

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N., Nurhaeni. 2008. Komposisi Kimia Dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas Yang Diekstrak Dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. *J. Agroland* 15 (2) : 89 – 94.
- Andreanus, A.S. 2007. *Tamarindus Indica* L. Or “Asam Jawa” : The Sour But Sweet And Useful. Visiting Professor of The Institute of Natural Medicine University of Toyama. Japan.
- Anindita, A.Y. 2010. Pengaruh Kebiasaan Mengkonsumsi Minuman Kunyit Asam Terhadap Keluhan Dismenorea Primer Pada Remaja Putri Di Kotamadya Surakarta. Fakultas kedokteran Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Berkoff, N. 1998. Frosty, Fresh, and Fruity: Fruit Sorbets. The Vegetarian Resource Group PO Box 1463, Baltimore, MD 21203 (410) 366-8343 Email: [vrg@vrg.org](mailto:vrg@vrg.org).
- Brand-Williams, W.; M.E. Cuvelier.; C. Berset. 1995. Use of Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie*, 28, 25-30.
- Chattopadhyay I., Biswas K., Bandyopadhyay U. and Banerjee R.K. 2004. Turmeric and curcumin: Biological actions and medicinal applications. *Current Science*. 87: 44-53.
- Clarke, C. 2004. *The Science Of Ice Cream*. RSC Advancing The Chemical Sciences. United Kingdom.
- Cousins, M., Adelberg, J., Chen, F. dan Rieck, J. 2007. Antioxidant capacity of fresh and dried rhizomes from four clones of turmeric (*Curcuma longa* L.) grown invitro. *Industrial Crops and Products* 25: 129-135.
- Dwi, H.I.R. 2010. Pengaruh Pelarut Yang Digunakan Terhadap Optimasi Ekstraksi Kurkumin Pada Kunyit (*Curcuma domestica* Vahl.). Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta Surakarta.
- Grace, M.R. 1977. *Cassava Processing*. Food and Agriculture Organization of United Nations, Roma.

Hanan, M.A., Al-Sayed, Nagwa, M.H., Rasmy And Ibrahim, R.S. Functional Properties of Some Fat Replacers and Their Uses in Preparation of Reduced Fat Mayonnaise. Department of Food Science, Faculty of Agriculture, Ain Shams University, Cairo. Egypt.

Harrigan, K.A., Breene, W.M. 1989. Fat substitutes: Sucrose esters and simplese, Cereal Foods World, 34, 261-267.

Holleman, L.W.Y. And Aten, A. 1956. Processing of Cassava and Cassava Product in Feelet Industries. FAO, Roma.

Imeson, A. 2010. Book Food Stabilisers, Thickeners And Gelling Agent.

Jonson, B.R., 2002. Whey Protein Concentrates In Low-Fat Applications, Published By U.S. Dairy Export Council;

Kosmark, R. 1996. Salatrim: Properties and applications, Food Technol. 50, 98-101.

Limananti, A.I. And Triratnawati A. 2003. Ramuan Jamu Cekok Sebagai Penyembuhan Kurang Nafsu Makan Pada Anak: Suatu Kejadian Etnomedisin. Makara, Kesehatan. 7: 11-20.

Lipp, M., Anklam, E. 1998. Review of cocoa butter and alternative fats for use in chocolate – Part A. Compositional Data, Food Chemistry, 62, 73-97.

Lydia, M. 2014. Peran Berbagai Jenis Tepung Lokal Sebagai Pengganti Lemak Berbasis Karbohidrat Pada Es no krim Nabati Rendah Lemak. Jurusan Teknologi Pangan; Fakultas Teknologi Pertanian; Univesritas Katolik Soegijapranata Semarang.

Maflahah, I. 2010. Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo.

Meilgaard, M.; Civille, G.V. & Carr, B.T. 1999. Sensory evaluation techniques. 3rd ed., CRC Press, Boca Raton, Florida, ISBN 0-8493-0276-5.

Muse M.R. And Hartel R. W. 2003. Ice Cream Structural Elements That Affect Melting Rate And Hardness. Journal Of Dairy Science. Volume 87, Issue-1, Hal 1–10.

- Nurfida, Anita Dan Puspitawati, N.I. 2010. Pembuatan Maltodekstrin Dengan Proses Hidrolisa Parsial Pati Singkong Menggunakan Enzim –Amilase. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Olivia F., Alam S. and Hadibroto I. 2006. Seluk Beluk Food Supplement. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, p: 166.
- Parker, R. 2003. Introduction To Food Science. By Delmar, a division of Thomson Learning, Inc. United States Of America.
- Peters, J.C., Lawson, K.D. 1997. Assessment of the Nutritional Effects of Olestra, a Nonabsorbed Fat Replacement: Introduction and Overview, *Journal of Nutrition*, 127, 1539S-1546S.
- Privindiville, E. A; Marshall, R. T And Heyman H. 2000. Effect Of Milk Fat, Cocoa Butter And Whey Protein Fat Replacers On The Sensory Properties Of Lowfat And Nonfat Chocolate Ice Cream. *Journal Of Dairy Sciene* 83 : 2216-2223.
- Rambitan, J., 1988. Isolasi dan karakterisasi pati dari beberapa varietas jagung. Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Richana, N. Dan Chandra, T.S. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimiatepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa Dan Gembili. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Robert D, Wymann S.J And Dannian L. 2009. Modified starch for high calories food substitution. New York.
- Scartezzini P. and Speroni E. Review on some plants of Indian traditional medicine with antioxidant activity. *Journal of Ethnopharmacology*. 71: 23-43.
- Sharma, R.A., Gescher, A.J. And Steward, W.P. 2005. Curcumin: The story so far. *European Journal of Cancer* 41: 1955-1968.
- Silalahi, R.C.; I. Suhaidi; And L.N. Limbong. 2014. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Sirsak Dengan Markisa Dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Sorbet Air Kelapa. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan.

Siti, A.N. 2010. Karakteristik Dan Jenis Dessert. Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.

Suarni. 2009. Potensi Tepung Jagung Dan Sorgum Sebagai Substitusi Terigu Dalam Produk Olahan. Iptek Tanaman Pangan Vol. 4 No. 2.

Syafarini, I. 2009. Karakteristik Produk Tepung Es Krim Dengan Penambahan Hidrokolid Karaginan Dan Alginat. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

Tsuda, T., Watanabe, M., Ohshima, K., Yamamoto, A., Kawakishi, S. dan Osawa, T. 1994. Antioxidative components isolated from the seed of tamarind (*Tamarindus indica* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 42: 2671-2674.

Wiji, D.L., Sri, A.W. And Sri, E.W. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan. PT Gramedia, Jakarta.

