

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Sukmiyati. “Efek Polisakarida Non Pati Terhadap Karakteristik Gelatinisasi Tepung Sukun”. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7 (1): 28-35.
- Andarwulan, Nuri. dkk. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Arbuckle, W.S., 1986. *Ice Cream Third Edition*. Avi Publishing Company Inc West Port, Connecticut.
- Ashari, Sumeru. 1995. *Hortikultur Aspek Budidaya*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Astawan, Made. 2008. *Olahan Sehat Dengan Buah*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astuti, Mary M. A., Dalais, F. S., Whalqvist, M. L. 2000. Tempe a Nutritious and Healthy Food From Indonesian; review article. *Asia Pasific J Clin Nutr*. 9 (4): 322-325.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta : Pustaka Mina.
- Dewi, Intan W. R. 2010. “Karakteristik Sensoris, Nilai Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.) dan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) dengan Berbagai Waktu Fermentasi”. *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Ganjar I., 2003. *Tapai from Cassava and Sereals*. Di dalam : First International Symposium and Workshop on Insight into the World of Indigenous Fermented Foods for Technology Development and Food Safety; Bangkok, hal 1–10.
- Geovani, Surya Darma, Diana Puspitasari dan Endang Noerhartati. 2013. “Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial”. *Jurnal REKA Agroindustri*. 1 (1): 45-55.
- Ginting, E. (2010). *Produk Olahan Kedelai*. Balai Penelitian kacang-Kacangan dan Ubi Umbian. Malang.
- Haliza, Winda, Endang Y. Purwani dan Ridwan Thahir. 2007. “Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu”. *Teknologin Pascapanen Pertanian*. 3: 1-8.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan*. Bandung: Penerbit ITB.

- Hartoyo, T. 2010. *Teknologi Pangan Susu Kedelai dan Aplikasi Olahannya*. Jakarta: Trubus Agri Sarana.
- Hendriani, Yeni. 2005. “Stabilitas Es Krim Yang Diberi Khitosan sebagai Bahan Penstabil Pada Konsentrasi Yang Berbeda”. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat, Nur. dkk. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: ANDI.
- Irwanto. 2006. *Pengembangan Tanaman Sukun*. Diakses dari <http://irwantoshtut.com> (Diakses pada tanggal, 22 Oktober 2014, pukul 20.12).
- Karsono, S dan Sumarno. 1989. *Kacang Gude*. Malang: Balittan Pangan Malang.
- Kazuma. 2009. *Tanaman Obat*. <http://forum.al-ulama.net/viewtopic.php?>. Diakses pada tanggal 17 Maret 2015.
- Koswara, 2006. *Sukun Sebagai Cadangan Pangan Alternatif*. Ebookpangan.com.
- Lestarie, Sugiarti Neike. 2013. “Karakteristik Bubuk Pewarna Yang Dibuat Dari Campuran Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Buah Salam (*Syzygium polyanthum* [Wight.] Walp)”. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Lowry, Rosenbrough, Farr, Randall. 1951. *Protein Measurement with the Folin Phenol Reagent*. New York: Kluwer Academic Publishers.
- Marshall, R.T dan W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream. 5th Edit*. New York: Champman and Hall.
- Messakh, O. S. 2004. *Kacang-kacangan: Sumber Protein dan Pupuk Nitrogen*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Misgiyarta, Bintang M, dan Widowati S. 2003. Isolasi, Identifikasi dan Efektifitas Bakteri Asam Laktat Lokal Untuk Fermentasi Susu Kacang-kacangan. Bandung: Prosiding Pertemuan Ilmiah Tahunan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia (PIT-PERMI).
- Muaris, Hindah. 2006. *Es Krim Susu Kedelai*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Novianti, Imelda Widya. 2014. Pengaruh Penambahan puree Tape Sukun (*Artocarpus Communis* Forst) dan CMC (Carboxu Methyl Cellulose) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *E-journal Boga*. 3 (1): 54-64.
- Nugrahani, Fransiska. 2014. “Pengaruh Substitusi Koro Gude (*Cajanus cajan* (L.) Mill sp) Pada Es Krim Nabati Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris”. *Skripsi*. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijaprana

- Oksilia, Merynda Indriyani Syafutri dan Eka Lidiasari. 2012. "Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formula Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Sari Kedelai". *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 23(1). 17-22.
- Osmania. 2010. Pigeon Pea. <http://www.osmania.ac.in/CPMB/images/pigeon%20pea.jpg>. Diakses pada tanggal 17 Maret 2015.
- Padaga, Masdian dan Sawitri, Manik Eirry. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Permana, Muhammad Firman Cahya. 2014. "Es Krim Kentang Hitam dengan Penambahan Daun Cincau". *Skripsi*. Surakarta: FKIP. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pitaloka, Jean. 2013. Pembuatan Tape dari Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Melalui Proses Fermentasi. *Modul Praktikum*. Lampung: Fakultas MIPA. Universitas Lampung.
- Pitojo, Setijo, 1992. *Budidaya Sukun*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Poedjiadi, Anna dan Supriyanti, Titin. 2009. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Prabawati S, dan Suismono 2009. Sukun: Bisakah Menjadi Bahan Baku Produk Pangan?. *Warta Penelitian dan Pengembangan*. 31(1): 5-7.
- Puspawati, GADK., PT. Ina, IM. Wartini, IARP. Pudja. 2013. "Ekstraksi Komponen Bioaktif Limbah Lokal Berwarna Sebagai Ekstrak Pewarna Alami Sehat". *Hasil Penelitian*. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana Badung.
- Rubatzky, Vincent, E., Mas Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia Prinsip, Produksi, dan Gizi Jilid 2*. Bandung: ITB Bandung.
- Rukmana, R. 1999. *Kacang Gude Budi Daya dan Penanganan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santosa, Agus dan Cucut Prakosa. 2010. "Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi yang Berbeda". *Jurnal Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*. 1 (73): 48-55.
- Sentra Informasi IPTEK. 2009. *Sukun*. Diakses dari <http://iptek.net.id>. (Diakses pada tanggal 29 Oktober 2011, pukul 8.40)
- Simanjuntak, Lidya, Chairina Sinaga dan Fatimah. 2014. "Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)". *Jurnal Teknik Kimia USU*. 3 (2): 25-29.

- Siregar, A.S. 2009. Inventarisasi Tanaman Sukun (*Artocarpus communis*) Pada Berbagai Ketinggian Di Sumatera Utara. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- SNI, 1995. *Es Krim*. Dewan Standarisasi Nasional. SNI 01-3713-1995.
- Steel R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Terjemahan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Sudarmadji, Slamet. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sugiarto, E. S. 1993. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasinya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Suhardjo, 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Bogor: IPB.
- Suwarsono, Oyon dan Yusti Ismaeni., 1987. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional. PAU Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: UGM press.
- Verheij, E.W.M. dan R.E Coronel. 1997. *Proses Sumberdaya Nabati Asia Tenggara 2, Buah-buahan yang dapat dimakan*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyuni, M. A. M. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademi Pressindo.
- Wahyuni, Rekna. 2010. “Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly”. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (1): 68-85.
- Wardany, Ketty Husni. 2012. *Khasiat Istimewa Sukun*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Widowati S. 2003. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. *Makalah Pribadi Pengantar ke Falsafah Sains*. Bogor: Sekolah Pascasarjana, IPB.
- Wijaya, C. H. Noryawati Mulyono. 2009. *Bahan Tambahan Pangan pewarna*. Bogor: IPB Press.
- Winarno, F. G, S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1994. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.

- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusuman, Eemmas. 2002. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wong, N. Pasteurisasi, R. Jennes, M. Keeney dan E. H. Marth. 1988. *Fundamentals of Dairy Chemistry*. 3th Edit. New York: Van Nostard Reinhold.
- Wulandari, Rini. 2011. Pengujian Zat Warna Dari Kulit Buah Naga Dengan Menggunakan Spektrofotometer Optima SP-300. *Laporan Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro.
- Yuliani, LN. 2001. “Mempelajari Penambahan Stabilizer Dan Flavor Terhadap Stabilitas Emulsi Serta Overrun Es Krim Sari Tape”. *Skripsi*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Pertanian Institute Bogor.