

## DAFTAR PUSTAKA

- Andreas, L.K., M. Astawan. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Andayani, R., Maimunah, & Lisawati, Y., 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 13, 31-37.
- Anggraini, S. 2016. *Kajian Pembuatan Cokelat Dengan Penambahan Nanas Bubuk Dan Madu Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik*. [Skripsi]. Bandung: Universitas Pasundan.
- Antara, N. T., Pohan, H. G., dan Subagja. 2001. Pengaruh Tingkat Kematangan Dan Proses Terhadap Karakteristik Buah Mengkudu. *Warta of Agro-Based Industry* 18(1-2):25-31.
- Anwar, K., Triasmoro, L. 2016. *Kandungan Total Fenolik, Total Flavonoid, Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.)*. *Jurnal Pharmascience*. Vol 3(1): 83-92.
- Apriyantono, A.; D. Fardiaz; N.L. Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Arbuckle, W.S dan R.T. Marshall. 1996. *Ice cream* (5<sup>th</sup> edition). New York: Chapman and Hall.
- Arbuckle, W.S .2000. *Ice cream* (3<sup>th</sup> edition). *Avi Publishing Company*. Inc Wes Port: Connecticut.
- Ayanblu F, Wang MY, Peng L, Nowicki J, Anderson G, Nowicki D. 2006. *Antithrombotic effect of Morinda citrifolia (Noni) fruit juice on the jugular vein thrombosis induced by ferric chloride in male adult SD rats*. *Arteriosclerosis Thrombosis and Vascular Biology*.
- 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.
- Azhar, M. 2009. Inulin Sebagai Prebiotik. *Sainstek* Vol.12(1) : 1-8.
- Bahramparvar, M., Tehrani Mostafa, M. 2011. *Application and Functions of Stabilizers in Ice Cream*. *Food Review International*. Vol 27(4):389-407.
- Bangun, A. P. Dan B. Sarwono, 2002. *Khasiat dan Manfaat Mengkudu*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Barus, S. M. H. 2008. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit Dan Lama Perendaman Dalam Air Kelapa Terhadap Mutu Abon Jantung Pisang. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.

- Basito. 2018. Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC dan Karagenan dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 10(1): 42-49.
- Cahyadi, W. 2008. *Bahan Tambahan Makanan Edisi Kedua*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cake, W. 2004. *Quality and Stability of Frozen Vegetables*. New York: Development in Food Preservation.
- Cahyadi, W., T. Widiantara. 2018. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal*. Vol 4(3): 218-224.
- Champagne, C. P., Gardner, N. J., & Roy, D. 2005. *Challenges in the Addition of Probiotic Cultures to Foods*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. Vol 45(1): 61–84.
- Chotimah, S, C. 2009. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dalam Proses Pembuatan Minuman Probiotik (Yoghurt). *Jurnal Ilmu Peternakan*. 47-52, ISSN 1907-2821.
- Coskun. H., and Ondul, E. 2004. *Free Fatty Acid Accumulation By Mesophilic Lactic Acid Bacteria In Cold Stored Milk*. *Journal of Microbiology*. Vol 4(2), 133–138.
- DeMan, J. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Dewi, Fajar, K. 2010. Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia Linnaeus*) Terhadap Bakteri Pembusuk Daging Segar. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Djauhariya, E. 2003. Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) Tanaman Obat Potensial. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Pengembangan Teknologi TRO: 15(1): 1-16.
- Farhaniah, R. 2019. Karakteristik Mutu Fisikokimia dan Sensori Velva Kopyor dengan Penambahan CMC. [Skripsi]. Bogor: Universitas Djuanda.
- Ferdian, A. 2011. Pengaruh Bubuk Bubuk Cokelat Fermentasi pada Yoghurt Susu Kambing Menggunakan Starter *Lactobacillus fermentum* dan *Streptococcus thermophilus* terhadap Kadar Air, Keasaman dan Mikrobiologi. *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Andalas*. Padang.
- 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.
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing wuluh (*Averrhoa Belimbing L*) Kering. *Jurnal Sagu.Laboratorium Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau*. Vol. 7(1): 32-37.

