

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah dan Asriatib, D.W. 2016. Karakteristik Minuman Sari Tempe dengan Penambahan Rasa Vanila. *Journal of Agro-based Industry*, 33(1): 1-8.
- Ahmadiani, N., Robbins, R. J., Collins, T. M., dan Giusti, M. M. 2014. Anthocyanins Contents, Profiles, and Color Characteristics of Red Cabbage Extracts from Different Cultivars and Maturity Stages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62(30): 7524–7531.
- Alais, C and G. Linden. 1991. *Food Biochemistry*. Ellis Horwood: New York.
- Alfaifi, M. S. dan Stathopoulos, C. E. 2010. Effect of Egg Yolk Substitution By Sweet Whey Protein Concentrate (WPC) on Physical Properties of Gelato Ice Cream. *International Food Research Journal*, 17: 787 – 793.
- Aliyah, R. 2010. Pengaruh Jenis Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten Dan Sifat Inderawi. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Amal, M. H., Haleem, A and Awad, R. A. 2015. Some Quality Attributes of LowFat Ice Cream Substituted with Hulless Barley Flour and Barley B-Glucan. *Journal Food Sci Technol*, 52(10): 6425-6434.
- Anggriani, A. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1):32-37.
- Anjarsari B. 2010. *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Antihika, B., P, S., Kusumocahyo, dan Sutatanto, H. 2015. Ultrasonic Approach in Clitoria Ternate (butterfly pea) Extraction in Water and Extract Sterilization by Ultrafiltration for Eye Drop Active Ingredient. *Procedia Chemistry*, 16(6):237–244.
- AOAC. 2010. *Official Methods of Analysis*. Association of Official 21st Edition. Analytical Chemists. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Arbuckle, W.S. 2010. Ice Cream 4th Edition. The AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut. p 54
- Arifa, R. N., Syafutri, I. M. dan Lidasari, E. 2014. Perbedaan Umur Panen Buah Timun Suri (*Cucumis Melo L*) Serta Formulasi Santan Kelapa Dan Susu Terhadap Karakteristik Es Krim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4):141-151.
- Astawan, M. 2010. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi*. Bogor: Insitut Pertanian Bogor.

- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Mutu Tempe Kedelai SNI 01-3144-1992.
- Bayu, M.K., Rizqiyati, H., dan Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2): 33-38.
- Budiyono. 2009. *Statistika untuk Penelitian*. Surakarta: Penerbit UNS.
- Cahyaningsih, E., Yuda, P. E. S. K., & 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): 51-57.
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia (Vol. 2)*. Niaga Swadaya.
- Emilia, Q. 2015. Perilaku *Bacillus cereus* selama Fermentasi Tempe yang Diperkaya dengan Bakteri Asam Laktat. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan FTP IPB. Bogor.
- 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.
- Fitriani T. K. 2011 Kajian Penambahan Ekstrak Dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Es Krim. *Naskah Skripsi-S1*. Fakultas Pertanian Sebelas Maret Surakarta.
- Goff, H. D. and Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream (7th Editio)*. New York: Springer
- Guinard, J.X., Zoumas-Morse, C., Mori, L., Panyam, D., dan Kilara, A. 1996. Effect of Sugar dan Fat on The Acceptability of Vanilla Ice Cream. *Journal Dairy Science* 79(11): 1922–1927.
- Handayani, N. G., Ida, N., dan Rusmin, A. 2014. Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangka Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *JF FIK UINAM* 2(2): 56-61.
- Hartono, M. A., Purwijantiningih, E. M. E., & Pranata, S. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Hendrianto, E. dan Rukmi, W. D. 2011. Pengaruh Penambahan Beras Kencur Pada Es Krim Sari Tempe Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 353-361.

