

DAFTAR PUSTAKA

- Aliman, J., Michalak, I., Busatlic, E., Aliman, L., Kulina, M., Radovic, M dan Hasanbegovic, J. 2020. *Study of the physicochemical properties of highbush blueberry and wild bilberry fruit in central Bosnia*. Turk J Agric For 44: 156-168.
- AOAC. 2016. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists 20th Edition*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, Budiyanto, S. 2002. Analisis Pangan: Petunjuk Laboratorium. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Arbuckle, W. S. 2000. *Ice Cream 5th Edition*. Connecticut: Avi Publishing Company. Inc West. Port. p. 32.
- Astuti, I. M dan Rustanti, N. 2014. Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas dan nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi gambili (*Dioscorea esculenta*). Journal of Nutrition College 3(3): 331-336.
- Asrori, M. K. 2014. Pengolahan Es Krim Kaya Antioksidan dari Buah Merah (*Pandanus conoideus L*). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Ayu, D. F., Johan, V. S dan Wulandari F. F. 2017. Karakteristik Mutu dan Sensori Velva Labu Kuning dengan Penambahan Terung Belanda. Dalam: Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI 2017. Hal:77-85.
- Bahari, F., Bintoro, V.P dan Susanti, S. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Hedonik Velva Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*) Yang Diperkaya Sari Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Sebagai Perisa Alami. Jurnal Teknologi Pangan 3(2)235-240.
- Barrowclough, R. A. 2015. *The Effect of Berry Consumption on Cancer Risk*. Journal of Nutritional Health & Food Engineering 2 (1): 1 – 9.
- Basito, B. Y 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.
- Belitz, H. D. and W. Grosch. 2005. *Food Chemistry 3rd Edition*. Ankalm Elke, New York. p 62.
- Bennion, M dan Scheule, B. 2014. *Introductory Foods 14 th ed*. New Jersey :Pearson Prentice Hall. p 41.

- Berawi, K. N., dan Asvita, S. M. 2016. Efektivitas ekstrak terong belanda untuk menurunkan kadar glukosa dan kolesterol ldl darah pada pasien obesitas. *Jurnal Majority* 5 (1): 102–106.
- Brambilla, A., Maffi, D and Rizollo, A. 2011. *Study of the influence of berry-blanching on syneresis in blueberry purées*. *Procedia Food Science* 1: 1502 – 1508.
- Bueno, J. M., Purificación S. P., Fernando R. E., Ana M. J., Roseane F., dan Agustin G.A. 2012. *Analysis and Antioxidant Capacity of Anthocyanin Pigments. Part II: Chemical Structure, Color, and Intake of Anthocyanins*. *Critical Reviews in Analytical Chemistry*. 42 (2): 126–151.
- Chevalier, L. M., Rioux, L.E., Angers, P dan Turgeon, S.L. 2019. *Study of the interactions between pectin in a blueberry puree and whey proteins: Functionality and application*. *Journal of Food Hydrocolloids* 8(7):61-70.
- Dafri, M., Ratianingsih, R dan Hajar. 2018. Penanganan Produksi Buah Pisang Pasca Panen Melalui Model Pengendalian Gas Etilen. *Jurnal Ilmiah Matematika dan Terapan* 15 (2):173-187.
- Defri, I., Palupi, N. S and Yuliana, N. D. 2021. *Physicochemical and Sensory Characteristics of Kawa Daun from West Sumatra at Different Smoking Time*. *Proceedings of the International Seminar on Promoting Local Resources for Sustainable Agriculture and Development*. *Advances in Biological Sciences Research* 13(2) 113-125.
- Djajanegara, I. 2010. Pemanfaatan Limbah Buah Pisang dan Air Kelapa Sebagai Bahan Media Kultur Jaringan Anggrek Bulan (*Phalaenopsis amabilis*) Tipe 229. *Jurnal Teknik Lingkungan*. 11(3): 373-380.
- Du, H., Wu, J., Ji, K. X., Zeng, Q. Y., Bhuiya, M. W., Su, S., Shu, Q. Y., Ren, H. X., Liu, Z. A., dan Wang, L. S. 2015. *Methylation Mediated by An Anthocyanin, O-Methyltransferase, Is Involved in Purple Flower Coloration in Paeonia*. *Journal of Experimental Botany* 66 (21): 6563 – 6577.
- Ermawati, O. dan Wahyuni, S. 2016. Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var Raja) dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1 (1): 67-72.
- Ernesto, D. B., Omwamba, M., Faraj, A. K dan Mahungu, S. M. 2018. *Physico-Chemical Characterization of Keitt Mango and Cavendish Banana Fruits Produced in Mozambique*. *Food and Nutrition Sciences*, 2018. 9: 556-571.
- Fadilah, A. N. 2019. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik *Mellorine* Susu Tempe dan Ekstrak Kayu Secang dengan Penambahan Na-Cmc Sebagai *Stabilizer*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Hal 78.

