

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyan dan Aminah, S.. 2012. Karakteristik fisik, kimia, dan sifat organoleptik *yoghurt* dengan campuran berbagai konsentrasi sari lidah buaya (*Aloe vera*). *Jurnal pangan dan gizi*. 3(6): 9-16.
- Alyacoubi, S., Abdullah, A., Samudi, M., Abdullah, N., Addai, Z. R., dan Musa, K. H.. 2015. Study of antioxidant activity and physicochemical properties of coconut milk (pati santan) in Malaysia. *Journal of chemical and pharmaceutical research*. 7(4): 967-973.
- Anonim. 2006. Pengujian organoleptik (evaluasi sensoris) dalam industri pangan. [http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf). [31 Mei 2020].
- Armstrong, W. P.. 2003. Edible palm fruits. <https://www2.palomar.edu/users/warmstrong/ecoph10.htm>. [17 September 2020].
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2015. SNI 2802:2015 tentang agar-agar tepung. www.academia.edu/30889042/Agar-agar_tepung. [31 Mei 2020].
- Barcroft, A. dan Myskja, A.. 2003. *Aloe vera: nature's silent healer*. London: BAAM Publishing Ltd. hh. 31-44.
- Cahyono, Moh. A. dan Yuwono, S. S.. 2015. Pengaruh proporsi santan dan lama pemanasan terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptic bumbugado-gado instan. *Jurnal pangan dan agroindustri*. 3(3): 1095-1106.
- Fajrin, J., Pathurahman, dan Pratama, L. G.. 2016. Aplikasi metode *analysis of variance* (anova) untuk mengkaji pengaruh penambahan *silica fume* terhadap sifat fisik dan mekanik mortar. *Jurnal rekayasa sipil*. 12(1): 11-23.
- Fat Secret Indonesia. 2020. Kalori dalam Swallow Globe Brand agarpac dan fakta gizi. www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/swallow-globe-brand/agarpac/1-bungkus. [2 Juni 2020].
- Febriansyah. (2019, November 12). Mengenal Olahan Lidah Buaya dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Tirto.id*. Diakses dari <https://tirto.id>.
- Gage, Diane. 1996. *Aloe vera: nature's soothing healer*. Rochester: Healing Arts Press. hh. 1-4.
- Glicksman, M. 1983. *Food hydrocolloids*. Vol. II. Boca Raton: CRC Press. h. 199.
- Hayashi, A. dan Kanzaki, T.. 1987. Swelling of agarose gel and its related changes. *Food Hydrocolloids*. 1(2): 317-325.

- Hoek, C. van den, Mann, D. G., dan Jahns, H. M.. 1995. *Algae: an introduction to phycology*. Cambridge: Cambridge University Press. h. 52.
- Integrated Taxonomic Information System (ITIS). (2011). ITIS Standard Report Page: Aloe vera. Diakses 16 September 2020, dari https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=182653#null.
- Kumolontang, Nova. 2015. Pengaruh penggunaan santan kelapa dan lama penyimpanan terhadap kualitas "cookies santang". *Jurnal penelitian teknologi industri*. 7 (2): 69-79.
- KumparanFOOD. (2018, November 13). Tips memasak santan agar teksturnya tak pecah dan bercita rasa creamy. *Kumparan*. Diakses dari <https://kumparan.com/kumparanfood/tips-memasak-santan-agar-teksturnya-tak-pecah-dan-bercita-rasa-creamy-1542083419314070993>.
- Lamusu, D. 2015. Uji organoleptic jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal pengolahan pangan*. 3(1) 9-15
- Lind, D. A., Marchal, W. G., dan Wathen, S. A.. 2007. *Teknik-teknik statistika dalam bisnis dan ekonomi menggunakan kelompok data global*. Jakarta: Salemba Empat. h. 8.
- Nawari. 2010. *Analisis statistik dengan MS Excel 2007 dan SPSS 17*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo. h.195.
- Noviyanti, Wahyuni, S., dan Syukri, M.. 2016. Analisis penilaian organoleptik *cake brownies* substitusi tepung *Wikau Maombo*. *Jurnal sains dan teknologi pangan*. 1(1): 58-66.
- Patil, U. dan Benjakul, S.. 2018. Coconut milk and coconut oil: their manufacture associated with protein functionality. *Journal of food science*. 83(8): 2019-2027.
- Putri, RR H. Kusuma. 2012. Uji organoleptik formulasi *cookies* kaya gizi sebagai makanan tambahan dalam upaya penanggulangan anemia pada ibu hamil di Rangkapan Jaya Depok 2011. *Skripsi*. Universitas Indonesia. Depok.
- Rees, D. A.. 1969. Agar. Dalam *Advances in Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*. Vol. 24. New York: Academic Press.
- Saintif. 2020. Cara menghitung standar deviasi (rumus dan contohnya). <https://saintif.com/cara-menghitung-standar-deviasi/>. [17 September 2020].

- Simuang, J., Chiewchan, N., dan Tansakul, A.. 2004. Effects of fat content and temperature on the apparent viscosity of coconut milk. *Journal of food engineering*. 64(2): 193-197.
- Soekarta, S. T.. 1985. *Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Jakarta: Penerbit Bhratara Karya Aksara.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita, R., dan S., H. W.. 2010. Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk. *Seminar rekayasa kimia dan proses*. ISSN : 1411-4216.
- Suryani, Isti, Santoso, A., dan Juffrie, M.. 2010. Penambahan agar-agar dan pengaruhnya terhadap kestabilan dan daya terima susu tempe pada mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Yogyakarta. *Junal gizi klinik Indonesia*. 7(2): 85-91.
- Suyitno, T.. 2003. Health benefit of coconut milk. *Indonesian food and nutrition progress*. 10(2): 106-112.
- Tansakul, A. dan Chaisawang, P.. 2006. Thermophysical properties of coconut milk. *Journal of food engineering*. 73: 276-280.
- Wani, S. H. dan Lone, S. A.. 2016. *Aloe vera a medicinal plant: biotechnology applications*. New Delhi: Educreation Publishing. hh. 7-10.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.