

## DAFTAR PUSTAKA

- Anis, R. 2013. Panen Besar Buah Naga dalam Pot. Jakarta : Publishing Langit.
- AOAC. 2016. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist 20<sup>th</sup> Edition*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Basito, B.Yudhistira, dan D. A. Meriza. 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): 42 – 49
- Cake, W. 2004. Quality and Stability of Frozen Vegetables. Development in Food Preservation, New York.
- Damanik, A.D., Raswen E., dan Vonny S. 2018. Pemanfaatan Buah Naga Merah dan Kelopak Rosella Dalam Pembuatan Velva. JOM UR 5(2) : 1- 15.
- Dewi, R. K. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose to the Velva Fruit Quality. Jurnal Teknik Kimia Vol. 4 (2) : 330-334.
- Djali, M., Maulisa F., and Marsetio. 2017. The Effect of CMC Addition on the Characteristic of Sweet Potato (*Ipomoea Batatas L. Cv Cilembu*) Velva. KnE Life Science. 2nd International Conference on Sustainable Agriculture and Food Security : A Comperhensive Approach (ICSAFS) : 680-688.
- Djatmiko, B. 1991. Penggunaan Biopolimer di Dalam Industri. Prosding Seminar Bioteknologi Perkebunan Institut Pertanian Bogor.
- Firdaus, S. 2018. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu *Velva* Pepaya California (*Carica papaya L.*). Artikel Ilmiah Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Guoyao, W., Julie, K. C., Veazie, P. P., Dolan, K. D., Kelly, K. A. dan Meininger, J. C. 2007. *Dietary Supplementation With Watermelon Pomace Juice Enhances Arginine Availability and Ameliorates The Metabolic Syndrome in Zucker Diabetic Fatty Rats*. American Society For Nutrition.

- Handoko, I.C., Suprijono, M.M., Widyawati, P.S. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolloid Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Velva Apel Manalagi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol 16(1) : 42-46
- Hartman JL, Wehner TC, Ma G, Perkins-Veazie P. Citrulline and Arginine Content of Taxa of Cucurbitaceae. *Horticulturae*. 2019
- Hastuti, P., Kartika, B. dan Supartono, W. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta : Tidak diterbitkan.
- Hui, Y.H. 1992. Dairy Science and Technology Handbook 2nd Product Manufacturing. California : VHC Publisher.
- Jariyah., Nurismanto, R., dan Pratiwi, N. F. D. 2019. Pengaruh Penambahan Cmc Terhadap Karakteristik Es Krim Jus Buah Pedada dan Kelapa Muda. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* 24(1):51-58.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* 1(17) : 78-84.
- Kesuma, TI. 2011. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pati Terhadap Karakteristik Tepung Nanas (*Ananas comocus*) dan Pengaruh CMC Terhadap Karakteristik Velva Berbahan Dasar Tepung Nanas. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kilara, A., Chandan RC. 2007. Ice Cream and Frozen Dessert. Di dalam: Hui, YH. (Ed). *Handbook of Product Manufacturing*. John Willey & Sons, Inc. New York.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kusbiantoro, B., Herawati, dan Ahza. 2005. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Produk Velva Labu Jepang. *Jurnal Hort.*15(3) : 223-230.
- Kusriningrum. 2010. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya.
- Mangkusubroto, K. dan Listiani. 1987. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek. ITB. Bandung.