- Hidayati, N., Aina, Q., dan Airlangga, M. P. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Antosianin *Ice Cream*. 2021. *Jurnal Info Kesehatan*, 11 (1): 444-452.
- Indrawati, A. W., Bafadal, A., dan Taridala, S. A. A. 2016. Persepsi Konsumen terhadap Sirup Air Kelapa. *Jurnal Sosio Agribisnis*, 1 (1): 99-106.
- Johnson, R. J., Perez-Posa, S. E., Sautin, Y.Y., Manitius, J., Lozada, L. G., dan Feig, D. I. 2009. Hypothesis: Could Excessive Fructose Intake dan Uric Acid Cause Type 2 Diabetes. *Endocrine Review*, 30(1): 96-116.
- Karaoglu, Murat. 2011. Yuksek Frukozlu Misir Surubu. Makalah Universitas Attaturk.
- Karel, A., Kumar, H dan Chowdary, B. 2018. *Clitoria ternatea L.* A Miraculous Plant. *International Journal of Current Microbiology dan Applied Sciences*, 7(9): 672-674.
- Kazuma, K., Noda, N dan Suzuki, M. 2013. Flavonoid Composition Related to Petal Color In Different Lines of *Clitoria Ternatea*. *Phytochem*, 64(6):1133-1139.
- Kopfer, T. 2009. *Making Artisan Gelato*. United States: Quarry Books.
- Koxholt, M.M.R., Elsenmann, B., Hanrichst, J. 2001. Effect of The Fat Globule Size on The Meltdown of Ice Cream. *Journal Dairy Science*, 84(1): 31-37.
- Kusmanto, & Hidyati, M. H. 2011. Total Bakteri dan Sifat Organoleptik Minuman Sari Tempe Dengan Variasi Waktu Penyimpanan. *Jurnal pangan dan Gizi*, 2(3):1-7.
- Lakshmi, M. D., Raju B. D. P., Madhavi, T., dan Sushma, J. N. 2014. Identification of Bioactive Compounds by FTIR Analysis dan In Vitro Antioxidant Activity of *Clitoria Ternatea* Leaf and Flower Extracts. *Indo American Journal of Pharmaceutical Research*, 4(9):3894-3903.
- Latifah, U. 2015. Karakteristik Fisik Dan Sensori Gelato Dengan Penambahan Pemanis Yang Berbeda. Departemen Ilmu Produksi Dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor Bogor.
- 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.
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 2000. *Ice Cream*, 5th edition pages 59. International Thomson Publisher. New York.
- Masykuri, Y. B., Pramono, D. dan Ardilia. 2012. Resistensi Pelelehan *Overrun* dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla Yang Terbuat Dari Bahan Utama

- Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3): 78-82.
- Mellado A. F. 1998. Ice Crystallization and Recrystallization in Frozen Model Solution and Ice Cream as Affected Polysaccharide Gums. Thesis at The Faculty of Graduate Studies of The University of Geulph. Canada.
- Muchtadi. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung: ALFABETA.
- Neda, G.D., Moh Salleh Rabeta, M. S. dan Ong, T. M. 2013. Chemical Composition and Anti-Proliferative Properties of Flowers of *Clitoria ternatea*. *International Food Research Journal*, 20(3): 1229-1234.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nugroho, Y. A., & Kusnadi, J. 2015. Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1263–1271.
- Oksilia, M. I. S. dan Lidiasari, E. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulas Bubur Timun Suri (*Cucumis Melt L.*) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1): 17-22.
- Ozdemir, C., E. Dagdemir, S. Ozdemir dan O. Sagdic. 2007. The Effects of Using Alternative Sweeteners to Sucrose on Ice Cream Quality. 10th Vocational School, Department of Food Science Atatürk University 25400 Oltu-Erzurum, Turkey Agriculture Faculty, Food Engineering Department Atatürk University Erzurum, Turkey.
- Padaga, M dan Sawitri, M. E. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Palupi, T. 2017. Es Krim Susu Biji Kecipir (*Psophocarus tertragonolobus L.*) Dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan Virgin Coconut Oil. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur: Surabaya.
- Pamungkasari, D. 2008. Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). Naskah Skripsi-S1. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Parker, K., M. Salas, and V. C. Nwosu. 2010. High Fructose Corn Syrup: Production, Uses and Public Health Concerns. *Journal Biotechnology and Molecular Biology*, 5(5): 71-78.
- Prasetyani, W., Fadhilla, R., Angkasa, D., Ronitawati, P. dan Melani, V. 2020. Analisis Nilai Gizi dan Daya Terima Es Krim Sari Kedelai dan Tepung Ampas Kelapa dengan Pewarna Alami Bunga Telang Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(2): 2086-6429.

