

DAFTAR PUSTAKA

- Abeeleh, M.A., Ismail, Z.B., Alzaben, K.R, Abu-Halaweh, S.A., Al-Essa, M.K., Abuabeeleh, J 2009, "Induction of diabetes mellitus in rats using intraperitoneal streptozotocin : a comparison between 2 strains of rats", *European Journal of Scientific Research*, vol. 32, no.3, pp 398-402.
- Ahmad, Nurjana 2014, *Kajian Terhadap Kadar Air Tepung Jagung Dan Tepung Karaginan Sebagai Bahan Baku Puding Jagung*, Tesis, Universitas Negeri Gorontalo.
- Alfira, A 2014, *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Aktif Kulit Batang Sintok*, Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah.
- Amelia, R 2010, *Dahsyatnya Terapi Herbal untuk Tujuh Penyakit Degeneratif*, Pinang Merah, Yogyakarta, hal. 67-73.
- AOAC 1995, *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- AOAC 2000, *Official methods of analysis (17th ed.)*, Gaithersburg, MD, USA. Association of Official Analytical Chemis.
- Arbuckle, W.S 1986, "Ice Cream", The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Astrina, Dewi Ratnaningrum 2011, *Uji Aktivitas Antiradikal Ekstrak Etanol Daun Elephantopus Schaber L., Ocimum Basilicum L. Forma Citratum Back., Graptophyllum Pictum Griff, Dan Gynura Procumbens Merr. Dengan Metode Dpph (1,1- Difenil-2- Pikril Hidrazil) Serta Penetapan Kadar Fenolik Totalnya*, Diploma Tesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Atun S, Ahmad SA, Niwa M, Arianingrum R, Aznam N 2006, "Oligostilbenoids from Hopea mengarawan", *Biochem Syst Ecol* (In press).
- Augustine, A. A., & Ufuoma, O 2013, "Flavonoids from the leaves of Physalis angulata Linn", *Planta Medica*, vol.79, no.13.
- Bertoncelli, D.J., Marisa, C.B., Cristiane, O.B., Amanda, I.P., Ana, C.A. and Alexandre, O.O 2016, "Chemical Characteristics of Fruits of Two Species of Physalis under Nitrogen Fertilization", *African Journal of Agricultural Research*, vol.11, no. 20.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional 1992, *Pengukuran Kadar Abu (SNI 01-2891-1992, Butir 6.1*, BSN, Jakarta.

- Bolla, K. N 2015, "Soybean Consumption And Health Benefits", *Internarional Journal Of Scientific & Technology Research*, vol. 4, no. 07, pp 50-53.
- Bravo, K., Sepulveda-Ortega, S., LaraGuzman, O.,Navas-Arboleda, A.A., Osorio, E 2014, "Influence of Cultivar and Ripening Time on Bioactive Compounds and Antioxidant Properties in Cape gooseberry (*Physalis peruviana* L.)", Society of Chemical Industry, *J SCI Food Agric* 2014, Grupo de Investigación en Sustancias Bioactivas, Facultad de Química Farmacéutica,Universidad de Antioquia UdeA, Calle 70 No. 5221, Medellín, Colombia.
- Cahyadi, W 2007, *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*, Bumi Aksara, Jakarta.
- Chan, L.A 2010, *Membuat Es Krim*, PT. Agromedia Pustaka, Jakarta, hlm.76.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia 1995, *Materia Medika Indonesia*, Jilid VI. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Dewi, Kristanti Wuriani 2013, *Pemanfaatan Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim Dengan Pewarna Alami Kunyit (*Curcuma domestica*)*, Skripsi tesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dungir, Stevi G., Dewa G. Katja, dan Vanda S. Kamu 2012, "Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.)", *Jurnal Mipa Unsrat Online*, vol.1, no.1, pp. 11-15
- Estiasih, T dan K. Ahmadi 2009, *Teknologi Pengolahan Pangan*, Bumi Aksara, Jakarta.
- Fauziyah, A 2017, *Pengaruh Substitusi Kacang Merah Terhadap Kandungan Gizi, Serat, Kapasitas Antioksidan dan Indeks Glikemik Beras Analog Sorgum*, Tesis, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fitria M, Armandari I, Septhea D., Hermawan A, Ikawati M, and Meiyanto E 2011, "Ekstrak Etanolik Herba Ciplukan (*Physalis angulata* L.) Berefek Sitotoksik dan Menginduksi Apoptosis pada Sel kanker Payudara MCF-7", *Jurnal Bionatura*, In Press.
- Hadinoto, Sugeng dan Voulda D Loupatty 2015, *Perbaikan Gizi Es Krim Dengan Penambahan Karaginan dan Buah Pepaya*, *Majalah Biam*, vol.11, no.1, hlm. 1-6 .
- Hadiyanti, Nugraheni.,Pardono, Supriyadi 2017, "Kerapatan Dan Sifat Morfologi Ciplukan (*Physalis* sp.) Di Gunung Kelud, Jawa Timur", *Jurnal Hijau Cendeki*, vol. 2, no. 2.