- Goff , H. 2002. Ice Cream. Dairy Science and Technology on the Internet. [www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icecream.html](http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icecream.html).
- Hanani E, Mun'im B, Sekarini R. 2005. Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam Spons *Callispongia* Sp. Dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian* 2 (3): 127-133.
- Hariyatmi. 2004. Kemampuan Vitamin E Sebagai Antioksidan Terhadap Radikal Bebas Pada Lanjut Usia. *MIPA* 14(1):52-60.
- Haryanti, M., & Zueni. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia manostana* L.) Dengan Variasi Susu Skim. *Jurnal Agritepa*. Vol 1(2).
- Hapsoh dan Y. Hasanah. 2011. *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*. Medan: USU Press.
- Hidayat, S. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta: AgriFilo.
- Hikmawati, N. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Nenas (*Ananas Sativus*) Terhadap Nilai Ph Dan Overrun Es Krim. *Skripsi*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Hossain MA, Rahman SM. 2011. *Total Phenolics, Flavonoids and Antiooxidant Activity of Tropical Fruit Pineapple*. *Food Res Intl* 44(3): 672.
- Indriyani. 2016. Ibm Pengolahan Buah Mengkudu *Morinda Citrifolia* Fruit Processing Ibm Abstrak Pendahuluan. Prosiding Seminar Nasional Ekonomi Dan Bisnis & Call For Paper FEB UMSIDA, 1, 624–638.
- Irfandi. 2005. Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus* L.Merr.). [Skripsi]. Bogor: Bidang Studi Holtikultura Fakultas Pertanian InstitutPertanian Bogor. Hal 5-6.
- Itagusman. 2013. Pengujian Organoleptik. [Modul Penangan Mutu Fisis] Semarang: Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Jamilah, Vivin. 2019. Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas I Kombucha. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Intan Lampung.
- Jones, W. 2000. *Noni Blessing Holdings*. Oregon: Food Quality Analysis.
- Jurian, V.Y., S. Suwasono., dan M. Fauzi. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Daun Murbei (*Morus alba*) terhadap *Escherichia coli*. Prosiding Sminar Nasional APTA.
- Kamal, N- 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol I. Edisi 17, Periode Juli-Desember 2010. Hal:78-84.

- Kartika, D. 2010. *Stabilizer Concentration and Sucrose to The Velva Tomato Fruit quality*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional Malang. Malang.
- 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. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Klaenhammer, T. R. 2000. *Probiotic Bacteria: Today and Tomorrow*. The Journal of Nutrition, 130(2), 415S-416S.
- Khurniyati, M., Teti E. 2015. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu dan Waktu) terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Berbagai Varietas: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3 (2): 523-529.
- Koxholt, M. M. R., B. Eisenmann and J. Hinrichs. (2001). Effect of the Fat Globule Sizes on the Meltdown of Ice Cream. J. Dairy Sci. 84:31–37.
- Krishnaiah, Duduku. 2013. *Antioxidant activity and total phenolic content of an isolated Morinda citrifolia L. methanolic extract from Poly-ethersulphone (PES) membrane separator*. Journal of King Saud University. Engineering Sciences. Vol 27:63-67.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. *Membuat Makanan Cepat Saji*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kusnadi. 2015. Pembuatan yoghurt berbasis kacang tunggang (*Vigna unguiculata*) dengan Metode Freeze Drying (Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3(3): 1203-1213.
- Kusrahayu, Trisnaningtyas, dan Legowo. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Pembuatan Frozen Yogurt Dengan Bahan Dasar Whey Terhadap Total Bahan Padat, Waktu Pelelehan Dan Tekstur. Semarang: Universitas Diponegoro. Animal Agriculture Journal. Vol 2(1): 225-231.
- Kusumawati, D.H. dan W.D.R. Putri. 2013. Karakteristik fisik dan kimia edible film pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 1(1): 90-100.
- Kuswardhani, N. 2016. Karakteristik *Velva* Buah Mangga Endhog dengan Penstabil CMC dan Pektin. Prosiding Seminar Nasional APTA: 261-266.
- Lawless, H, and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. Springer, New York.

- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S, Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Badan Penerbit Universitas Diponegoro: Semarang.
- Leiliawati, L. 2001. Kualitas Frozen Yogurt dengan Penambahan Buah Apel, Jambu Biji atau Pisang. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Lingga, L. 2012. *The Healing Power of Antioxidan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Mahdian, -E., Tehrani, M, -M., Nobahari, -M., 2012. *Optimizing Yoghurt-Ice Cream Mix Blend In Soy Based Frozen Yoghurt*. Journal of Agricultural Science and Technology. 14, 1275–1284. <http://jast.modares.ac.ir/article-23-7697-en.html>.
- Mangkusubroto, K. Dan Listiani. 1987. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek. ITB. Bandung.
- Mardianti, Annisa, Yulia Praptiningsih, Nita Kusumawardhani. 2016. Karakteristik Velva Buah Mangga Endhog (*Mangifera Indica* L.) dengan Penstabil CMC dan Pektin. Prosiding Seminar Nasional APTA: Jember.
- Maria, Devrina N dan Elok Zubaidah. 2014. Pembuatan Velva Jambu Biji Merah Probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) Kajian Presentase Penambahan Sukrosa dan CMC. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.2 No.4 p.18-28.
- Marshall RT, H Douglas, Richard W Hartel. 2003. *Ice Cream 6th Edition*. USA. Kluwer Academic/ Plenum Publisher.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. Songklanakarin Journal of Science and Technology.
- Mulyani, S., Legowo, A.M., & Mahanani, A.A. 2008. Viabilitas Bakteri Asam Laktat, Keasaman dan Waktu Pelelehan Es Krim Probiotik Mennggunakan Starter *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidum*. Jurnal Tropical Anumal Agriculture. Vol 33(2):120-125.
- Nayak, B., Shivananda, M., Julien R., Isitor, G., dan Adogwa, A., 2010. *Hypoglycemic and Hepatoprotective Activity of Fermented Fruit Juice of Morinda citrifolia (Noni) in Diabetic Rats. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, Vol. 2011, No. 875293.
- Nugraheni. 2016. Sehat Tanpa Obat dengan Nanas. Yogyakarta: Andi Offset.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nuraini, Heny. 2007. Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal. Jakarta: Qultummedia.

- Nurmiati, N. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai Ph Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol 7(1):41-46.
- Oksilia, Syafutri, M.I., Lidiasari, E., 2012. Karakterisasi es krim hasil modifikasi dengan formula bubur timun suri (*Cucumis melo L.*) dan sari kedelai. J. Teknol. Dan Ind. Pangan 23, 17–22.
- Oktaviani, P.E., Purwijantiningsih, E.L.M dan Pranata, F.S. 2015. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). Jurnal Biologi. Vol 4(1):1-15.
- Pangastuti, Mandasia. 2020. Pengaruh Madu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Velva Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) Probiotik (*Lactobacillus acidophilus* IFO 13951). Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol 14(2): 323-338.
- Pohan, H.G. dan N.T. Antara. 2001. Pengaruh Penambahan Madu dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional dari Sari Buah Mengkudu. Forum Komunikasi IHP (4): 11–20.
- Pokorny, J., Nedyalka Y., Michael G. 2001. *Antioxidants in Food*. New York: CRC Press.
- Prakash A., 2001. *Antioxidant Activity, Medaltion Laboratories Analytical Progress*. Vol. 19 (2).
- Pranayanti I. A. P dan A. Sutrisno. 2015. Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos nucifera L.*) dengan Starter *Lactobacillus Casei Strain Shiota*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol3(2): 763.
- Priastami, C.S. 2011. Karagenan sebagai bahan penstabil pada proses pembuatan melorin. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Putri, Agung. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Yoghurt Campuran Susu Sapi Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 8(1):8-17.
- Ray, B and A, Bhunia. 2008. *Fundamental Food Microbiology 4<sup>th</sup> edition*. United States of America: CRC Press, Taylor and Francis Group.
- Rahmadi, R., Kuncoro, D., Basoni, A., Sukmaningtyas, C. 2019. Effect of The Type and Concentration Stabilizer Characteristic Velva Roselle (*Hibiscus sabdariffa*). International Journal of Food and Nutrition 2(2): 40-46.
- Reblova, Z. 2012. Effect of Temperature on the Antioxidant Activity of Phenolic Acids. Czech Journal Food Science 30(2): 171-177.
- Restuhadi, Fajar. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Skim dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea mays L.*) Menggunakan Kultur *Lactobacillus acidophilus*. Vol. 14(2): 28-36.

