

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T. W., Ma'ruf, W. F., Widayat, Suzery, M., Hadiyanto, & Benjakul, S. 2016. Application of *Spirulina platensis* on ice cream and soft cheese with respect to their nutrition and sensory perspectives. *Jurnal Teknologi*. 78(4-2):245-251.
- Albert, A., Salvador, A., Schlich, P., & Fiszman, S. 2012. Comparison between Temporal Dominance of Sensation (TDS) and key-attribute sensory profiling for evaluating solid food with contrasting textural layers: Fish sticks. *Food Quality and Preference*. 24(1):111-118.
- Amin, D. 2017. Upaya meningkatkan kemampuan anak mengenal warna dengan metode menggambar. *Warna*. 1:1-21.
- Amperawati, S., Hastuti, P., Pranoto, Y., & Santoso, U. 2019. Efektifitas frekuensi ekstraksi serta pengaruh suhu dan cahaya terhadap antosianin dan daya antioksidan ekstrak kelopak rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(1):38-45.
- Anam, C., & Handayani, S. 2010. Mi kering waluh (*Cucurbita moschata*) dengan antioksidan dan pewarna alami. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*. 25(1):72-78.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). 2000. AOAC Official Method 256.23. Emulsion Stability.
- Astuti, D., Kawiji, K., & Nurhartadi, E. 2018. Kajian sifat fisik, kimia, dan sensoris crackers substitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) termodifikasi asam asetat dengan penambahan sari daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 11(1):1-10.
- Asyari, M., Afrianto, E., Rusky, D., & Pratama, I. 2016. Fortifikasi surimi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 7(2):71-79.
- Atma, Y., Trilogi, U., & Trilogi, K. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. 7(2):76-85.
- Azad, M., Hasan, M., & Naseer K, M. 2017. Color image processing in digital image. *International Journal of New Technology and Research*. 3(3): 56-62.
- Bakti, A. T., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. 2017. Pengaruh perbedaan penambahan susu full cream terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim beras hitam. *Journal of Food Technologi and Nutrition*. 16(2):52-57.
- Beckett, Stephen T. 2008. *The Science of Chocolate*. 2<sup>nd</sup> Edition. The Royal Society of Chemistry. United Kingdom.
- Bridgers, E. N., Chinn, M. S., & Truong, V. Den. 2010. Extraction of anthocyanins from industrial purple-fleshed sweetpotatoes and enzymatic hydrolysis of residues for fermentable sugars. *Journal Industrial Crops and Products*. 32(3):613-620.



- Bruzzone, F., Ares, G., & Giménez, A. 2013. Temporal aspects of yoghurt texture perception. *International Dairy Journal*. 29(2):124–134.
- Cahyanti, M. N., Susetyo, Y. A., & Hartini, S. 2016. Analysis of amino acids on teukak (Fermented sweet potato flour). Departemen Kimia, Universitas Kristen Satya Wacana.
- Candraningsih, M. D. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis dan Mucilago Amili terhadap Sifat Sensoris Granula *Arthrospira platensis*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta. Skripsi.
- Chan, E. S., Yim, Z. H., Phan, S. H., Mansa, R. F., & Ravindra, P. 2010. Encapsulation of herbal aqueous extract through absorption with ca-alginate hydrogel beads. *Food and Bioproducts Processing*. 88(2–3):195–201.
- Christwardana, M., Nur, M. M. A., & Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis* : potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1):1-4.
- Chronakis, I. S., Galatanu, A. N., Nylander, T., & Lindman, B. 2000. The behaviour of protein preparations from blue-green algae (*Spirulina platensis* strain *Pacifica*) at the air/water interface. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*. 173(1): 181–192.
- Darmaprawira, Sulasmi. 2002. *Warna: Teori dan Kreativitas Penggunaannya* Edisi 2. Penerbit ITB. Bandung.
- Failisnur. 2013. Karakteristik es krim bengkang dengan menggunakan beberapa jenis susu. *Jurnal Litbang Industri*. 3(1):11-20.
- Farhah, A.N. 2019. Kombinasi Na-Alginat dan Kappa-Carrageenan untuk Meningkatkan Stabilitas Tekstur Es Krim *Spirulina platensis*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta. Skripsi.
- Fatmawati, Irin. 2019. Peningkatan Tekstur dan Stabilitas Es Krim *Spirulina platensis* Selama Masa Penyimpanan dengan Mono- dan Di-gliserida. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta. Skripsi.
- Gascon, M. 2007. Masking agents for use in foods. In *Modifying Flavour in Food*. Woodhead Publishing Limited. Hal:232-242.
- Goff, H.D. and Hartel, R.W. 2013. *Ice Cream*. 7thed. Springer, New York.
- Harsono, F. H. 2019. Intip Rasa Es Krim Terfavorit Selama 2019. <https://www.liputan6.com/health/read/4144754/intip-rasa-es-krim-terfavorit-selama-2019>. Diakses pada 14 Juni 2021. Pukul 13.45WIB.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*. 7(1):20–26.
- Hartanti, D. I. 2021. Pengaruh Penambahan Kayu Manis sebagai *Masking Agent* dalam Minuman Kakao *Arthrospira platensis*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta. Skripsi.