- Mardianti, A., Y. Praptiningsih, dan N. Kuswardhani. 2016. Karakteristik Velva Buah Mangga Endhog (*Mangifera Indica* L.) Dengan Penstabil CMC dan Pektin. Prosiding Seminar Nasional APTA, Jember 26-27 Oktober 2016.
- Marshall, R. T., H. D. Goff, dan R. W. Hartel. 2003. Ice Cream Sixth Edition. Kluwer Academic/Plenum Publishers. New York.
- Noviana. 2003. Pengaruh rasio kemang, air dan gula serta kombinasi CMC-gum arab terhadap mutu fisikokimia dan organoleptik velva kemang(*Mangifera caesia*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Oktajaya, K., Suseno, T. I. P., Jati, I. R. A. P. 2018. Pengaruh Konsentrasi HPMC (Hidroxypropyl Metyl Cellulose) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Velva Jeruk Manis. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 17(2) : 93-97.
- Oseni, O. A & V.I. Okoye. 2013. Studies of Phytochemical and Antioxidant properties of the Fruit of Watermelon (*Citrullus lanatus*). (Thunb.). Journal of pharmaceutical and biomedical sciences (J Pharm Biomed Sci.), 27(27): 508-514.
- Padaga, M., dan M.E. Sawitri. 2005. Es Krim Yang Sehat. Trubus Agrisana. Surabaya.
- Pokorny, J., Nedyalka Y., Michael G. 2001. Antioxidants in Food. CRC Press. New York.
- Puteri, F., Nainggolan, R. J., dan Limbong, L. N. 2015. Pengaruh Konsentrasi CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah. J.Rekayasa Pangan dan 3(4):465-470.
- Riestya. 2010. Manfaat Kulit Buah Semangka. Jakarta.
- Rimando, Agnes M. dan Penelope M. Perkins-Veazie. 2005. Determineof Citrulline in Watermelon Rind. Journal of Chromatography A :196-200. USA.
- Rini, A., K., I. Dwi 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 1(1) : 86-94.
- Rohdiana, D. 2011. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh. Majalah Jurnal Indonesia 12 : 53-58.
- Rosalina, P., Hartel, R.W. 2004. Effects of Overrun on Structural and Physical Characteristics of Ice Cream. International Dairy Journal 14 : 255-262.

- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Semangka Hibrida*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sakawulan, D, F. S. Budi, dan E. Syamsir<sup>[1][SEP]</sup>. 2014. Pembuatan *Velva Fruit* Pisang dengan Bahan Dasar Tepung Pisang dan CMC sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4): 182 – 187.
- Saleh, E., 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*, Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sapriyanti, R., E. Nurhartadi, D. Ishartani. 2014. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori *Velva* Tomat (*Lycopersicum Esculentum Mill*) Dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1): 59 – 69.
- Shahidi, F., dan Madhujit T. 2010. Antioxidant Potential of Pea Beans (*Phaseolus vulgaris L.*). *Journal of Food Science* 70(1) : 1-11.
- Sinaga, Ernawati., 2012. *Biokimia Dasar*. Jakarta Barat: PT. ISFI Penerbitan.
- Sulastri, T. A. 2008. Pengaruh konsentrasi gum arab terhadap mutu *velva* buah nenas selama penyimpanan dingin. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Syed, Q.A., Shah, M.S.U. 2016. Impact of Stabilizer on Ice Cream Quality Characteristic. *MOJ Food Processing and Technology* 3(1) : 1-7.
- Sylvi, D., Novelina dan Kurniati, A. 2020. Pengaruh pencampuran bengkung (*Pachyrhizus erosus L*) dengan terung belanda (*Cyphomandra betacea Sendtn*) terhadap karakteristik *velva* dihasilkan. *Jurnal Litbang Industri* 10(1) : 23 – 31.
- Tampubolon, R. H. S. H., Yusmarini, dan V. S. Johan. 2017. Penambahan Buah Nanas Dalam Pembuatan *Velva Wortel*. *Jom Faperta*, 4(2): 1 – 15.
- Tantono, E., R. Effendi, dan F. H. Hamzah. 2017. Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC<sup>[1][SEP]</sup> (*Carboxy Methyl Cellulose*) Dan Gum Arab Terhadap Mutu *Velva* Alpukat (*Parsea Americana Mill.*). *Jom Faperta*, 4(2): 16 – 30.
- Utami, R. D., Yuliawati, K. M., and Safnir, L. 2015. Pengaruh Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan Daun Sukun (*Arthocarpus altilis (Parkinson) Fosberg*). *Prosiding Penelitian Spesia Unisba*. 280-286.
- Warisno, S. P. K. P., & Dahana, K. S. P. (2010). *Buku pintar bertanam buah naga*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Warsiki, E. dan N.S. Indrasti 2000. *Velva Fruit*. *Warta Pengabdian*. IPB Bogor.

- Wijayanti, Sandya Sari. 2016. Pengaruh Jumlah Susu Skim dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kecepatan Meleleh Es Krim. e-journal Boga 5(3) : 101-109.
- Winarno F.G. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional .Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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):42-49.
- Yudhistira, B., Putri, R. A. A dan Basito. 2020. Pengaruh Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Gum Arab dalam *Velva* Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). Journal of Agro-based Industry 37(1): 20-29.