

DAFTAR PUSTAKA

- Alabran, Hasanudin. 2009. *Pengaruh Proses Pratanak terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Indonesia* [tesis]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Agoes Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Agrawal DA, Bajpei SP, Patil AA, dan Bavaskar RS. 2010. Solanum torvum Sw.- A phytopharmacological review. *Der Pharmacia Lettre* 2(4): 403-407
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Almatsier, S. (2007). *Penuntun Diet*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Amrun, M. 2005. Pengujian DPPH Ekstrak Buah Kaitu Dari Daerah Jember. *Jurnal Ilmu Dasar*.
- Andarwulan N, Wijaya CH, dan Cahyono DT. 1996. *Aktivitas antioksidan dari daun (piperbetle L)*. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 7(1): 29-37
- Andarwulan, N. Dan Faradila, R. F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. South East Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST), Bogor
- Anonim. 2013. *10 manfaat brokoli untuk kesehatan*. www.solopos.com/2013/01/17/10. Diakses 23 Mei 2017.
- Anonim. 2009. *Pondan Magic Ice Cream Mix*. <http://Pondanpondan.com/2009/02/pondanmagic-ice-mix.html>. Diakses 21 Oktober 2011
- Anonymous, 2009. *Baking Soda-Baking Powder the Science Behind*.<http://bakingfood.wordpress.com/2009/12/02/baking-soda-%E2%80%93-baking-powder-the-science-behind%E2%80%A6-part-1/> Diakses 17 Agustus 2017
- Arbuckle, W. S. 1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Armita, 2009, tentang coklat, <http://4rmita.wordpress.com/category/tentang-cokelat/page/6/>
- Arnous A, Makris DP, Kefalas P. Correlation of pigment and flavanol content with antioxidant properties in selected aged regional wines from Greece. *J of Food Component and Anal* 2000; 15:655-665.
- Astawan, M. 2005. *Ada Penjinak Virus Di Dalam Es Krim*.<http://www.kompas.com/kesehatan/news/0507/28/112138.htm>. Diakses tanggal 25 Mei 2017.
- Astawan, Made. 2004. *Sehat bersama Serat Pangan Alami*. Tiga Serangkai, Solo.
- Astawan, M, 2011. *Kandungan Gizi Es Krim*. (<http://www.loveicecream.110mb.com/Kandungan%20Gizi%20Es%20Krim.htm>). Diakses 25 Mei 2017.
- Bodyfelt F, Tobias J, Trout G., "*The Sensory Evaluation Of Dairy Product*", Van Nostrand Reinhold, Newyork, 1988.
- Brown, Z. K & Boatman, K. K. 2011. *100 Tanya-Jawab mengenai Kanker Payudara*. Jakarta: PT Indeks.
- Diananda, Rama. 2007. *Mengenal Seluk Beluk Kanker*. Jogjakarta: Katahati.
- Djaja, S., Suwandono, A., dan Soemantri, S. 2003. Pola Penyakit Penyebab Kematian di Perkotaan dan Pedesaan di Indonesia, Studi Mortalitas Survei Kesehatan Rumah Tangga (SKRT) 2001. *J kedokteran Trisakti*, 2 (22):37-46.
- Douglas, G. 2000. *Structure of Ice Cream*. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icstructure>. Diakses 217 Agustus 2017