- Hakim, Lukman., Purwadi dan Masdiana C.H Padaga 2013, *Penambahan Gum Guar Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Viskositas, Overrun Dan Kecepatan Meleleh*, Skripsi, Universitas Brawijaya.
- Handajani A, Betti R, Herti M 2010, *Faktor-faktor yang berhubungan dengan pola kematian pada penyakit degeneratif di Indonesia*, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, vol.13, no.1, hlm. 42-53.
- Harris, A 2011, *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim*, Skripsi, Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Haryanti, Nopita. dan Ahmad Zueni 2015, "Identifikasi Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L.) Dengan Variasi Susu Krim", *Agritepa*, vol. I, no. 2.
- Herawati, D. A. dan Wibawa, D. A. A 2012, "Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt", *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, vol. 1, no. 2, Universitas Setia Budi, Surakarta.
- Isnanda. Dedy, Melly Novita, Syarifah Rohaya 2016, "Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan terhadap Permen Jelly Nanas (Ananas comosus L. Merr)", *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, vol.1, no. 1.
- Jiang, Susu., Wixi Cai and Baoujun Xu 2013, *Food Quality Improvement of Soy Milk Made from Short-Time Germinated Soybeans*, *Foods*, 2, hlm.198-212.
- Jumadi 2009. *Pengkajian Teknologi Pengolahan Susu kedelai. Dalam : Kartasasmita, Unang G., dkk. Buletin Teknik Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, Departemen Pertanian Jakarta, vol. 14, no. 1, hlm. 34-36.
- Jumardi, Ferry 2011, *Sistem Pendukung Keputusan Untuk Menentukan Prioritas Calon Pejabat Kepala Biro Dengan Menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE)*, Skripsi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Kemendes RI 2018, *Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS*, Jakarta, Balitbang Kemendes RI
- Khamidah, Aniswatuldan Nurul Istiqomah 2012, *Pengolahan sari kedelai sebagai dukungan akselerasi peningkatan gizi masyarakat*, *Seminar Nasional, Kedaulatan Pangan dan Energi*.
- Latifah, R. Nurismanto, dan C. Agniya 2012, *Pembuatan selai lembaran terong belanda*, Skripsi, UPN Veteran Surabaya.
- Luthfiyanti, R., Hermiani, A., Triyono, A., Iwansyah, A. C., Rahman, T., Rahman, N 2018, *Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Tanaman*

Ciplukan (Physalis angulata Linn.) untuk Penderita DM Type-2, Laporan Akhir Tahun Program Insinas Riset Pratam Individu, PPTTG-LIPI Indonesia.

Mahdiana. Ilma, Purwadi dan Firman Jaya 2015, “Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota*, L) Dan Tepung Hunkwee Pada Es Krim Kefir Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Es Krim Kefir”, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, vol. 10, no. 1.

Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle 2000, “*Ice cream*” 5th Edition, Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg, Maryland.

Maulana, Murad 2014, *Manfaat Susu Kedelai, Kandungan Gizi dan Cara Pembuatannya*, Di akses 15 Mei 2019 di <http://www.muradmaulana.com/2014/08/manfaat-susu-kedelai-kandungangizi-dan.html>.

Maulana, Akbar 2016, *Analisis Parameter Mutu Dan Kadar Flavonoid Pada Produk Teh Hitam Celup*, Skripsi, Universitas Pasundan Bandung

Muaris, Hindah 2006, *Es Krim Susu Kedelai Tinggi Protein & Rendah Kolesterol*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Munisa, A., A. Muflihunna, dan A. F. Arshal 2012, *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sukun Terhadap Kadar Glukosa Darah Fan Malonaldehida (MDA) Pada Mencit (Mus musculus)*, Skripsi, Universitas Negeri Makassar, Makassar.

