

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] The Association of Official Analytical Chemist. 2012. Official Method of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemis 16th edition. AOAC International. Virginia.
- Adji, S. 2004. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. Agromedia Pustaka Jakarta. Jakarta.
- Almatsier, S. 2010. *Healty Secret Of Pepino*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Amin, L. and Lee, W.Y. 2005. Effect Of Different Blanching Times On Antioxidant Properties In Salested Cruciferous Vegetables. *Journal Science Of Food An Agriculture*. 85(13): 2314-2320.
- Arbuckle, W.S. 1981. Ice Cream. The AVI Publishing Company Inc, Westport, connecticut. London.
- Arbuckle, W.S., and Marshal, R.T. 1996. Ice Cream 5th edition. New York: Chapman and Hall.
- Bahramparvar, M., Tehrani, M. 2011. Application and Functions of Stabilizer in Ice Cream. *Food Review International*. Vol 27: 389-407.
- Basito., Yudhistira B., Meriza A.D. 2018. Kajian Penggunaan Penstabil CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Dan Karagenan Dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*..
- Broto, W. 1990. Penggunaan Bahan Penstabil Pada Pembuatan Sari Buah Sawo (*Achras sapota L.*). *Bul Panel Hort*. 5(1): 16-21.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Penerbit Bunga Aksara. Jakarta.

- Campbell, J. and Marshall. 1975. *The science of Providing Milk for Man*. Mc Graw-Hill Book Co., New York.
- Dewi, R.k. 2010. Stabilizer Concentration And Sucrose To The Velva Tomato Fruit Quality. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Nasional Malang. Jurnal Teknik Kimia Vol 4, No. 2.
- Fardiaz, D. 1988. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Gheldof N., Wang Xiao-Hong., and Engeseth N.J. 2002. Identification And Quantification Of Antioxidant Components Of Honeys From Various Floral Sources. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 50: 5870-5877.
- Hadistiani, N. 2015. Formulasi Velva Kemang (*Mangifera caesia*) [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda. Bogor.
- Handayani, T., Amalia L., Setiarto B.H. 2022. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Velva Campolay. *Jurnal Teknologi pangan Dan Gizi*. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda. Bogor.
- Ide, P. 2010. *Health Secret of Pepino*. PT Elex Media Komputering. Jakarta.
- Iqlima R.Z., dan Jus'at I. 2013. Perbedaan Daya Terima Dan Komposisi Zat Gizi Pada Sirup Buah Melodi Yang Dibandingkan Sirup Buah Melon. *Nutrire Diaita Volume 5 Nomor 2*.
- Khopkar. 2010. *Konsep dasar Kimia Analitik*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kiptiyah Y.S., Utami R., Parmato R.N. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Manisan Kering Buah Pepino (*Solanum muricatum A.*) Dengan penggunaan Variasi Gula Invert. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2*. ISSN: 2302-0733.
- Ludvigsen, H.K. 2011. *Manufacturing High Quality Ice Cream With High Overrun*. Palsgaard Technical Paper.

- Mahato. 2016. *An introduction to pepino (Solanum muricatum)*. International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology (IJEAB).
- Manggabrani, S., Lestari W., Gea H. 2019. Karakteristik Fisik Dan Kimia Velva Buah Naga Dan Sayur Wortel Dengan Penambahan Labu Kuning. Aceh Nutrition Jurnal. ISSN: 2527-3310.
- Mardianti, A., Praptiningsih Y., Kushwardani N. 2016. Karakteristik Velva Buah Mangga Endhog (*Mangifera Indica L*) Dengan Penstabil CMC Dan pektin. Prosiding Seminar Nasional Apta.
- Muchtadi, T. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor. Alfabeta.
- Najah H., Pertiwi R.S., Kusumaningrum I. 2021. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Velva Buah Pala (*Myristica fragrans hout*) Dengan Penambahan CMC. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda. Bogor.
- Noviana. 2003. Pengaruh Rasio Kemang, Air, Dan Gula Serta Kombinasi CMC-Gum Arab Terhadap Mutu Fitokimia Dan Organoleptik Velva Kemang (*Mangifera caesia*) [skripsi]. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Parwata, I.M., Oka A., Ratnayani K, dan Ana L. 2010. Aktivitas Antiradikal Bebas serta Kadar Beta Karoten pada Madu Randu (*Ceiba pentandra*) dan Madu Kelengkeng (*Nephelium longata L.*). Jurnal Kimia 4 (1).
- Puspaningtyas, D.E. 2013. *The Miracle of Fruits*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Rahmawati S., Nurhartadi E., Ishartani D. 2012. Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensori Velva Pepaya (*Carica papaya L*) Dengan Pemanis madu. Jurnal Hasil Teknologi Pertanian Vol V, No. 2.
- Rini, K. 2012. Pengaruh kombinasi bahan penstabil CMC dan Gum arab terhadap mutu velva wortel (*Daucus carota L.*) varietas selo dan tawangmangu

[skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sbelas Maret, Surakarta.

Sakawulan D., Budi F., Syamsir E. 2014. Pembuatan Velva Fruit Pisang Dengan Bahan Dasar Tepung Pisang Dan *Carboxy Methyl Cellulose* Sebagai Bahan Penstabil. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sapriyanti R., Nurhartadi E., Ishartani D. 2014. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Dengan Pemanis Madu. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol VII, No. 1.

Sarno dan Purnama D.A. 2005. Pepino Buah Mewah Berkhasiat Obat. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Setyaningsih. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. IPB Press, Bogor.

Sudha, G., Priya, M.S., and Shree, R.B.I. 2011. Antioxidant Activity Of Ripe Pepino Fruit (*Solanum muricatum* A). international Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science. 3(3): 257-261.

Susanti S., Bintoro P.V., Amanullah R.D. 2019. Karakteristik Fisik Total Padatan Dan Hedonik Velva Nangka Dengan Penambahan Gum Arab Sebagai Penstabil. Jurnal Ilmiah Sains. ISSN 2540-9840.

Susilowati, T., Sudaryatai dan D.A. Candra. 2013. Pembuatan velva sayuran (kajian proporsi wortel, tomat, kecambah dan penambahan Na-CMC terhadap kualitas velva sayuran). Jurnal Teknologi Pangan 4(2):1-9.

Tressler D. K, C. F. Evers 1957. *The Freezing Preservation of Food*. The AVI publ.,Co.Inc Wesport, Conecticut.

USDA National Nutrient Data Base for Standard. 2015. The National Agricultural Library.

- Waliyurahman I., Bintoro P.V., Susanti S. 2018. Karakteristik Fisik Kimia Serta Hedonik Velva Umbi Bengkuang Dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(20228-324).
- Warsiki E, N. S. Indrasti. 2000. *Velva Fruit*. Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat IPB, Bogor.
- Winarno, F.G. 2005. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor.
- Wulandari B., Ishartani D., Afandi D. 2014. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* vol 3. No 3. ISSN: 2302-0733.
- Yodhabtara, M. 2010. Pengaruh Penambahan Bahan Pengental Terhadap Kualitas Dadih Sapi Dengan Starter *Lactobacillus Casei* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yohana, R. 2016. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum A.*) Dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra betacea, sent.*) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

