kelapa VI Buku-2*. (pp. 220-226). Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Kemenkes RI. (2017). *Tabel Komposisi pangan Indonesia*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kementrian Pertanian. (2015). *Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan*. ISSN 1907 1507.
- Kumalaningsih, S. (2016). *Rekayasa Komoditas Pengolahan pangan*. Malang: UB Press.
- Kurniawan, F., Hartini, S., & Hastuti, D. (2015). Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Pati Dan Gula Reduksi pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*). *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains X*. (pp. BI/KI/MA. 1-10). Salatiga: <http://fsm.uksw.edu/ojs>.
- Kusumastuti, S., & Merryana, A. (2017). Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified cassava Flour) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Amerta Nutrition*.
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., & Muhammad, D. R. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia,

- dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. E., Kasiroh, L. C., & Sondakh, E. H. (2017). SIFAT Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Zootehnik*, 480.
- Lee, P. M., Abdullah, R., & Hung, L. K. (2011). Thermal Degradation of Blue Anthocyanin Extract of *Clitoria ternatea* Flower Thermal Degradation of Blue Anthocyanin Extract of *Clitoria ternatea* Flower . *International Conference on Biotechnology and Food Science* (pp. 7:49-53). Singapore: IPCBEE vol.7 .
- Lestari, & Arsanti, L. (2014). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Lestari, & Arsanti, L. (2018). *Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Lestario, & Ninan, L. (2017). *Antosianin : Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu terhadap kadar Air dan aktivitas air dalam bahan pada kunyit (*Curcuma longa*) dengan alat pengering electrical oven,. *Universitas Diponegoro*.
- Liana, Ayu, F. D., & Rahmayuni. (2017). Pemanfaatan Susu Kedelai dan Ekstrak Umbi Bit dalam Pembuatan Es Krim. *Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Jom FAPERTA Vol. 4 No. 2* .
- Liyana, P. C., & Shahidi, F. (2005). Optimization of Extraction of Phenolic Compounds from Wheat using Response Surface Methodology. *Food Chemistry*, Hal: 93; 47-56.
- Maksana, J., & Dholakiya, B. Z. (2017). Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea* Linn). *Chemical Intermediates*, 43(2), 783–799.
- Mar'atus, S., Maligan, J. M., & Yunianta. (2018). Pengaruh Penambahan Enzim Papain Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Susu Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2017). Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *Jurnal Pengetahuan dan Biotek Hasil Pertanian*.
- Muridati, A., & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat*. Jakarta: Kharisma Putra Kencana.

- Mursalim. (2018). Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Minuman Sari Kedelai yang Diperjualbelikan di Kecamatan Manggala Kota Makasar. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*.
- Neda, G. D., Rabeta, M. S., & Ong, M. T. (2013). Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria Ternatea*. *International Food Research Journal* .
- Novita, N., Nurhaeni, Prismawryanti, & Razak, A. R. (2020). Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (Katsuwonu pelamis). *KOVALEN : Jurnal Riset Kimia*, 30-31.
- Nugraheni, M. (2014). *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nuraini, H. (2007). *Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal*. Tangerang: Qultum Media.
- Oktavia, J. (2011). Pengoptimuman Ekstraksi Flavonoid Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dan Analisis Sidik Jari Dengan Kromatografi Lapis Tipis. *Skripsi. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor* ., Hal: 4;11.
- Purwiyatno, H. (2019). *Masa Simpan dan Batas Kadaluarsa Produk Pangan Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Argoteknologi*.
- Putri, M. F. (2010). Tepung Ampas Kelapa Pada Umur Panen 11-12 Bulan Sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan . *Jurnal Kompetensi Teknik*.
- Putri, M. F. (2010). Tepung Ampas Kelapa Pada Umur Panes 11-12 Bulan Sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan. *Jurnal Kompetensi Teknik*.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 38-39.
- Riadni, R. K., Shidarta, B. R., & Pranata, F. S. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sambung Nyawa (*Gynura procumbens*(Lour.)Merr.) Berdasarkan Perbedaan Metode Ekstraksi dan Umur Panen. *e-journal*, Hal : 11.
- Rohman, A., & Sumantri. (2017). *Analisis Makanan Yogyakarta*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sa'adah, H., Nurhasnawati, H., & Permatasari, V. (2017). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Umbi Bawang Dayak

- (*Eleutherine palmifolia*(L.) dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Borneo Journal of Pharmascientech*, Vol 01, No. 01.
- Saati, E. A., Wachid, M., Nurhakim, M., Winarsih, S., & Roman, M. L. (2019). *Pigmen Sebagai Zat Pewarna dan Antioksidan Alami*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sandjaja. (2009). *Kamus gizi: pelengkap kesehatan keluarga*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Sani, A., Ahmad, A., & Firdaus. (2018). PEengaruh Ion Logam Mg (II) Terhadap Aktivitas Antioksidan Antosianin dari Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocerres poloyrhizus*0. *universitas Hasanuddin*.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. *Andalas university Press*.
- Setiawan, M. A. (2015). Eskstraksi Betasianin Dari Kulit Umbi Bit (*Beta Vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami. *AGRIC : Jurnal Ilmu Pertanian*.
- Setyo, Y. S., & Waziroh, E. (2017). *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Sudirman, & Ninsix, R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa denga Tepung Tapioka Terhadap Cookies. *Jurnal teknologi Pertanian*.
- Suebkhampet, A., & Sothibandhu, P. (2011). Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea* L.) As a Dye on Animal Blood Smear Staining. *Suranaree Journal of Science Technology*, 19(1):15-19.
- Sumbono, A. (2016). *Biokimia Pangan Dasar*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suparjo. (2010). Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat. *Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan, Universitas Jambi*.
- Supeno, H. (2010). *Kriminalisai Anak : Tawaran Gagasan Radikal Peradilan Anak Tanpa Pemidanaan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Suprpto. (2004). PENGARUH LAMA BLANCHING TERHADAP KUALITAS STIK UBIJALAR (*Ipoema batatas* L.) DARI TIGA VARIETAS. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-Umbian.
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. (2017). *Metabolime Protein*. Malang: UB Press.
- Suratmo. (2009). Potensi Ekstrak Daun Sirih Merah (*Piper crocatum*) sebagai Antioksidan. *n. http://fisika.ub.ac.id/bss-ub/PDF%20FILES/BSS_205_1.pdf*.

- Taruh, F., Mogeza, A., & Wahyudi, D. (2018). Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula Dan Air Jeruk Lemon (Citrus Limon) Dalam Pembuatan Jus Wortel(*Daucus carota* L). *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian dan Bisnis*.
- Vankar, P. S., & Srivastava, J. (2010). Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers. *International Joirnal of Food Engineering*, 6 (4), 1-11.
- Wahyudi, J., Wibowo, W., Rais, Y., & Kusumawardani, S. (2011). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Glukosa Terbentuk dan Konstanta Kecepatan Reaksi pada Hidrolisa Kulit Pisang. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*, (pp. B09:1-5). Yogyakarta.
- Wardani, P. K., Arief, M., & Al-Arif, M. A. (2014). Pemberian Beberapa Dosis Enzim Pada Pakan Komersial Terhadap Kandungan Serat Kasar, Bahan Organik dan BETN. *Journal of Aquaculture and Fish Health Vol. 3 No.1*.
- Warisno. (2003). *Budi Daya Kelapa Genjah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Indonesian Journal of Biotechnology*.
- Winarno. (2002). *kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi. (2010). *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & Alfian. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & M. Alfian R. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses Vol. 5 No. 2*, 101-107.
- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., & Supriyanto, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*, 1-11.