

DAFTAR PUSTAKA

- Abka-khajouei, R., Tounsi, L., Shahabi, N., Patel, A. K., Abdelkafi, S., & Michaud, P. (2022). Structures, Properties and Applications of Alginates. In *Marine Drugs* (Vol. 20, Issue 6). MDPI. <https://doi.org/10.3390/md20060364>
- Amrullah, A., Novieta, I. D., & Rasbawati, R. (2020). Pengaruh Penambahan Agar-Agar Sebagai Bahan Pengental dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Kualitas Daya Leleh dan Nilai Organoleptik Es Krim. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan (Journal of Animal Husbandry Science and Industry)*, 6(2), 93. <https://doi.org/10.24252/jiip.v6i2.18314>
- Ariga, M. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L) dan Karagenan Terhadap Sorbet Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *JIMTANI*, 2, 1–16.
- Asiah, N. S. T., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. , & T. S. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Nas Media Pustaka.
- Astuti, Ishartani, D., & Muhammad, D. R. A. (2021). Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Stevia Pada Velva Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 31. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.43696>
- Astuti, & Rustanti, N. (2014). Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas dan nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College*, 3(3), 331–336. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Atmaka, W. , P. S. , & Y. B. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau (*Cyclea barbata* L. Miers). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(1), 2535.
- Badan Pusat Statistika. (2023). *Statistik indonesia 2023*. BPS-Statistic Indonesia.
- Bagal-Kestwal, D. R., Pan, M. H., & Chiang, B.-H. (2019). *6 Properties and Applications of Gelatin, Pectin, and Carrageenan Gels*.
- Bahramparvar, M., Razavi, S. M. A., & Khodaparast, M. H. H. (2010). Rheological characterization and sensory evaluation of a typical soft ice cream made with selected food hydrocolloids. *Food Science and Technology International*, 16(1), 79–88. <https://doi.org/10.1177/1082013209353244>
- Bolliger, S., Wildmoser, H., Go, H. D., & Tharp, B. W. (2000). Relationships between ice cream mix viscoelasticity and ice crystal growth in ice cream. In *International Dairy Journal* (Vol. 10). <http://rsb.info.nih.gov/nih-image/>
- Boro, I. L., & Fidyasari, A. (2017). *Mutu Fisik Dan Mikrobiologi Minuman Probiotik Sari Buah Sirsak Gunung (Annona Montana Macf) Dengan Penambahan Lactobacillus casei*.

- Buenaflor, J. P., Lydon, C. K., Zimmerman, A., Desutter, O. L., & Wissinger, J. E. (2022). Student explorations of calcium alginate bead formation by varying pH and concentration of acidic beverage juices. *Chemistry Teacher International*, 4(2), 155–164. <https://doi.org/10.1515/cti-2021-0027>
- Charteris, W. P., Kelly, P. M., Morelli, L., & Collins, J. K. (2001). Quality control Lactobacillus strains for use with the API 50CH and API ZYM systems at 37 GC. *J. Basic Microbiol*, 41(5), 241–251.
- Darma, G. S. , Puspitasari, D. , & Noerhartati, E. (2013). Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial. *Jurnal REKA Agroindustri*, 1(1), 45–55.
- Dewi, R. K. (2010). Stabilizer Cocentration And Sucrose To The Velva Tomato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia*, 4(2).
- Dian, R. F. L., Gusti, A. E. I., & Timur, I. P. (2018). *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (Vitis vinifera)* (Vol. 7, Issue 2).
- Diana, T. R., Triastuti, U. Y., & Rizki, D. N. (2022). Kajian Fisikokimia dan Organoleptik Velva Kacang Hijau Rasa Wortel. *Syntax Literate ; Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(1), 459. <https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v7i1.6030>
- Drewett, E. M., & Hartel, R. W. (2007). Ice crystallization in a scraped surface freezer. *Journal of Food Engineering*, 78(3), 1060–1066. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2005.12.018>
- Effendi, R., & Hamzah, F. H. (2017). Variasi rasio bahan penstabil cmc (carboxy methyl cellulose) dan gum arab terhadap mutu velva alpukat (Parsea americana Mill.). *Universitas Riau JOM FAPERTA*, 4(2).
- Elsaputra, Pato, U., & Rahmayuni. (2016). Pembuatan Minuman Probiotik Berbasis Kulit Nanas (Ananas comosus (L.) Merr.) Menggunakan Lactobacillus casei subsp. casei R-68 yang Diisolasi Dari dadih. *Jom Faperta*, 3(1), 1–9.
- Enaru, B., Dreţcanu, G., Pop, T. D., Stănilă, A., & Diaconeasa, Z. (2021). Anthocyanins: Factors affecting their stability and degradation. In *Antioxidants* (Vol. 10, Issue 12). MDPI. <https://doi.org/10.3390/antiox10121967>
- Failisnur. (2013). Karakteristik Es Krim Bengkuang dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1), 11–20.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Fatoni, M., Basuki, E., & Prarudiyanto, A. (2016). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Es Krim Labu Kuning