- Primarasa. 2010. *Cooking with Kids*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Purwanto, A. 2006. Pengaruh Jenis Penstabil Dan Konsentrasi Shortening Terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar Ungu Jepang. Skripsi Tanpa Diterbitkan. Universitas Brawijaya: Malang.
- Purwitasari, I. 2010. Formulasi Dan Analisis Finansial Produk Mellorine Dengan Minyak Kelapa Murni (VCO). Tesis Tanpa Diterbitkan. Program Studi Magister Profesi Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Saati, E. A., Mulandari, R, M. Wachid, and S. Winarsih. 2019. The Utilization of Telang Flower as Healthy-Natural Food Coloring on Dawet Drink. *AIP Conference Proceedings*, 2024 (1).
- Saptarini, N. M dan Dadan, M. 2018. Application of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea Linn*) Extract as An Indicator of Acid- Base Titration. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 11 (2): 7-12.
- Satuhu, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sawitri, M. E., Huda, M., dan Manab, A. 2010. Kajian Penggunaan Whey Bubuk Sebagai Pengganti Susu Skim Bubuk Dalam Pengolahan Soft Frozen Es Krim. *JIPB* 20(1): 31-37.
- Seno, B. A. dan Lewerissa, B. K. 2020. Kualitas Fisikokimia Dan Organoleptik Gelato Tempe Dengan Penggunaan Beberapa Jenis *Starch-Based Fat Replacer*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2): 26-34.
- Stampanoni-Koeflerli C. R., Piccinali P., and Sigrist S. 1996. The Influence of Fat, Sugar and Non-Fat Milk Solids on Selected Taste, Flavor And Texture Parameters of a Vanilla Ice-Cream. *Food Quality Prefiew*, 7(2):69–79.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suebkhampet, A., & Sotthibandhu, P. 2012. Effect of Using Aqueous Crude Extract from Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea L.*) As a Dye on Animal Blood Smear Staining. *Journal of Science and Technology*, 19(1):15–19.
- Sugiono. 1992. *Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Hewani*. Fateta. IPB. Bogor.
- Suprayitno, E., H. Kartikaningsih dan S. Rahayu. 2001. Pembuatan Es Krim Dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat Dari *Sargassum sp*, *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*, 1(3): 23-27
- Surya, R. 2011. Produksi Sari Tempe Dalam Kaleng Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Berbasis Tempe. Skripsi. IPB, Bogor.

- Syed, Q.A., S. Anwar and R. Shukat. 2018. Effects of Different Ingredients on Texture of Ice Cream. *J Nutr Health Food Eng*, 8(6): 422–435.
- Tantituvanont, A., P. Werawatganone, P. Jiamchaisri & K. Manopakdee. 2008. Preparation and Stability of Butterfly Pea Color Extract Loaded in Microparticles Prepared by Spray Drying. *Thailand Journal Pharmaceutical Science*, 32: 59-69.
- Titi P. H. dan Saihullah, M. 2013. Pembuatan Susu Tempe Kajian Pengaruh Lama Fermentasi Tempe dan Penggunaan *Carboxymethyl cellulose* (CMC). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1) :1-15.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Trisantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T dan Jonathan, J. G. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops Elengi L*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”: 1-11.
- Vankar, P. S., & Srivastava, J. 2010. Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers. *International Journal of Food Engineering*, 6(4).
- Violisa, A., Nyoto, A., dan Nurjanah, N. 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, 35(1): 103-114.
- White, John S. 2008. Straigh Talk About High Fructose Corn Syrup:What It Is And What It Ain't. *AJCN* (suppl): 1716-1721
- Widiantoko, R. K., dan Yuanianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Pestabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1): 54–66.
- Widowati, S. 2005. Tempe dan Produk Turunannya. Pangan Fungsional Indigenous Indonesia. Prosiding Seminar Nasional Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional. Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian. 220-228.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2010. Protein Kedelai & Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan. Yogyakarta: Kanisius. 29-30.
- Wulandari, F. 2008. Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilisima) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). Skripsi. Surakarta: UMS
- Zainudin, A., Mansyur, M. H., dan Moha, C. D. 2020. Aplikasi Xanthan Gum pada Pengolahan Susu Tempe. *Agriculture Technology Journal*, 3 (2): 63-71.