Murali, Krishna., Vadluri Ajender, Kumar Manoj 2013, “In Vitro Determination Of Antioxidant Activity Of *Physalis Angulata Lnn*”, *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, no. 3, vol. 4, pp.541 – 549.

Nelson, J. dan G.M. Trout 1951, *Judging Ice Cream*, AVI Publ, Westport CT.

Nina Salamah, Erlinda Widyasari 2015, *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kelengkeng (Euphoria Longan (L) Steud.) Dengan Metode Penangkapan Radikal 2,2'-Difenil-1-Pikrilhidrazil*.

Noori, S 2012, “An Overview of Oxidative Stress and Antioxidant Defensive System”, *Sci. Rep.*, no.1, vol.8, pp. 1-9.

Novita, Tita., Tuti Tutuarima, dan Hasanuddin 2017, “Sifat Fisik dan Kimia Marmalade Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*) : Kajian Konsentrasi Pektin Dan Sukrosa”, *Eksakta*, vol.18, no.2

Nurwantoro, Sutaryo, D. Hartanti dan H. Sukoco 2009, “Viabilitas *Bifidobacterium bifidum*, kadar laktosa dan rasa es krim simbiotik pada lama penyimpanan suhu beku yang berbeda”, *J. Indon. Trop. Anim. Agric*, no.34, vol.1, pp.16-21.

- Oksilia., S. M. I., dan Lidiasari, E. 2012, “Karakteristik Es Krim Hasil Modiofokasi Dengan Formulasi Bubur Timun Sari (Cucumis melo L.) dan Sari Kedelai”, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol. XXIII, no.1, pp.17-22.
- Otemusu, Arliana 2016, *Pengaruh Perbandingan Volume Susu Kedelai dan Susu Jagung Pada Pembuatan Soy Corn Yogurt Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen*, Skripsi, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Pamungkasari, Dewi 2008, *Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (Ipomoea batatas)*, Skripsi Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Prasetyowati, K. P., Sari H. dan Pesantri 2009, “Ekstraksi Pektin dari Kulit Mangga”, *Jurnal Teknik Kimia*, vol.16, no.4, pp.42-49.
- Rahmat, Linda Anggraeni dan Nana Sutisna Achyadi 2018, *Pengaruh Jenis Kacang Kedelai (Glycine max L. Merrill) Dan Perbandingan Starter Terhadap Karakteristik Soyghurt*, Skripsi tesis, Fakultas Teknik Unpas.
- Rahmawati R D, Purwadi dan Djalal Rosyidi 2012, *Tingkat Penambahan Bahan Pengembang Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Mutu Organoleptik dan Tingkat Kelarutan*, Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahmawati, N., Nasution, R.S., Ginting, J 2016, “Pertumbuhan dan Produksi Tiga Varietas Kedelai Hitam (glicine max (L.) Merril) dengan Pemberian Berbagai Jenis Bahan Organik”, *Jurnal Agroteknologi*, vol. 4, no.4.
- Ramadan, M.F 2011, “Bioactive phytochemicals, nutritional value, and functional properties of Cape gooseberry (P. peruviana): an overview”. *Food Research International*, vol.44, pp.1830–1836.
- Ratri, Wahyu Setya dan M. Th. Darini 2016, “Peluang Ekonomi Tanaman Ciplukan (Physalis Angulata L) Sebagai Abate Alami”, *Jurnal Sciencetech*, Fakultas Pertanian Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa Yogyakarta, vol. 2.
- Salamah, N., Widyaningsih, W., Izzati, I., Susanti, H 2015, “Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Ekstrak Etanol Ganggang Hijau Spirogyra sp. dan Ulva lactuca dengan Metode DPPH”, *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, vol.13, no.2, pp.145-150.
- Salgado., Elsa Rengifo., dan Gabriel Vargas Arana 2013, *Physalis angulata L. (Bolsa Mullaca) : A Review of its Tadisional Uses, Chemistry and Pharmacology*, www.revistas.usach.cl.
- Salim, M. Barkah dan Moh. Toifur 2012, *Pemanfaatan Sensor Induksi Untuk Menentukan Tingkat Kekentalan Cairan Dengan Menggunakan Adobe*