- Henricson, R. 2009. Earth Food Spirulina 16<sup>th</sup> edition. Ronore Interprice, Inc. Hawaii.
- Hurst, W. J., Krake, S. H., Bergmeier, S. C., Payne, M. J., Miller, K. B., & Stuart, D. A. 2011. Impact of fermentation, drying, roasting and Dutch processing on flavan-3-ol stereochemistry in cacao beans and cocoa ingredients. *Chemistry Central Journal*. 5(1): 1–8.
- Ide, Pangkalan (IKAPI). 2008. Dark Chocolate Healing. PT. Elex Media Komputindo Gramedia. Jakarta.
- Iflahah, M. A., Puspawati, N. M., & Suaniti, N. M. 2016. Aktivitas antioksidan biji kakao (*Theobroma cacao L.*) dalam menurunkan kadar 8-hidroksi-2'deoksiguanosin dalam urin tikus setelah terpapar etanol. *Journal of Applied Chemistry*. 4:113–119.
- Indriati, N., & Andayani, F. 2012. Pemanfaatan angkak sebagai pewarna alami pada terasi udang. *Jurnal Pengolahan Produk Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*. 7(1): 11–20.
- Jung, H., Kim, C., Kim, K., & Shin, C. S. 2003. Color characteristics of monascus pigments derived by fermentation with various amino acids. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51(5):1302–1306.
- Kasim, E., Astuti, S., & Nurhidayat, N. 2005. Pigment characterization and lovastatin content of *Monascus purpureus* isolates. *Journal of Biological Diversity*. 6(4):245–247.
- Kasim, E., Suharna, N., & Nurhidayat, N. 2006. Kandungan pigmen dan lovastatin pada angkak beras merah kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang difermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. *Jurnal Biodiversitas*. 7(1):7–9.
- Katz, D. L., Doughty, K., & Ali, A. 2011. Cocoa and chocolate in human health and disease. *Antioxidants and Redox Signaling*. 15(10):2779–2811.
- Kusumaningastuti, R. 2017. Pengaruh Penambahan Angkak terhadap Daya Putus, Karakteristik Kimia, dan Sensori pada Mi Jagung. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Skripsi.
- Labbe, D., Schlich, P., Pineau, N., Gilbert, F., & Martin, N. 2009. Temporal dominance of sensations and sensory profiling: a comparative study. *Food Quality and Preference*. 20(3):216–221.
- Listyowati, T. 2017. Kayu Manis Sebagai *Masking agent Aftertaste* Pada Es Krim *Spirulina platensis*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta. Skripsi.
- Lukman, H. 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 18(2):51–57.
- Ma, J., Li, Y., Ye, Q., Li, J., Hua, Y., Ju, D., Zhang, D., Cooper, R., & Chang, M. 2000. Constituents of red yeast rice, a traditional chinese food and medicine. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 48(11):5220–5225.
- Maľa, P., Baranová, M., Marcinčáková, D., & Nagy, J. 2010. Organoleptic evaluation of