- Fardiaz, S. 2001. Pangan dan Gizi : Ilmu, Teknologi, Industri & Perdagangan. Sagung Seto Bogor. Hal 23.
- Fennema. 2017. *Food Chemistry* Fifth edition. CRC Press. Boca Raton, Florida, Unites States.p56.
- Ferreira, T. H. B dan Freitas, M. L. F. 2019. *Production, physical, chemical and sensory evaluation of dried banana (Musa Cavendish)*. Emirates Journal of Food and Agriculture. 31(2): 102-108
- Fitrihana, N. 2014. Ilmu Pangan. Diktat Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Hal 27.
- Fitriyaningtyas, I. S. dan T.D. Widyaningsih. 2015. Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (*Malus sylfertris* Mill.) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah. Jurnal Pangan dan Agoindustri. 3(1) : 32.
- Goff, D. 2002. *Yoghurt, Dairy Science, and Technology*. Canada: University Ofguelph.p 53.
- Goff, H. D dan Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream Seventh Edition*. Springer Science plus Bussines Media. New York. p.32.
- Han, F., Ju, Y., Ruan, X., Zhao, X., Yue, X., Zhuang, X., Qin, M., dan Fang, Y. 2017. *Color, Anthocyanin, and Antioxidant Characteristics of Young Wine Produced from Spine Grapes (Vitis davidii Foex) in China*. Journal Food & Nutrition Research 61: 1 – 11.
- Hapsari, L dan Dewi, A. L. 2016. *Fruit Characteristic and Nutrient Values of Four Indonesian Banana Cultivars (Musa spp.) At Different Genomic Groups*. AGRIVITA Journal of Agricultural Science 38(3): 303-311.
- Harper, W.J. and C.W. Hall. 1976. *Dairy Technology and Engineering*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.p 73.
- Hasanah, R., Daningsih, E dan Titin. 2017. *The analysis of nutrient and fiber content of banana (Musa paradisiaca) sold in Pontianak, Indonesia*. Jurnal Biofarmasi (Rumphius J nat Prod Biochem)BIOFARMASI (RUMPHIUS J NAT PROD BIOCHEM) 15(1): 21-25.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. Jurnal Litbang Pertanian 37(1):17-25.
- 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.

- Jia, Z., Ji, Y., Jingli, H., Yeli, S., Farooq, S., Asim, S and Jie, W. 2019. *Evaluation of sugar and organic acid composition and their levels in highbush blueberries from two regions of China*. Journal of Integrative Agriculture 19(9):2352-2361.
- Kalt, W., Cassidy, A., Howard, L.R., Krikorian, R., Stull, A. J., Tremblay, F and Ros, R.Z. 2019. *Recent Research on the Health Benefits of Blueberries and Their Anthocyanins*. Journal of American Society for Nutrition 2(3):1-13.
- Kenya Bureau of Standards (KEBS). 2018. *Dairy based Desserts and ice mixes—Specification*. Nairobi. Kenya.p4.
- Kumar, N., Ved, A, Yadav, R.R and Prakash, O. 2021. *A Comprehensive Review on Phytochemical, Nutritional, and Therapeutic Importance of Musa acuminata*. International Journal of Current Research and Review 13(9): 114-124.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Desnilasari, D. 2015. Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas (*Effect of Stabilizer Type and Ratio of Fruit Puree on the Quality of Papaya-Pineapple Mixed Juice*). J. Hort 25(3): 266-276.
- Leowinata, J. O. 2020. Pengaruh Proporsi Bit Merah dan Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca formatypica*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Velva. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Lestari, L. A., Wildiana, R. A., Nisa., F.Z., Erwanto, Y dan Pranoto, Y. 2019. Physical, Chemical, and Sensory Properties of Ice Cream with the Substitution of Stabilizer with Gelatin from Various Sources. J.Food Pharm.Sci 7(3): 166-172.
- Mangkusubroto, K. dan Listiani. 1987. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek. ITB. Bandung.
- Michalska, A dan Lysiak, G. 2015. *Bioactive Compounds of Blueberries: Post-Harvest Factors Influencing the Nutritional Value of Products*. Int. J. Mol. Sci. 16 :18642-18663.
- Mugampoza, D., Gafuma, S., Kyosaba, P dan Namakajjo, R. 2020. *Characterization of Pectin from Pulp and Peel of Ugandan Cooking Bananas at Different Stages of Ripening*. Journal of Food Research 9 (5): 67-77.
- Manoi, F. 2006. Pengaruh Konsentrasi CMC Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete. Bul. Littro. 17(2): 72-78.
- Maria., N. D dan Elok, Z. 2014. Pembuatan Velva Jambu Biji Merah Probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) Kajian Presentase Penambahan Sukrosa dan CMC. Jurnal Pangan dan Agroindustry 2(4): 11-17.

