

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Benyamin Franklin Station. Washinton, D.C
- Abbasi E and Azizpour M. 2015. *Evaluation of physicochemical properties of foam-mat sour cherry powder*. LWT–Food Science and Technology, Washington.
- Akkarachaneeyakorn,c S, and S. Tinrat. 2015. Effects of types and amounts of stabilizers on physical and sensory characteristics of cloudy ready-to-Drink mulberry fruit juice. *Journal of Food Science & Nutrition*, 2015; 3(3): 213–22
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream 5th* AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut
- Arbuckle, W.S., and Marshall, T.R. 1996. *Ice Cream 5th Edition* The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Arbuckle, W.S., and Marshall, R.T. 2000. *Ice Cream*. Chapman and Hall, New york.
- Ayu, D. F., V. S. Johan, dan F. F. Wulandari. 2017. Karakteristik Mutu dan Sensori Velva Labu Kuning dengan Penambahan Terung Belanda. Dalam: Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI 2017. Hal:77-85.
- Bodyfelt, F., Tobies J., Trout G. 1998. *The Sensory of Evaluation of Dairy Product*. Van Nostrand Reinhold, Newyork.
- Balerdi, J. H, 2014. *Canistel growing in the Florida home landscape*. University of Florida. <http://edis.ifas.ufl.edu/hs299>
- Campbell, J.R. dan R.T. Marshall. 1975. “*The Science of Providing Milk for Men*”.McGraw Hill Book Co. Inc., New York
- Costa, T.D.S.A., Wondracek, D.C., Lopes, R.M., Vieira, R.F., and Ferreira, F.R. 2010. *Carotenoids composition of canistel (Pouteria campechiana)*. Brazilian Agricultural Research Corporation (EMBRAPA), Brasil.
- Crane, J.H. and Balerdi, C.F. 2016. *Canistel Growing in The Florida Home Landscape*. Document HS1049, One of a Series of The Horticultural Science Department, UF/IFAS Extention, Florida.
- De Man, John. M. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB, Bandung.
- Destroiser, N.W and D.K. Tessler, 1977. *Fundamentals of Food Freezing*. The AVI Publishing Company, Inc. Wesport, Connecticut

- Dewanti, R, 2008. *Kewirausahaan*. Mitra Wacana Media, Jakarta.
- Dewi, R. K. 2010. *Stabilizer concentration and sucrose to the velva fruit quality*. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol.4 (2): 330-334.
- Dwi, A.S. Mardiah dan Hutami R. 2017. Penggunaan bahan penstabil pada mutu velva rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan pemanis madu. *Jurnal Agroindustri Halal* 3 (1): 10-14
- Duarte, Odilo and R. E. Paull, 2015. *Exotic Fruits and Nuts of the New World*. Library of Congress Cataloging-in-Publication Dara.UK. CABI
- Eckles, E.H., W.B. Combs and H. Macy, 1984. *Milk and Milk Product*. Mc. Graw Hill Book Co, Inc, New York.
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology: Principles and Practices*. Ellis Horwood, London.
- Fennema, O. R., M. Karen, dan D. B. Lund. 1996. *Principle of Food Science*. The AVI Publishing, Connecticut.
- Gasperz, Vincent. 1995. *Teknik Analisis Dalam Penelitian Percobaan*, Jilid 1. Tarsito, Bandung.
- Handoko, I.C, Matoetina M dan Paini, S.W. 2017. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap sifat fisik dan organoleptik velva apel manalagi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16 (1): 42-46.
- Hasniarti. 2012. Studi pembuatan permen buah dengan [skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makasar
- Helena, A.G., dan Rumalean, D. 2016. Pengaruh konsentrasi bubur buah pisang tongka langit (*Musa troglodytarum*) dan CMC (*Carboxyl methyl cellulose*) terhadap sifat kimia dan organoleptik sorbet air kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5 (2): 42-45.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agent for Food*. Aspen Publisher Inc, New York
- Istiqomah, K. 2017. Karakteristik es krim edamame dengan variasi jenis dan jumlah bahan penstabil. *Jurnal Agroteknologi*. 11 (2).
- Iqbal, M.J., Abbas, A., Rafique, H., Nawas, M.F., and Rasool, A. 2018. A review paper on foam-mat drying of fruits and vegetables to develop powders [Internet]. Volume 6 issue 6. Tersedia pada: <https://medcraveonline.com/JOJFPT/JOJFPT-06-00207> [6 Maret 2019].
- Janssen, P.M.B. 1978. *Twin Screw Extrusion*. Elsevier Scientific Publishing Company, Amsterdam.