- Retnaningsih, E. 1999. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Velva Fruit Nenas. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- 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. Vol 1(1): 86 – 94.
- Rohdiana, D. 2011. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh. Majalah Jurnal Indonesia 12: 53-58.
- Rosida dan Santi. 2021. Studi Pembuatan Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dari Proporsi Yoghurt Uwi Ungu : Susu Dan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 22(2): 121-128.
- Rustanti dan Astuti, 2014. Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas dan Nilai Ph Es Krim Yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*). *Journal Of Nutrition College*. Vol 3(3): 331-336.
- Safaryani N, Haryanti S, Hastuti ED. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea L.*). *Anat Fisiol*; XV (2).
- Sakawulan, D., Faleh S.B., dan Elvira S. 2014. Pembuatan *Velva Fruit* Pisang dengan Bahan Dasar Tepung Pisang dan *Carboxy Methyl Cellulose* sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(4): 182-187.
- Sandi R. 2015. Pengaruh Rasio Kacang Merah Air dan Jumlah Starter Terhadap Sifat Fisikokimia dan Fungsional Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, Singgih. 2014. Statistik Multivariat Edisi Revisi. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Saparianti, E. 2014. Efek Probiotik dan Sinbiotik Simplisia Daun Cincau Hitam (*Mesona palustris BL*) Secara In Vivo: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(3):141-151.
- Satyaningsih, E., Estiasih, T. 2014. Roti Tawar Laktogenik, Perangsang ASI, Bebas Kearifan Lokal Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(1): 121-131.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Padang: Andalas University Press.
- Senditya, M., M.S., Estiasih, T., dan Saparianti, E. 2014. Efek Prebiotik dan Sinbiotik Simplisia Daun Cincau Hitam (*Mesona Palustris BL*) Secara In Vivo: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3), 141-151.
- Septianin, E. 2009. Apotek Hidup dari Tanaman Buah. Bandung: PT Yrama Widya.

- Setianawati, Hijrah.N., Budi S dan Lilik N.Y. 2002. Penggunaan kombinasi bahan penstabil dalam pembuatan velva kweni (*Mangifera odorata* Griff.) dan Perubahan Mutu Selama Penyimpanan. *Media Gizi dan Keluarga*, Desember 2002, 26 (2): 124-137.
- Setyaningsih. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Departemen Ilmu dan teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Simadibrata, M. 2010. Probiotik-Peranannya dalam Dunia Medis. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Simanungkalit, H., Indriyani & Ulyarti. 2016. Kajian Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 18(1): 20-26.
- Singh, D. R., Singh, S., and Banu, V. S. 2016. *Changes In Antioxidant And Minerals In Noni (Mornda Citrifolia L) Fruits During Development Process. British Journal Of Pharmaceutical Research*. Vol 10(5):1-11.
- Sintasari, Ayu. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skm dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(3): 65-75.
- Siswanti. 2020. Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Sensori Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 13(1): 1-11.
- Sitompul. 2013. Pengaruh Perbandingan Sari Mengkudu Dengan Sari Nanas dan Jumlah Sukrosa Terhadap Mutu Minuman Serbuk Mengkudu Instan. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara.
- Subagio, A and N. Morita. 2001. *No Effect of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein*. *Food Rest.Int.* 34:315-320.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sulastri, T. A. 2008. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Velva Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin. *Skripsi*. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sunardi, K.I. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi, L.*) Terhadap 1,1 Diphenyl-2- Pycrylhidrazil (DPPH). Yogyakarta: Makalah Seminar Nasional Teknologi.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik: Susu Fermentasi dan Kesehatan: Jakarta. YAPMMI
- Susanto, T. Dan S. Yuwono. 2001. Pengujian Fisik Pangan. Unesa Press: Surabaya.
- Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2009. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya: Jakarta.



- Supriyatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Subayara: UNESA Press.
- Suviatun, Vina. 2019. Uji Kandungan Protein dan Lemak Pada Es Krim Probiotik Dengan Penambahan Soyghurt Kombinasi Kulit Jeruk Lemon (*Citrus limon*). [Skripsi]. Pendidikan Biologi: Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Talwalkar, A., Miller, C. W., Kailasapathy, K., & Nguyen, M. H. 2004. *Effect of Packaging Materials and Dissolved Oxygen on The Survival of Probiotic Bacteria in Yoghurt*. *International Journal of Food Science and Technology*. Vol 39(6): 605-611.
- Tampubolon, R. H. S. H., Yusmarini, dan V. S. Johan 2017. Penambahan Buah Nanas Dalam Pembuatan Velva Wortel. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau*. Vol 4(2):1-14.
- Tari, A.I.N., Handayani, C.B., dan Hartati, S. 2018. *The Characteristics of Synbiotic Yoghurt Freeze-Drying Supplemented by Purple Sweet Potato (Study on Sucrose Concentration as Cryoprotectant)*. *Advances in Engineering Research*. Vol. 175: 45-47.
- Tensiska. 2008. Serat Makanan. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Thohari, Imam. 2014. Pengaruh Pati Ganyong (*Cannaedulis* ker) Modifikasi Terhadap Kualitas Kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol 23(1): 77-81.
- Thohari, Imam. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Pada Yoghurt Terhadap Sifat Fisik Es Krim Yoghurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 11(1):38-45.
- Titin, A. S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu Velva Buah Nanas Selama Penyimpanan Dingin. Skripsi. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Trimulyono, Guntur. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan dan Kadar Asam Laktat Yoghurt Tempe Kedelai (*Glycine max*) dan Yoghurt Tempe Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *LenteraBio*. Vol 8(1): 17-24.
- Triyono, Agus. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Wang S. Y. 2007. *Functional Food Ingredients and Nutraceuticals: Processing Technologies*. Editor: Shi J. United States: CRC Press
- Waliyurahman, Iman. 2019. Karakteristik Fisik Kimia Serta Hedonik Velva Umbi Bengkuang dengan Penstabil *Carboxyl Methyl Cellulose* (CMC) sebagai Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 3(2):228-324.
- Warsiki, E. Dan N. S. Indrasti. 2000. Velva Fruit, dalam Pengaruh Jenis dan Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velva Labu Jepang. [Skripsi]. Vogor: Institut Pertanian Bogor.

- Widianingsih, Maria. 2021. Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Variasi Tepung Kolang-Kaling (*Arenga pinnata Merr.*). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol 6(3): 3897-3908.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Yogyakarta: Dua Warna.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, C. 2005. Peluang Pengembangan Minuman Fungsional Dari Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*). Jurnal Litbang Pertanian. Vol 24(4):149-155.
- Winarti, S. 2006. Minuman Kesehatan. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Winastia, B. 2011. Analisa Asam Amino pada Enzim Bromelin dalam Buah Nanas (*Ananas Comosus*) Menggunakan Spektrofotometer. [Skripsi]. Teknik Kimia: Universitas Diponegoro
- Wulandari, F. 2008. Uji Kadar Protein Tape Singkong (*Manihot utilisima*) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). Skripsi. Surakarta: UMS.
- Wulandari, Retno. 2017. Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Kombinasi Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var. ayamurasaki*). [Skripsi]. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Yelinery, T., E. Yulianto, N. Nurhidayat. 2006. Uji Fisiologis Probiotik *Lactobacillus* sp. Mar 8 yang Telah Dienkapsulasi dengan Menggunakan Spray Dryer untuk Menurunkan Kolesterol. Biodiversitas. 7 (2): 118:122.
- Yuliani. 2019. Overrun, Kecepatan Leleh, Kadar Vitamin C, Dan Karakteristik Sensoris Es Krim Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Dengan Variasi Jenis Penstabil. Journal of Tropical AgriFood. Vol 2(1):26-33.
- Yuliarti, Nurheti. 2009. *A to Z Food Supplement*. Yogyakarta: C.V Andi.
- Yunita, Tari Agustina, Afriyanti. 2019. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Sebagai *Cryoprotectant* Terhadap Karakteristik Sifat Kimia Yoghurt Sinbiotik Kering Beku. Jurnal Ilmiah Teknisains 5(2): 81-82.
- Yusmarini dan R. Effendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt Yang Dibuak Dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. Jurnal Natur Indonesia. Vol 6(2):104-110.
- Zubaidah, Elok. 2014. Pembuatan Velva Jambu Biji Merah Probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) Kajian Persentase Penambahan Sukrosa dan CMC. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 2(4):18-28.