- (Cucurbita moschata). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 158–164. <http://jurnal.unram.ac.id/index.php/profood/index>
- Ferdaus, F., Okta Wijayanti, M., Susiani Retnonigtyas, E., & Irawati, W. (2008). Pengaruh pH, Kosentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat dan Waktu Fermentasi Terhadap erolehan Asam Laktat Dari Kulit Pisang. *Widya Teknik*, 7(1), 1–14.
- Fermentasi, M., Erna, M., Nurainy, F., Tambunan, A., Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat, K., Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., Artha Regina Tambunan, dan, & Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung Jl Soemantri Brojonegoro No, J. (2016). "Karakteristik Probiotik Probiotic Characteristic of Lactic Fermentation Beverage of Pineapple Juice with Variation of Lactic Acid Bacteria (LAB) Types. *Terap.Indones*, 18(1), 63–71. <http://kimia.lipi.go.id/inajac/index.php>
- Fernandes, P. A. R., & Coimbra, M. A. (2023). The antioxidant activity of polysaccharides: A structure-function relationship overview. *Carbohydrate Polymers*, 314, 120965. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2023.120965>
- Filiyanti, I., Affandi, D. R., & Amanto, S. (2013). Kajian Penggunaan Susu Tempe dan Ubi Jalar Ungi Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Firdaus, S. (2018). *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Velva Pepaya California (Carica papaya L.)*.
- Ghebremedhin, M., Seiffert, S., & Vilgis, T. A. (2021). Physics of agarose fluid gels: Rheological properties and microstructure. *Current Research in Food Science*, 4, 436–448. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.06.003>
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). Ice cream, seventh edition. In *Ice Cream, Seventh Edition*. Springer US. <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-6096-1>
- Grace, S. S. (2019). *Kajian Penerimaan Konsumen terhadap Marmalade Pala dengan Variasi Konsentrasi Agar-Agar*. 12(2), 203–208. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.12.2>
- Haerani, A., Chaerunisa, A. Y., & Subarnas, A. (2018). Artikel Tinjauan: Antioksidan Untuk Kulit. *Farmaka*, 16(2), 135–151.
- Hafsan, S. S. M. P. (2011). *Mikrobiologi Umum* (1st ed.). Alaudin University Pres.
- Halim, C. N., & Zubaidah, E. (2013). Stusi Kemampuan Probiotik Isolat Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarisa Tinggi Asal Sawi Asin (Brassica juncea). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 129–137.

