



DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, J., & Flowerlet M. 2014. Taste masking of peadiatric formulation: A review on technologies recent trends and regulatory aspects. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 6: 12 – 19.
- Aguero, J., Janet L., Ketty E., Francisco C., Alberto N. & Amaury R. 2003. Volatile components of a commercial sample of the blue-green algae *Spiruina platensis*. *J Essent. Oil Res.* 15: 114-117.
- Agustini, T. W., Widodo F. M., Widayat, Meiny S., Hadiyanto & Soottawat B. 2016. Application of *Spirulina platensis* on ice cream and soft cheese with respect to their nutritional and sensory perspective. *Jurnal Teknologi*. 74 : 245 – 251.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan hewani fisiologi pasca mortem dan teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Anonim^a. 2011. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.11.11.09909 tentang pengawasan klaim dalam label dan iklan pangan olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta
- Anonim^b. 1995. SNI 01-3713-1995 tentang es krim. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- AOAC (Assosiation of Official Analytical Chemist). 1995. Official method of analysis of the assosiation of official analytical of chemist. Arlntgon. Virginia (USA). Published by The Assosiation of Official Analytical Chemist.
- ASTM. 2012. Standard guide for timeintensity evaluation of sensory attributes. ASTM International, United States.
- Bhaves, J., Sharma D., Garg R. K., Dashora A., Sahu D., Agarwal P. & Mehta P. 2013. Approaches for taste masking using stevia leaf in pharamceuticals. *Innovare Journal of Life Science*. 1: 34-37
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. & Wootton, M. 1987. Ilmu pangan. UI Press Salemba, Jakarta.
- Cadena, R. S. & Helena M. A. B. 2011. Time intensity analysis and acceptance test for traditional and light vanilla ice cream. *Food Research International* 44: 677 - 683.
- Canan, S. 2012. Smell and taste. <http://www.ybu.edu.tr/sinancanan/contents/files/12taste-and-smell.pdf>. Diakses pada 12 Oktober 2016.
- Christwardana, M., M. M. A. Nur & Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1: 1-4



- Chronakis, Ioanni S., Anca N. G., Tommy N. & Bjorn L. 2000. The behaviour of protein preparations from blue-green algae (*Spirulina platensis* strain *Pacifica*) at the air water interface. *Colloids and Surfaces Physicochemical and Engineering Aspects*. 173 : 181-192.
- Dehlholm, C. 2012. Descriptive sensory evaluation: comparison and applicability of novel rapid methodologies. *Philosophiae Doctor (PhD)*. Denmark. Thesis.
- Dewi, E. N., Ulfah A. & Maizirwan M. 2016. The effect of different treatments to the amino acid contents of micro algae *Spirulina* sp. *Aquatic Procedia*. 7: 59-65
- Djafar, F. & Fauzi R. 2012. Karakterisasi dan modifikasi sifat fungsional kayu manis dalam produk pangan. *Hasil Penelitian Industri* 25: 18-27.
- Duizer, L. M., E. A. Gullett & C. J. Findlay. 1993. Time intensity methodology for beef tenderness perception. *Journal of Food Science*. 58: 943-947.
- Elisabeth, D. A. A., M. A. Widyaningsih. & I. K. Kariada. 2007. Pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan baku pembuatan es krim. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP)*, Bali
- Falquet J. 1997. The nutritional aspects of *Spirulina*. *Antenna Technologies*.
- Febriani, A. 2013. Pengaruh formulasi minuman herbal *Sargassum* sp. terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan konsumen. *Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada*. Skripsi.
- Garrity, G. M., Bel J. A. & Lilburn T. G. 2001. *Bergey's manual of systematic bacteriology*. Edisi 2. Springer, New York.
- Goff, H. D. & Richard W. H. 2013. *Ice cream*. Seventh Edition. Springer Science, New York.
- Hastuti, A. M. 2014. Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang*. Skripsi.
- Henrikson, R. 2009. *Earth food Spirulina*. Ronore Enterprises, Hawaii.
- Hidayah, A. N. 2016. Kecepatan meleleh dan organoleptik es krim dengan penambahan sari biji kluwih dan daun cincau. *Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta*. Skripsi.
- Indriyani, E. D. 2015. Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh daun kelor dengan variasi lama pengeringan dan penambahan kayu manis serta cengkeh sebagai perasa alami. *Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta*. Skripsi.



