

DAFTAR PUSTAKA

- Albrigo, L. G dan R. D Carter. 1977. Structure of Citrus Fruit in Reaction to Processing di dalam S. Nagy, P. E. Shaw, dan M. K. Veldhuis (eds). *Jurnal. Citrus Science and Technology Volume I*. The AVI Publishing Company Inc. West Point, Connecticut
- Almatsier, Sunita. 2015. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Arbuckle, W.S and Marshall, R.T. 1996. *Ice Cream 5th edition. New York: Chapman and Hall*
- Astawan, M. 2012. *Sehat dengan Buah*. Dian Rakyat, Jakarta
- 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*
- Badan Standarisasi Nasional Tahun 1995. SNI 01-0222-1995
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01- 3713-1995. Es Krim
- Bahramparvar, M., Tehrani Mostafa, M. 2011. Application and Functions of Stabilizers in Ice Cream. *Food Review International*. Vol 27:389-407
- Cahyo Suprianto, R. S. (2016). *Grow your own fruits- panduan praktis menanam 28 tanaman buah populer di perkarangan*. Yogyakarta : Lily Publisher, Penerbit Andi
- Dewi, K.R. 2012. *Stabilizer Concentration And Sucrose To The Velva Tomato Fruit Quality. Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 4 (2) 330-334
- DeMan, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB
- Dewi, Rini Kartika. 2015. *Stabilizer Concentration and Sucrose To The Velva Tomato Fruit Quality. Jurnal Teknik Kimia Vol.4, No.2, April 2010*. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Nasional Malang
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2019. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Faridah, IN., Anam, C., dan Widowati, E. 2014. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 (1) 30-8
- Fitria, V., 2013, Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana* ABB), *Skripsi*, Program Studi Farmasi, Fakultas

Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Goff, D., and Hartel, R. 2013. *Ice Cream-seventh edition*. New York: Springer Science
- Hery, Winarsi. 2007. *Antioksidan Alami dan Radical Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius, Yogyakarta
- Iorio, E.L. 2007. *The Measurement of Oxidative Stress. International Observatory of Oxidative Stress, Free Radicals and Antioxidant Systems*. Special supplement to Bulletin
- Lersch, M. 2010. *Texture A Hydrocolloid Recipe Collection*. Creative Common, California
- Mardiana, L dan Ratnasari, J. 2013. *Ramuan dan Khasiat Sirsak*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Mardianti, dkk., 2016, Karakteristik Velva Buah Mangga Endhog (*Mangifera indica L.*) Dengan Perstabil CMC dan Pektin. *Jurnal Teknologi Hasil Pangan*. Universitas Jember.
- Maria, dkk., 2014. Pembuatam Velva Jambu Biji Merah Probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) Kajian Presentase Penambahan Sukrosa Dan CMC. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No 4 p. 18-28.
- Meydani, et al. 1995. Antioxidants and Immune Response in Aged Persons: Overview of Present Evidence. *American Journal of Clinical Nutrition*. 1995, 62, 1462S-1476S
- Murray, R. K., Granner, D. K., & Rodwell, V. W. *Biokimia harper (27 ed.)*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2009
- Nugraheni., 2016. *Sehat tanpa obat dengan nanas- seri apotek dapur*. Yogyakarta: Rapha Publishing, penerbit Andi
- Nuraini, D., 2014. *Aneka daun berkhasiat untuk obat*. Yogyakarta: Gava Media
- Nussinovitch, A. 1997. *Hydrocolloid Applications, Gum Technology in Food and Other Industries*. Blackie Academic Press and Professional. London
- Potter NN. 1973. *Food Science*. Westport Connecticut: The AVI Publishing. Co. Inc
- Prasetyorini, Moerfiah, Wardatun, S., Rusli Z., 2014. *Potensi Antioksidan Berbagai sediaan Buah Sirsak*, Fakultas MIPA Universitas Pakuan : Bogor
- Rini, A. K., D. Ishartani dan Basito. 2012. *Pengaruh kombinasi bahan penstabil CMC dan gum arab terhadap mutu velva wortel (Daucus carota L.) varietas Selo dan varietas Tawangmangu*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Universitas Sebelas Maret

- Rini Kartika Dewi, 2015. *Stabilizer Concentration And Sucrose To The Velva Tomato Fruit Quality*. Jurnal Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Institut. Teknologi Nasional Malang.
- Robinson T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi (Penerjemah Kosasih Padmawinata)*. penerbit ITB: Bandung
- Sudaryati. 2013. *Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (Annona muricata Linn.) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin*. Jurnal Rekapangan
- Suraningsih, Maya Safrina. 2000. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Velva Sirsak*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- 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. Universitas Pembangunan Nasional Jawa Timur
- Soedarya, 2009. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Tantono E., Effendi, R., Hamzah, H. 2017. *Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Gum Arab terhadap Mutu Velva Alpukat (Parsea americana Mill)*. Jurnal Pangan. Universitas Riau
- Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Walstra, P. And R. James. 1984. *Dairy Chemistry and Physics*. John Willey and Sons Inc. New York
- Winarno, F. G. 2014. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Windono, dkk., 2001, *Uji Peredam radikal Bebas Terhadap 2,2-Diphenyl-1-picryhidrazil (DDPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (Vitis)*.