- Kadam DM, Balasubramanian S. 2011. Foam mat drying of tomato juice. *Journal of Food Processing and Preservation* 35 (4):488–495.
- Kadam, D.M., Patil, R.T., and Kaushik, P. 2010. *Foam mat drying of fruit and vegetable products*.
- Kalsum. U, 2012. *Kualitas organoleptik dan kecepatan meleleh es krim dengan penambahan tepung porang (Amorphopallus onchopillus) sebagai bahan penstabil* [skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kamal, Netty. 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (*Carboxyl methyl cellulose*) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi Pangan* 1 (17) :78-84.
- Kandasamy P, Varadharaju N, Kalemullah S. 2012. Foam–mat drying of papaya (*Carica papaya L.*) using glycerol monostearate as foaming agent. *Journal of Food Science and Quality Management*.
- Kusbiantoro, B.H., Herawati, dan A.B. Ahza. 2005. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap mutu produk velva labu jepang [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusuma Ayu, R. 2012. Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil CMC dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Wortel (*Daucus carota L.*) Varietas Selo dan Tawangmangu.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Lindsay. Food Additives. 1985, di dalam O.R. Fennema, Food Chemistry (New York. Marcel Dekler Inc).
- Maria, D. N. dan E. Zubaidah. 2014. Pembuatan velva jambu biji merah probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) kajian presentase penambahan sukrosa dan CMC. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):18-28.
- Masykuri, 2009. Pengaruh Penggunaan Karagenan Sebagai Penstabil Terhadap Kondisi Fisik dan Tingkat Kesukaan Es krim Coklat. *Jurnal Program Studi Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang, Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan
- Mehraj H., Sikder R.K., Mayda U., Taufique T., Jamal Udin A.F.M. 2015. Plant Physiology and Fruit Secondary Metabolites of Canistel (*Pouteria campechiana*). 33 (12): 1908 – 1914.
- Meilan, Anggaini. 2016. Pengaruh konsentrasi carboxyl methyl cellulose (CMC) dan lama penyimpanan pada suhu dingin terhadap stabilitas dan karakteristik minuman probiotik sari buah nanas [skripsi]. Universitas Lampung, Bandar Lampung.

- Noviana. 2003. Pengaruh Rasio Kemang, Air, dan Gula serta Kombinasi CMC-Gum Arab terhadap Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Velva Kemang (*Mangifera caesia*). Skripsi Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Nugroho dan Yan Abdi, 2015. Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Fakultas Teknik Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Nuraidah, F. 2018. karakteristik fisikokimia dan sensori velva labu madu (*Cucurbita moschata*) dengan pemanis madu [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Padaga, M dan M. E. Sawitri, 2005, *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Palozza P, Krinsky NI, 1992, Antioxidant effects of carotenoids in vivo and in vitro: an overview, *Methods Enzymol*, 213:403-420.
- Parlina, I. 2013. Karagenan. <http://iinparlina.wordpress.com/>. Tanggal akses: 05-01-2018.
- Potter, N.N, (1978), *Food Science*, AVI Nostrad Reinhold Company, Inc, New York
- Purwanto, A. 2006. Pengaruh Jenis Penstabil dan Konsentrasi Shortening terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar Ungu Jepang [skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang
- Rahmi, N.F. 1998. Pembuatan puree kemang (*Mangifera caesia*) dan aplikasinya pada dodol dan es krim [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rini, A.K. 2012. Pengaruh kombinasi bahan penstabil CMC dan GUM arab terhadap mutu velva wortel (*Daucus carota L.*) Varietas selo dan tawangmangu [skripsi]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rizqa. 2013. Aneka frozen dessert [Internet]. Tersedia pada: <http://www.tekpangdessert.com>. [10 Januari 2020]
- Sagarmatha, Monty. 2018. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Campolay (*Pouteria campechiana*) Dengan Bubur Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) Dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Es Krim Buah. [skripsi]. Universitas Pasundan, Bandung.
- Satuhu, Supriyadi. 1992. *Berkebun Pisang*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soekarto, Soewarno T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bharata Karya Aksar. Jakarta
- Suprayitno, E. H., Kartikaningsih, S. Rahayu. 2001. Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia* ISSN: 1410-8968, 1: 23-27

- Susilowati, T., Sudaryanti, Candra D.A. 2013. Pembuatan velva sayuran (kajian) proporsi wortel, tomat, kecambah dan penambahan Na-CMC terhadap kualitas velva sayuran. Universitas UPN Veteran, Jawa Timur.
- Syahputra, Ery, 2008. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang Digunakan Terhadap Mutu dan Karakteristik Mutu Es krim Jagung. [skripsi]. Fakultas Pertanian, Medan. USU repository, Universitas Sumatera Utara.
- Tantono, E., Effendi, R., dan Hamzah, F. H. 2017. Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (Parsea americana Mill.). *Jurnal Online Mahasiswa (Jom) Faperta*, 4(2): 1-15.
- Tranggono, S., et, al. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Verheij, E.M.W. dan R.E. Coronel, 1997. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara, Buah-buahan yang Dapat Dimakan*. Terjemahan S. Somaatmadja. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Walstra, P. And R. James. 1984. *Dairy Chemistry and Physics*. John Willey and Sons Inc. New York
- Wibowo, Tinawaty. 1992. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap mutu velva fruit buah jambu biji [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F. G. dan Srikandi Fardias.1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. CV. Muliasa, Jakarta.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Woodward, J. 2016. *Improving outcomes of refractory celiac disease – current and emerging treatment strategies*. *Clin Exp Gastroenterol*. 9:225-36.
- Yudhistira, B. B. dan Meriza, D. A. 2018. Kajian penggunaan bahan penstabil CMC (*Carboxil methyl cellulosa*) dan karagenan dalam pembuatan velva buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10 (1): 43-49.