- Marshall, R., H. D. Goff, dan R. W. Hartel. 2003. *Ice Cream*. Kluwer Academic Press. New York. p63.
- Meilani, M. N. 2018. Pengaruh Penggunaan Kurma Terhadap Daya Leleh, *Overrun* dan Organoleptik Es krim. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hassanudin. Hal 23.
- Michalska, A and Grzegorz, L. 2015. *Bioactive Compounds of Blueberries: Post-Harvest Factors Influencing the Nutritional Value of Products*. Int. J. Mol. Sci. 1(6): 18642-18663.
- Mohapatra, D., Mishra, S dan Sutar, N. 2010. *Banana and its by-product utilisation: an overview*. Journal of Scientific & Industrial Research 6(9): 323-329.
- Nisa, D dan Putri, W.D.R. 2014. Pemanfaatan Selulosa Dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3):34-42.
- Nugroho, Y. A. dan Kusnadi, J.2015. Aplikasi kulit manggis padaes krim. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri.3(4):1263-1271.
- Novayanti, D. 2018. Pembuatan Produk Es Krim Kacang Koro Pedang (*Cannavallia ensiformis. L*) Berdasarkan Perbandingan Sari Kacang Koro Pedang dengan Susu dan Waktu *Overrun*. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung. Hal 18.
- Novita, L. 2014. Peran Berbagai Jenis Tepunglokal Sebagai Pengganti Lemak Berbasis Karbohidrat Pada Es Krim Nabati Rendah Lemak. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Oyawaluja, A. A., Oiseoghaede, J. O., Odukoya, O. A and Aluko, T. E. 2020. *Extraction and Estimation of Pectins from Unripe, Ripe and Overripe Banana (Musa Acuminata L.) and Plantain (Musa Paradisiaca L.) Peels and their Antioxidant Activities*. Nigerian Journal of Pharmaceutical Research 16(1): 234-239.
- Padaga, M.C., Sawitri, M.E. 2005. Membuat Es Krim Yang Sehat. Surabaya: Trubus Agrisana. Hal 31.
- Priyati, A., Abdullah, S. H dan Putra, G. M. D. 2016. Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti. Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem 4(1):217-221.
- Pua, E.C., Chandramouli, S., Han, P and Liu, P. 2012. *Malate synthase gene expression during fruit ripening of Cavendish banana (Musa acuminata cv. Williams)*. Journal of Experimental Botany 54 (381): 309-316.