- Fitrah dini. 2010. Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuitas Merk Produk Es Krim. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/viewFile/3088/2050> diakses 17 Agustus 2017
- Foye, W.O. 1995. Prinsip-prinsip Kimia Medicinal. Jilid II. UGM Press Yogyakarta
- Gordon MH. 1990. *The Mechanism of Antioxidant Activity in Vitro*. Di dalam: Hudson PIBJF. editor. Food Antioxidant. Elsevier Appl Sci, London.
- Gandhi, G.R., Ignacimuthu, S., and Paulraj, M.G. 2011. Solanum torvum Swartz. Fruit Containing Phenolic Compounds Shows Antidiabetic and Antioxidant Effects in Streptozotocin induced Diabetic Rats. *Food and Chemical Toxicology*, 49 (2011) : 2725-2733
- Harmida, Sarno, dan Yuni, V.F. 2011. Studi Etnofitomedika di Desa Lawang Agung Kecamatan Mulak Ulu Kabupaten Lahat Sumatera Selatan. *Jurnal Penelitian Sains*, 1 (D) (14) : 42-46.
- Hartatie, S, E. 2011. *Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*. <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/view/1415> diakses 01 Juli 2018.
- Hernani & Rahardjo, M. 2006. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hidayat, Syamsul & Napitupulu, Rodame. M. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Hubeis, Musa dkk, 1996. *Kajian Teknologi dan Finansial Produksi Es Krim (Melorine) Skala Kecil*. Jurnal Teknologi dan industri Pangan. Vol. VII n0.1
- Igwemmar, N. C., Kolawole, S. A., Imran, I. A. 2013. Effect of Heating on Vitamin C Content of Some Selected Vegetables. *International Journal of Scientific & Technology Research*. 2 (11): 209-212.
- Jong, Wim de. 2005. *Kanker, Apa Itu?*. Jakarta: Arcan
- Jusuf, Nelva Karmila. Pengaruh Ekstrak Bunga Brokoli (*Brassica oleraceae* L. var *Italica Plenck*) Terhadap Penghambatan Penuaan Kulit Dini (*Photoaging*): Kajian pada Ekspresi Matriks Metalloproteinase-1 dan Prokolagen Tipe 1 Secara *in vitro* pada Fibroblas Manusia. Medan: Fakultas Kedokteran Sumatera Utara, 2012.
- Kamal, M. (1994). Nutrisi Ternak Dasar. Laboratorium Makanan Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Khomsan, A. 2009. *Rahasia Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Kurniasih, N., Kusmiyati, M., Nurhasanah, Sari, R, P., Wahdan, R. 2015. *Potensi Daun Sirsak, Daun Binahong dan Daun Benalu Mangga Sebagai Antioksidan Pencegah Kanker*. (online), (<http://journal.uinsgd.ac.id/index.php/istek/article/view/182/197>), diakses 31 Maret 2017.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioxidant Alami Penangkal Radikal Bebas (Sumber Manfaat, Cara Penyediaan Pengolahan)*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kuncahyo, I. dan Sunardi. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) Terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl (DPPH). Seminar Nasional Teknologi, ISSN: 1978-9777.
- Kusumawardani, N. 1996. *Penanganan Nutrisi pada Penderita Kanker*. Media Litbangkeja Vol. VI No. 04

- Lingga L, 2005. Si Tapak Dara yang Menawan. Penerbit Agromedia Pustaka
- Lintang, J.A. 2014. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Umbi Bengkoang pada Berbagai Umur Panen dengan Metode Dpph (2,2-Dhipenyl-1-Picrylhydrazyl). *Skripsi*. USU-Medan
- Maharani, Sabrina. 2009. *Kanker: Mengenal 13 Jenis Kanker Dan Pengobatannya*. Jogjakarta: Katahati.
- Mahapatra, A.K., Mishra, S., Basak, U.C., and Panda, P.C. 2012. Nutrient Analysis of some Selected Wild Edible of Deciduous Forest of India: an Explorative Study Toward Non Conventional Bio-Nutrition. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 4(1) : 15-21
- Marsidik. 1994. *Pengaruh Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose (CMC) Terhadap Overrum*. Kecepatan Meleleh dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Miesiewicz & dkk. 2003. *Sulforaphane and 2-oxohexyl Isothiocyanate Induce Cell Growth Arrest and Apoptosis in L-1210 Leukimia and Me-18 Melonoma Cell*, <http://147.52.72.117/or/2003/volume10/number6/2045.pdf>. Diakses 10 Agustus 2017
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhatara Niaga Media, Jakarta.
- Mohd Nayeem & dkk. Asses The Antioxidant Activity Of Herbal Ice Cream Prepared By Selected Medicinal Herb. *The Pharma Innovation Journal* 2014; 3(7): 57-59
- Nugroho, A, Y., Kusnadi, J. 2015. *Aplikasi Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L.) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Es Krim*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Universitas Brawijaya Malang. Vol 3 No 4.
- Odukoya OA, Inya-Agba SI, Segun FI, Sofidiya MO, Ilori O. Antioxidant activity of selected Nigerian green leafy vegetables. *Am J Food Technol* 2007; 2:169-175.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*, Trubus Agrisarana, Surabaya
- Prakash, A. 2001. Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Kimia Makanan*, vol. 44 hal. 701-705.
- Pratiwi, D., Wahdaningsih, S., Isnindar. 2013. *Uji Aktivitas Antioksidan Daun Bawang Mekah dengan Metode DPPH*. (<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=111611&val=5160>). diakses 31 Maret 2017.
- Pulido R, Bravo L, Saura-Calixto F. Antioxidant activity of dietary polyphenols as determined by a modified ferric reducing/antioxidant power
- Rahimah. 2009. Pengeringan Sayuran dan Buah-buahan. <http://blogs.unpad.ac.id/souvia/files/2009/11/pengeringan-sayuran-dan-buah-buahan1.pdf> diakses pada tanggal 11 September 2017.
- Ramadhan, Prasetya. 2015. *Mengenal Antioksidan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ramadhani, F. A. 2012. *Formulasi dan Pengembangan Produk Es Krim Rujak Multi Sayur sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Provitamin A*. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor,
- Ridwan. 2008. *Sifat-sifat Organoleptik Dalam Pengujian Terhadap Bahan Makanan*. http://fppb.ubb.ac.id/?Page=artikel_ubb&&id=130. Diakses 24 Mei 2017.

- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia. 23013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan RI
- Sathe, S.K. ; S.S. Deshpande dan D.K.Salunkhe 1982. Functional Properties of Winged Bean (*Phosphocarpus*) tetragonolobus (LDC) Proteins. *Journal of Food Science* Vol. 47. Hal.85-509
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sirait N. 2009. Terong cepoka (*Solanum torvum*) herba yang berkhasiat sebagai obat. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* 15(1):10-12.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji S, dkk. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmadji S, dkk. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty
- Suhartono, E., Fujiati, Aflanie, I. 2002. Oxygen Toxicity by Radiation and Effect of Glutamic Pirufat Trans Aminase (GPT) Activity Rat plasma affter Vitamin C Treatment. *International Seminar on Environmental, Chemistry and Toxicology, Yogyakarta*
- Sulaeman, A. dkk, 1995. *Metode Analisis Mutu Kimia dan Komponen Kimia Lainnya dalam Makanan*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Suprayitno, E., H, Kartikaningsih, dan Rahayu. 2001. Pembuatan Es Krim Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia* ISSN: 1410-8968. 1 (3): 23-27
- Syahputra. 2008. *Frozen Dessert*. (<http://frozendessertanni.html/>). Diakses (25 Mei 2017)
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Thohari, I. Dkk, 2015. Pengaruh Tingkat Penggunaan Daging Siwalan Terhadap Kualitas Es Krim Ditinjau dari Overrun, Total Padatan, Kadar Lemak dan Mutu Organoleptik. Universitas Brawijaya Malang.
- Tim Penanggulangan & Pelayanan Kanker Payudara Terpadu Paripurna R.S Kanker Dharmais. 2003. *Penatalaksanaan Kanker Payudara Terkini*. Jakarta: Pustaka Populer Obor.
- Triasmara, N. 2014. *Bank To Nature: Manfaat Takokak (Rimbang) Bagi Kesehatan*. (http://www.kompasiana.com/dr_wahyutriasmara/back-to-nature-manfaat-takokak-rimbang-bagi-kesehatan_54f68da4a33311d87c8b5104), diakses 06 juli 2017.
- Utami, Prapti. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Wasito H. 2008. *Meningkatkan peran perguruan tinggi melalui pengembangan obat tradisional*. *Mimbar* 26:117-127.
- Waghulde, H., Kamble, S., Patankar, P., Jaiswal, B., Pattanayak, C., and Bhagat, C. 2011. Antioxidant Activity, Phenol and Flavonoid Content of Seeds of *Punica Granatum* (Punicaceae) and *Solanum Torvum* (Solanaceae). *Pharmacologyonline*, 1 : 193-202
- Werdhasari, A. 2014, *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Balitbangkes, Kemenkes RI.
- Widiantoko, R.K. 2011. Es Krim. (<http://lordbroken.wordpress.com/2011/04/10/new-pendaftaran-wirausaha-muda-shell-livewire-business-start-up-awards-2011/>). Diakses 26 Mei 2017

- Widiantoko, R.K. 2014. *Pembuatan Es Krim Tempe – Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik)*, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Winarno, F.G. 2004. *Pangan Bagi Kesehatan dan Vitalitas*. M-BRIO press, Bogor
- Wirakusumah, Emma S. 2006. *Jus Buah dan Sayuran* (cetakan 3). Jakarta: Penebar Plus.
- Yuanyuan LU, Jianguang L, Xuefeng H dan Lingyi K. 2009. Four steroidal glycosides from *Solanum torvum* and their cytotoxic activities. *Steroids* 74: 95–101
- Yuliani, Fitri. *Isolasi Senyawa Lutein Dari Ekstrak Bunga Brokoli Sebagai Antioksidan*. Bogor: Fakultas MIPA Institut Pertanian Bogor, 2012.
- Yuniata, Widiantoko, K, R. 2014. *Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik)*. Universitas Brawijaya Malang. Vol 2 No1 p.54-66.