- poultry meat products with wheat protein-seitan, coloured by microbial natural pigment. *Journal of Science & Technology : Biological and Environmental Sciences*. 5:1–5.
- McCarty, M. F., Barroso-Aranda, J., & Contreras, F. 2010. Potential complementarity of high-flavanol cocoa powder and spirulina for health protection. *Medical Hypotheses*. 74(2):370–373.
- Meilani. 2013. Teori warna : Penerapan lingkaran warna dalam berbusana. *Jurnal Humaniora*. 4(9):326–338.
- Misnawi, dan Jinap Selamat. 2008. Kakao, Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Monica, dan Luzar, L. C. 2011. Efek warna dalam dunia desain dan periklanan. *Jurnal Humaniora*. 2(2):1084-1096.
- Morais, E. C., Pinheiro, A. C. M., Nunes, C. A., & Bolini, H. M. A. 2014. Multiple Time-Intensity Analysis and Temporal Dominance of Sensation of chocolate dairy dessert using prebiotic and different high-intensity sweeteners. *Journal of Sensory Studies*. 29(5):339–350.
- Ningtyas, D. W., Bhandari, B., Bansal, N., & Prakash, S. 2019. Sequential aspects of cream cheese texture perception using temporal dominance of sensations (TDS) tool and its relation with flow and lubrication behaviour. *Food Research International*. 120:586–594.
- Noorannisa, Salsabila. 2019. Pendugaan Umur Simpan Es Krim *Spirulina platensis* dengan Metode *Accelerated Shelf Life Test*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Nugroho, Sarwo. 2015. Manajemen Warna dan Desain. Andi offset. Yogyakarta.
- Nurainy, F., Nawansih, O., & Sitangang, M. M. 2018. Pengaruh perbandingan bubuk cokelat dan tepung ketan terhadap sifat kimia dan sensori dodol cokelat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*. 23(1):21–30.
- O’sullivan, A.M.N. 2013. Cellular and In-vitro Models to Assess Antioxidant Activities of Seaweed Extracts and the Potential Use of the Extracts as Ingredients. National University of Ireland. Philosophy in Food and Nutritional Sciences. Thesis.
- Pandiangan, J. F. E., Putra, I. N. K., & Pratiwi, I. D. P. K. 2019. Pemanfaatan angkak sebagai pewarna alami dan antioksidan pada sosis ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 8(2):197–206.
- Pattanagul, P., Pinthong, R., & Phianmongkhon, A. 2007. *Review of Angkak Production (Monascus purpureus)*. *Chiang Mai Journal Science*. 34(3):319–328.
- Pineau, N., & Schilch, P. 2015. Temporal dominance of sensations (TDS) as a sensory profiling technique. In *Rapid Sensory Profiling Techniques and Related Methods: Applications in New Product Development and Consumer Research*. Woodhead Publishing Limited. Hal:269-306.



- Pineau, N., Schlich, P., Cordelle, S., Mathonnière, C., Issanchou, S., Imbert, A., Rogeaux, M., Etiévant, P., & Köster, E. 2009. Temporal dominance of sensations: Construction of the TDS curves and comparison with time-intensity. *Food Quality and Preference*. 20(6):450–455.
- Prindiville, E.A., R.T. Marshall., & H. Heymann. 2000. Effect of milk fat, cocoa butter, and whey protein fat replacers on the sensory properties of lowfat and nonfat chocolate ice cream. *Journal Dairy Science Department of Food Science and Human Nutrition University of Missouri Columbia*. 83(10): 2216-2223.
- Putra, Dian P., Alfi A., & Novelina N. 2018. Penentuan waktu ekstraksi pigmen angkak dari substrat ampas sagu menggunakan ultrasonic bath. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Industri*. 8(2):83-88.
- Pujilestari, T. 2015. Sumber dan pemanfaatan zat warna alam untuk keperluan industri. *Dinamika Kerajinan Dan Batik*. 32(2):93–106.
- Rahmawati, F. 2016. Fortifikasi tepung taun kelor (*Moringa oleifera*) dengan susu bubuk dan konsentrasi kayu manis (*Cinnamomum burmani*) terhadap karakteristik *dark chocolate*. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*.
- Ramadhan, A. F., Radiati, L. E., & Thohari, I. 2005. Tingkat penggunaan ekstrak angkak (*Monascus Purpureus*) sebagai curing alternatif dengan metode curing basah terhadap kualitas kornet daging sapi. *Jurnal Universitas Brawijaya*. 1–7.
- Ramlah, S., & Yumas, M. 2017. Pengaruh formulasi dan asal biji kakao fermentasi terhadap mutu dan citarasa *dark chocolate*. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 12(1):58-75.
- Reysa, E. 2013. *Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya*. Guepedia Publisher. Jakarta.
- Riaty, C. 2019. Pengaruh Penambahan Nanokapsul Karotenoid dari *Spirulina platensis* terhadap Karakteristik *Milk Chocolate Bar*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta. Skripsi.
- Rismarini, Pradipta. 2018. Makanan Manakah yang Lebih Banyak Disukai? Cokelat atau Keju?. <https://www-grid-id.cdn.ampproject.org/v/s/www.grid.id/amp/04901125/makanan>. Diakses pada 14 Juni 2021. Pukul 14.00WIB.
- Rizza, R. A., Liang V., Mc. Mohan, & Harrison, G. 2000. *Encyclopedia of Foods: A Guide to Healthy Nutrition*. Academic Press London Nutrition. 403-406.
- Sampebarra, A. L. 2018. Karakteristik zat warna antosianin dari biji kakao non-fermentasi sebagai sediaan zat warna alam. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 13(1): 63–70.
- Saraswati, I. G. A. I. 2019. Pengaruh Penambahan Gula Stevia Komersial pada *Oatmeal Cookies* yang Difortifikasi *Spirulina platensis*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta. Skripsi.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.