- Audition 1.5*, Prosiding Seminar Nasional Sains, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta .
- Sari, Ghani Nurfiyana Fadma 2018, *Aktivitas Antioksidan EkstraK danFraksi Herba Ciplukan (Physalis Angulata) Terhadap Dpph (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil)*, Prosiding Seminar Nasional Unimus, Universitas Setia Budi Surakarta, vol 1.
- Sia, Rosita 2014, *Kualitas Es Krim Probiotik dengan Level Penambahan Susu yang difermentasi Lactobacillus casei pada Lama Penyimpanan yang Berbeda*, Skripsi, Universitas Hasanuddin.
- Siburian, Eva 2014, *Penetapan Kadar Protein Pada Susu Kedelai Kemasan Dengan Metode Kjeldahl*, Tugas Akhir Program Diploma III Analisis Farmasi Dan Makanan Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara Medan.
- Satriani, Andi Sukainah dan Amirah Mustarin 2018, “Analisis Fisiko-Kimia Es Krim Dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata*) Dan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*)”, *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, vol. 4.
- Septiana, Mutia Elma 2019, *Pengaruh Konsentrasi Bahan Penstabil Dan Konsentrasi Ekstrak Buah Ciplukan (Physalis angulata L.) Terhadap Mutu Es Krim*, Tugas Akhir, Universitas Pasundan.
- Setyaningsih, Dwi, dkk 2010, *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*, IPB Press, Bogor.
- SNI 01-3713-1995, *Es Krim*, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Subagyo, Purwo dan Zubaidi Achmad 2010, “Pemungutan Pektin dari Kulit dan Amapas Apel Secara Ekstraksi”, *Jurnal Teknik Kimia Eksergi*, vol. 10, no.2.
- Sudarmawan, I 2011, *Pemilihan Hidrokoloid Pada Produk Permen*, <http://www.foodreview.htm>
- Sulihono, Andreas., Benyamin Tarihoran, Tuti Emilia Agustina 2012, “Pengaruh Waktu, Temperatur, Dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin Dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*)”, *Jurnal Teknik Kimia Universitas Sriwijaya*, no. 4, vol. 18.
- Sundari, D., dan Komari 2010, “Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe Dan Daya Simpannya”, Puslitbang Gizi dan Makanan, Badan Litbangkes, Kemankes RI, vol.33, no.1, pp.93-10.
- Sunaryo, H 2012, “Uji Aktivitas Antidiabetes Senyawa Aktif dari Fraksi Kloroform Herba Ciplukan (*Physalis angulata*) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah dan Perbaikan Sel Langerhans Pankreas pada Mencit yang Diinduksi Aloksan”, *Patologi FKUI*, Jakarta.

- Sutjiatmo AB, Elin Yulinah Sukandar, Yulia Ratnawati, Suswini Kusmaningati, Asri Wulandari dan Suci Narvikasari 2011, “Efek antidiabetes herba ciplukan (*Physalis angulata L.*) pada mencit diabetes dengan induksi aloksan”, *Jurnal Farmasi Indonesia*, vol. 4, pp. 166-171.
- Tarigan, M ., Kaban, I. M. dan Hanum, Farida 2012, “Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*)”, *Jurnal Teknik Kimia USU*, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Uswatun, Aisyah 2011, *Kandungan Gizi Dan Serat Pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah*, Tugas Akhir, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Utami, Andi Pratiwi., Sri Wahyuni, dan Muzun 2016, “Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formulasi Tepung Wikau Maombo”, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, vol. 1, no. 1.
- Violisa, Aviani., Amat Nyoto, Nunung Nurjanah 2012, “Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai”, *Teknologi Dan Kejuruan*, vol. 35, no. 1, pp.103 – 114.
- WHO 2011. Top 10 Causes of Death. www.who.int/mediacentre/factsheets/fs310/en/ diakses 1 Maret 2019
- Winarsi, Hery 2011, *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*, Kanisius, Yogyakarta.
- Wulandari, R 2010, *Pembuatan Karaginan Dari Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* Dengan Dua Metode*, Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Yıldız, Gökçen ., Nazmi İzli, Halil Ünal, and Vildan Uylaşer 2015, “Physical And Chemical Characteristics Of Goldenberry Fruit (*Physalis peruviana L.*)”, *J Food Sci Technol*, vol. 52, no.4, pp.2320.