- 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.*
- Qamar, A.S., Saba, A., Rizwan, S and Tahir, Z. 2018. *Effects of different ingredients on texture of ice cream.* *Journal of Nutritional Health & Food Engineering 8(6): 422-435.*
- Ramdani, Y., Kurniati, E., Sukarsih, I dan Gunawan, G. 2017. Teknik Pemberdayaan Keluarga Prasejahtera Melalui Optimalisasi Lahan Pekarangan Dengan Penanaman Pisang Cavendish. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat 1(2): 22-29.*
- Rini, A. K. 2012. Pengaruh kombinasi bahan penstabil (CMC) dan gum arab terhadap mutu velva wortel (*Daucus carota* L.) varietas Selo dan varietas Tawangmangu. *Jurnal Teknosains Pangan, volume 1 (1) : 1-40.*
- Sakawulan, D., Budi, F. S dan Syamsir, E. 2014. Pembuatan *Velva Fruit* Pisang dengan Bahan Dasar Tepung Pisang dan *Carboxyl Methyl Cellulose* sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3(4):182-187.*
- Sanjaya, R., Suhartatik, N dan Wulandari, Y. W. 2019. Es Krim Kedelai Hitam (*Glycine soja* L) dengan Penambahan Lidah Buaya (*Aloe vera*). *Jurnal JITIPARI 4(2): 74–81.*
- Sari, L. K. 2019. Jenis Bahan Penstabil Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada *Leather* Labu Air (*Lagenaria Siceraria*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Shian, T. E., Abdullah, A., Musa, K. H., Maskat, M. Y dan Ghani, M. A. 2012. *Antioxidant Properties of Three Banana Cultivars (Musa acuminata 'Berangan', 'Mas' and 'Raja') Extracts.* *Sains Malaysiana 41(3): 319–324.*
- Shivembe, A dan Ojinnaka, D. 2017. *Determination of vitamin C and total phenolic in fresh and freeze dried blueberries and the antioxidant capacity of their extracts.* *Integr Food Nutr Metab 4(6): 1-5*
- Sholeha, T.U dan Yudhistira, M. A. 2016. Blueberry (*Vaccinium Corymbosum*) dalam Menghambat Proses Inflamasi. *Jurnal Majority 5(1):63-67.*
- Soares, J. C., Garcia, M.C., Garcia, L.G.C dan Caliari, M. 2018. *Jambolan sherbets overrun, color, and acceptance in relation to the sugar, milk, and pulp contents in formulation.* *Journal Food Sci. Technol 38 (1): 1-5*
- Suhartanto, M. R., Sobir dan Harti, H. 2012. Teknologi Sehat Budidaya Pisang. Pusat Kajian Hortikultura Tropika, LPPM-IPB. Hal: 4.
- Susilowati, T., Sudaryati dan Candra, D. A. 2013. Pembuatan velva sayuran (kajian proporsi wortel, tomat, kecambah dan penambahan Na-CMC terhadap kualitas velva sayuran). *Jurnal Teknologi Pangan 4(2):1-9.*

- Sylvi, D., Novelina dan Kurniati, A. 2020. Pengaruh pencampuran bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L) dengan terung belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn) terhadap karakteristik *velva* dihasilkan. *Jurnal Litbang Industri* 10(1) : 23 – 31.
- Tantono, E., Effendi, R dan Hamzah, F. H. 2017. Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Gum Arab Terhadap Mutu *Velva* Alpukat (*Parsea americana* mill.). *JOM FAPERTA* 4(2): 1-15.
- Thakaeng, P., Boonloom, T dan Rawdken, S. 2021. *Physicochemical Properties of Bread Partially Substituted with Unripe Green Banana (Cavendish spp.) Flour*. *Journal Of Molecules* 6(2): 1-12.
- Thomas, S., R. Rajakumari, A. George, and N. Kalarikkal. 2018. *Innovatie Food Science and Emerging Technologies: The Science Behind Health*. Oakville: Apple Academic Press, Inc. p: 23.
- Ulya, R., Yunita, D dan Haryani, S. 2019. Pembuatan *Velva* Wortel (*Daucus Carota* L.) - Jeruk (*Citrus Sinensis*) dengan Variasi Jenis Penstabil (CMC, Karagenan, dan Gelatin). *Jurnal Ilmiah Pertanian* 4(3): 47:54.
- USDA. 2018. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference, Blueberries*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/171711/nutrients>. Yang diakses pada tanggal 19 Januari 2022.
- Vanadiani, L. 2019. Kajian Perubahan Sifat Fisiko-Kimia Pada Tiap Tingkat Kematangan Lima Varietas Pisang. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas pasundan Bandung.
- Widodo, H. T. 2017. Sifat Fisik dan Organoleptik *Velva* Sirsak dengan Penambahan CMC dan Maizena. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Hal 28.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Terbaru. Embrio Biotekindo. Bogor.
- Wiradharma, P. B. 2021. Pemanfaatan Buah Sirsak (*Annona muricata*) untuk Pembuatan *Puree* Menjadi Produk Siap Pakai dan Pemasarannya. *Jurnal Pengolahan Pangan* 6 (1) 7-14.
- Yasmin, M. S. 2020. Pengaruh Proporsi Pisang Cavendish (*Musa Acuminata Cavendish* S.) Dan Stroberi (*Fragaria Ananassa*) Terhadap Kandungan Gizi *Velva* Pisang Stroberi dan Kontribusinya Terhadap Angka Kecukupan Gizi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- 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