- Siagian, A., 2003. Pendekatan Fortifikasi Pangan untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizi Mikro. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Siva, R. 2007. Status of natural dyes and dye-yielding plants in India. *Current Science*. 92(7):916-925.
- Solms, Juerg. 1969. The taste of amino acids, peptides, and proteins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 17(4):686-688.
- Soukoulis, C., I. Chandrinos, & C. Tzia. 2008. Study of the functionality of selected hydrocolloids and their blends with  $\kappa$ -carrageenan on storage quality of vanilla ice cream. *Food Science and Technology*. 41:1816-1827.
- Soukoulis, C., & C. Tzia. 2009. Response surface mapping of the sensory characteristic and acceptability of chocolate ice cream containing alternate sweetening agents. *Journal of Sensory Studies Laboratory of Food Chemistry and Technology University of Athens*. 25: 50-75.
- Srianta, I., Ristiarini, S., Nugerahani, I., Sen, S. K., Zhang, B. B., Xu, G. R., & Blanc, P. J. 2014. Mini review recent research and development of *Monascus* fermentation products. *International Food Research Journal*. 21(1):1–12.
- Sudibyo, A., & Astuti, J. 2010. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Citarasa Cokelat Formulasi dari Biji Kakao yang Berasal dari Berbagai Daerah Penghasil Kakao di Indonesia. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 5(1).
- Susetyarsi. 2013. Analisis pengaruh strategi desain produk terhadap minat beli konsumen pada skuter matik yamaha merek mio fino di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*. 5(1): 33–49.
- Susetyo, Y. A., Hartini, S., & Cahyanti, M. N. 2016. Optimasi kandungan gizi tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) terfermentasi ditinjau dari dosis penambahan inokulum angkak serta aplikasinya dalam pembuatan mie basah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3): 56–63.
- Tensiska, C. H. Wijaya, & Andarwulan, N. 2003. Aktivitas antioksidan ekstrak buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium dc.*) dalam beberapa sistem pangan dan kestabilan aktivitasnya terhadap kondisi suhu dan ph. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14(1):29-39.
- Tietze, H.W. 2004. *Spirulina. Micro Food Macro Blessing*. 4th ed. Harald W. Tietze Publishing. Australia.
- Towaha, J. 2013. Diversifikasi produk kakao sebagai bahan baku biofarmaka. *Balai Penelitian Tanaman Industri Dan Penyegar*. 141–154.
- Trisnadjaja, Djajat. 2006. Bebas Koleterol dan Demam Berdarah dengan Angkak. Penebar Swadaya. Jakarta.





- Utami, R. R., Purnomo, D., & Yunindanova, M. B. 2018. Pengaruh dosis pemupukan terhadap kualitas biji kakao di Punjung Pacitan. *Jurnal Agroteknologi*. 2(2):41–46.
- Violisa, A., Nyoto, A., & Nurjanah, N. 2012. Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. *Teknologi Dan Kejuruan*. 35(1):103–114.
- Wahyuni, D., Setiyono, & Supadmo. 2013. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3):181-192.
- Widyasari, R., Sulastri, Y., Nofrida, R., & Zaini, M. A. 2018. Pemanfaatan tepung umbi minor sebagai alternatif stabilizer alami untuk meningkatkan mutu fisik dan inderawi es krim buah naga. *Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 4(1):268–276.
- Yoga, I.B.K.W. 2015. Penentuan Konsentrasi Optimum Kurva Standar Antioksidan; Asam Galat, Asam Askorbat dan Trolox® terhadap Radikal Bebas DPPH (*2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl*) 0,1 mM. Prosiding Seminar Nasional “Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V Tahun 2015”. Denpasar, 7 Desember 2015.
- Yudiati, E., Sedjati, S., & Agustian, R. 2011. Aktivitas antioksidan dan toksisitas ekstrak metanol dan pigmen kasar *Spirulina platensis*. *Indonesian Journal of Marine Sciences*. 16(4): 187-192.
- Yuniastuti, A. 2014. Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan. Prosiding Seminar Nasional & Internasional Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Semarang. Hal:1–11.
- Zul, S., Rionaldo, H., & Kurniawan, N. 2011. Review teknologi proses pengolahan kakao. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*. 41–47.