

DAFTAR PUSTAKA

- Alfira, R. 2014. *Identifikasi Potensi dan Strategi Pengembangan Ekowisata Mangrove pada Kawasan Suaka Marga Satwa Mampie di Kecamatan Wonomulyo*. Skripsi Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universtas Hasanuddin
- Anonim. 1995. Badan Standarisasi Nasional. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01- 3713-1995. *Es Krim*. Jakarta
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, dan S, Budijanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. IPB-Press, Bogor
- Astawan, M., 2008. *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
- Azwar, Saifuddin. 2015. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Bandini, Yusni dan Nurudin Aziz. 2004. *Bayam*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Clarkson P.M, and Thompson H.S. 2000. Antioxidants: what role do they play in physical activity and health? *Am. J. Clin. Nutr.* 72 (Suppl): 6375-6465
- Dalimartha, S., Adrian F. 2013. *Fakta Ilmiah Buah dan Sayur. Pratiwi K*. Penebar Swadaya Grup. Jakarta
- De Garmo, 1984, *Materials and Processes in Manufacture*, Edisi ke 7, PT Pradaya Paramita, Jakarta
- Dewi. S dan Ulfatun. 2010. *Kualitas Selai yang Diolah dari Rumpun Laut. Gracilaria verrucosa Eucheuma cottoni, Serta Campuran Keduanya*. Jurnal Perikanan. Universitas Diponegoro

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara. Jakarta
- Fessenden, R.J., dan J.S. Fessenden., 1986, *Kimia Organik Dasar Edisi Ketiga Jilid 2*, Terjemahan Oleh A.H. Pudjaatmaka, Erlangga, Jakarta
- Fitriiningrum, R., Sugiyarto, dan Ari Susilowati.2013. *Analisis Kandungan Karbohidrat pada berbagai Tingkat Kematangan Buah (Carica Pubescens) di Kejajar dan Sembungan*. Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Hasanah, Rusmiati., Khasanah, Uswatun., Wibiana, Endang., dan Haryanto. 2016. *Pengaruh Penambahan CMC (Carboxymethyl cellulose) Terhadap tingkat Degradibilitas Dan Struktur Permukaan Plastik Ramah Lingkungan*. Jurnal Simposium Nasional Teknologi Terapan (SNTT). Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Purwokerto
- Hildayani, 2018. *Pembuatan Carboxymethyl Cellulose (CMC) dari Limbah Tandan Kosong Kelapa Sawit sebagai Bahan Penstabil Madu Dehumidifikasi*. Skripsi. Fakultas MIPA. Universitas Sumatera Utara
- Iorio, E.L. 2007. *The Measurement of Oxidative Stress. International Observatory of Oxidative Stress, Free Radicals and Antioxidant Systems*. Special supplement to Bulletin
- Kustyawati M.E, Sulastri R. 2008. Pemanfaatan Hasil Tanaman Hias Rosella sebagai Bahan Minuman. Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Vol II No.2 Bulan November hal:1-4. Fakultas Pertanian Universitas Lampung
- Lersch, M. 2010. *Texture A Hydrocolloid Recipe Collection*. Creative Common, California
- 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. Universitas Brawijaya

- Meydani, S.N, D Wu, Santos MS, Hayek MG. *Antioxidants and Immune Response in Aged Persons: Overview of Present Evidence*. American Journal of Clinical Nutrition, 1995, 62, 1462S-1476S
- Mohammad, Andika . Madajinah, Siti. 2015. *Konsumsi Buah Dan Sayur Anak Usia Sekolah Di Bogor*. Jurnal. Gizi Pangan Vol 10 (1):71-76, ISSN 1978 – 1059
- Padaga, M. dan Sawitri, M. E. 2015. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Surabaya : Trubus Agrisarana
- Piliang. W. G. dan S. Djojosebagio, Al Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. Bogor: IPB Press
- Purnawijayanti, H. A. 2009. *Mie Sehat*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Putri, N. K. 2014. *Pengaruh Fermentasi dan Penambahan Gula dalam Proses Pembuatan Selai Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi)*. *Skripsi*. Bogor. IPB
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rini, A. K., D. Ishartani dan Basito. 2012. *Pengaruh kombinasi bahan penstabil CMC dan gum arab terhadap mutu verlva wortel (Daucus carota L.) varietas Selo dan varietas Tawangmangu*. Jurnal Teknosains Pangan. Universitas Sebelas Maret
- Rohdiana, D. 2001. *Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh*. Majalah Jurnal Indonesia
- Ronoprawiro, S. 1993. *Produksi Sayuran di Daerah Tropika*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Rukmana, Rahmat. 2008. *Bayam, Bertanam dan Pengolahan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta

- Rumimper, Esther Ariny., Jimmy Posangi., Jane Wuisan. 2014. *Uji Efek Perasan Daun Byam Merah (Amaranthus tricolor) terhadap Kadar Hemoglobin pada Tikus Wistar (Rattus norvegicus)*. Jurnal e-Biomedik. Universitas Sam Ratulangi Indonesia
- Saparinto, C. 2013. *Grow your own vegetables-panduan praktis menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Penebar Swadaya. Yogyakarta
- Sari, Dian Wulan., Pranamuda, Hardaning., Zubaidah, Elok. 2011. Ekstraksi Antijamur Dari Isolat Actinomycetes Dan Jamur Serta Penghambatannya Terhadap Jamur Fitopatogen Tanaman Kopi Rosselinia bunodes Dan Phellinus lamaoensis. *Tesis*. Universitas Brawijaya
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty
- Susilowati dan Kuspriyanto. 2016. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Refika Aditama. Bandung
- 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
- 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
- Wahyuni, E. P. 2018. *Mempelajari Karakteristik Pengeringan Bayam Hijau (Amaranthus tricolor L.)*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung
- Waladi, Vonny Setiaries Johan and Faizah Hamzah. 2015. "Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus.) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim". Jom Faperta. Vol. 2 No. 1

- Walstra, P. And R. James. 1984. *Dairy Chemistry and Physics*. John Willey and Sons Inc. New York
- Werdhasari, A, 2014 'Peran antioksidan bagi kesehatan', *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, vol. 3, no. 2, hh. 59-68
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarsi H, 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta
- Yen G., H. Chen. 1995. *Antioxidant Activity of Various Tea Extract in Relation To Their Antimutagenicity*. *J. Agric. Food Chem*