- Ismunandar. 2004. Dibalik lembutnya es krim. <http://www.kimianet.lipi.go.id>. Diakses 1 November 2016.
- Jellinek, G. & Maurice E. S. 1971. Masking undesirable flavors in fish oil. *Fishery Bulletin*. 69 : 215 – 222.
- Kabede, E. & Gunnel A. 1996. Optimum Growth condition and light utilization efficiency of *Spirulina platensis* (= *Arthrospira fusiformis*) (Cyanophyta) from Lake Chitu, Ethiopia. *Hydrobiologia*. 332: 99 – 109.
- Laska, M. 2014. Olfactory sensitivity and odor structure-activity relationships for aliphatic ketones in CD-1 mice. *Chem. Sense*. 39: 415-424.
- Lin, C. W., Chia-Wen Y., Sung-Chuan W. & Kuang-Hway Y. 2009. DPPH free-radical scavenging activity, total phenolic contents and chemical composition analysis of forty-two kinds of essential oils. *Journal of Food and Drugs Analysis*. 17: 386-395.
- Luckett, C. R. Jean-Francois M. & Han-Seok S. 2016. Cripness level of potato chips affects temporal dynamics of flavor perception and mastication pattern in adults of different age groups. *Food quality and Preferences*. 51: 8-19
- Maheshwari, R. K., Ak C., Ayushi G. & Shobha S. 2013. Cinnamon: an imperative spice for human comfort. *International Journal of Pharmaceutical Research and Bioscience*. 2: 131-145.
- Marantha, H. A. & Ninik R. 2014. Kandungan gizi, sifat fisik, dan tingkat penerimaan es krim kacang hijau dengan penambahan *Spirulina*. *Journal of Nutrition College*. 3: 755-761.
- Masykuri, Y. B. Pramono & D. Ardila. 2012. Retensi pelelehan, overrun, dan tingkat kesukaan es krim vanilla yang terbuat dari bahan utama kombinasi krim susu dan santan kelapa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3).
- McCarty, M. F., Jorge B. A. & Francisco C. 2010. Potential complementarity of high flavanol cocoa powder and *Spirulina* for health protection. *Medical Hypotheses*. 74 : 370-373.
- Meilgaard, M., Gail V. C. & B. Thomas C. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd Edition. CRC Press, London.
- Mohire, N. C., Adhikrao V. Y. & Vaishali K. G. 2009. Novel approaches in development of metronidazole orodispersible tablets. *Research Journal Pharmacy and Technology*. 2: 283 - 286
- Negara, H. P., Iwan Y. B. & Nurfitri E. 2014. Pengkayaan β -karoten pada cokelat batang dengan penambahan *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.)*. 16: 17 – 28.



- Oktavianto, I. T. 2016. Karakteristik crackers dengan variasi penambahan *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Olivia, Y. T. 2010. pengaruh penambahan *Spirulina platensis* pada roti tawar berbahan dasar terigu dan tapioka terhadap tingkat penerimaan konsumen. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Prasetyaningrum, Rohula U. & R. Baskara K. A. 2012. Aktivitas antioksidan, total fenol, dan antibakteri minyak atsiri dan oleoresin kayu manis (*Cinnamomum burmanii*). Jurnal Teknosains. 1: 24-31
- Rahman, A. 2008. Analisis kepuasan konsumen produk susu ultra milk. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Ramadevi, K., Appala N. P., Sherin M. B., Ashok K., Varma P. & Chandra S. R. G. 2016. Stevia leaf powder and clove oil as taste masking substances in the formulation of ondansetron oro dispersible tablets. International Journal of advanced Pharmaceutics. 6: 50 -54.
- Rohmah, M. 2011. Aktifitas antioksidan pada campuran kopi robusta (*Coffea canephora*) dengan kayu manis (*Cinnamomun burmanii*). Jurnal Teknologi Pertanian. 6: 50 – 54.
- Rolla, E. 2015. Taste and smell, psychology of. International Encyclopedia of The Social & Behavioral Science. Second Edition : 26-31.
- Saleh, E. 2004. Teknologi pengolahan susu dan hasil ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Santoso, U. 2016. Antioksidan Pangan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Saputra, J. S. E., Tri W. A. & Eko N. D. 2014. Pengaruh penambahan biomassa serbuk *Spirulina platensis* terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori pada tablet hisap (Lozenges). JPHPI. 17: 281-291.
- Scott. 2013. What causes aftertaste. Journal of medicine. <http://themedicinejournal.com/articles/what-is-aftertaste/>. Diakses pada 12 Oktober 2016.
- Setyaningsih, D., Anton A. & Maya P. S. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press, Bogor
- Setyorini, M., Iwan Y. B. L. & Nurfitri E. 2009. Pengaruh penambahan *Spirulina platensis* pada pembuatan es krim vanila terhadap tingkat penerimaan konsumen. Prosiding Seminar Nasional Tahunan VI Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan.
- Shahbazizadeh, S., Kianoush K. D. & Sara S. 2015. Fortification of iranian traditional cookies with *Spirulina platensis*. Annual Research & Review in Biology. 7: 144-154



- Small, E. 2012. Blossoming treasures of biodiversity. 37. *Spirulina*- Food for The Universe. Biodiversity. National Program on Environmental Health, Agriculture and Agri-Food Canada, Ottawa.
- Soekarta, S. W. 1985. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil perikanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Solehudin, 2001. Ekstraksi minyak dan oleoresin dari kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanii* Blume). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Stier, R. E. 2001. Masking bitter taste of pharmaceutical actives. Scientific America. 3 (34)
- Sugiharto, E. 2014. Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan roti manis substitusi tepung *Spirulina* sebagai alternatif makanan tambahan anak gizi kurang. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Skripsi.
- Taib, G., Gumbira S, & S. Wiraatmadja. 1988. Operasi pengeringan pada pengolahan hasil pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Thomas, J. & P. P. Duethi. 2000. Handbook of herbs and spices. Woodhead Publishing Limited. CRC Press, New York.