- Handoko, I. C., Suprijono, M. M., & Widyawati, P. S. (2017). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Velva Apel Manalagi. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 16(1), 41–46.
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*, 7(1). <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/view/1415>
- Hasyim Ibroham, M., Jamilatun, S., Dyah Kumalasari, I., Dahlan, A., & Ringroad Selatan. (2022). Potensi tumbuhan-tumbuhan di Indonesia sebagai antioksidan alami. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit>
- Hipni, R., Isnaniah, Maslani, N., Hapisah, Megawati, Daiyah, I., & Rizani, A. (2023). Phytochemical Screening and Antioxidant Activity in Dragon Fruit Plant Extracts as Immunomodulators in Pregnant Women. *Pharmacognosy Journal*, 15(6), 999–1004. <https://doi.org/10.5530/pj.2023.15.184>
- Hotchkiss, S., Brooks, M., Campbell, R., Philp, K., & Trius, A. (2016). *The use of carrageenan in food. Carrageenans: sources and extraction methods, molecular structure, bioactive properties and health effects* (Leonel Pereira, Ed.; pp. 229–243). Nova Science Publishers, Inc.
- Imanuella, J., Winarti, S., & Rosida. (2022). Karakteristik Asinan Daun Pepaya dengan Kajian Kosentrasi Garam dan Stater *Lactobacillus plantarum* FNCC 0027. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(6), 5670–5680.
- Imran, M. Y. M., Reehana, N., Jayaraj, K. A., Ahamed, A. A. P., Dhanasekaran, D., Thajuddin, N., Alharbi, N. S., & Muralitharan, G. (2016). Statistical optimization of exopolysaccharide production by *Lactobacillus plantarum* NTMI05 and NTMI20. *International Journal of Biological Macromolecules*, 93, 731–745. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2016.09.007>
- Indah Harnanda, M., Sarofa, U., & Rosida. (2022). Pembuatan Velva Sinbiotik Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) (Kajian Penambahan Susu Skim dan Kosentrasi Bakteri Asam Laktat). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(2), 4994–5006.
- Insan, A. I. (2020). Komposisi Jenis dan Kepadatan Rumput Laut Hidrokoloid berdasarkan Karakteristik Dasar Perairan di Daerah Intertidal Nusakambangan Timur Cilacap. *BioEksakta: Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*, 2(4), 538–543.
- Irawan, D., & Hudi, L. (2021). The Effect of Concentration of Caragenan and Sucrose on Characteristics of Palmyra Palm (*Borassus flabellifer*) Seed Juice Jelly Drink. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 2(02), 1–8. <https://doi.org/10.21070/jtfat.v2i02.1580>

- Ishartani, D., Rahman, F. L. F., Hartanto, R., Utami, R., & Khasanah, L. U. (2018). Physical, chemical and sensory characteristics of red guava (*Psidium guajava*) velva at different fruit ripening time. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/102/1/012075>
- Kilara, A., & Chandan, R. C. (2016). *Ice cream and frozen desserts*. 2015.
- Komang, N., Handayani, T., Nocianitri, K. A., & Suparthana, P. (2022). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Jambu Biji Merah dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(1), 2022–2147.
- Kusuma, R. A., Ishartani, D., & 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. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- LeBlanc, J. G., Chain, F., Martín, R., Bermúdez-Humarán, L. G., Courau, S., & Langella, P. (2017). Beneficial effects on host energy metabolism of short-chain fatty acids and vitamins produced by commensal and probiotic bacteria. In *Microbial Cell Factories* (Vol. 16, Issue 1). BioMed Central Ltd. <https://doi.org/10.1186/s12934-017-0691-z>
- Lestario, L. N., Herawati, D., & Andini, S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Alginat dan CaCl_2 terhadap Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan, dan Karakteristik Sensoris Buah Duwet (*Syzygium cumini* Linn) Restrukturisasi. *Jurnal Agritech*, 36(03), 261. <https://doi.org/10.22146/agritech.16588>
- Lumbantoruan, P., & Erislah, E. (2016). Pengaruh suhu terhadap viskositas minyak pelumas (oli). *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 13(2).
- Machmud, N., Retnowati, Y., & Uno, W. (2013). Aktivitas *Lactobacillus bulgaricus* pada fermentasi susu jagung (*Zea mays*) dengan penambahan sukrosa dan laktosa. *Jurnal Sainstek*, 7(2), 1–10.
- Manggabarani, S., Lestari, W., & Gea, H. (2019). Karakteristik fisik dan kimia velva buah naga dan sayur wortel dengan penambahan labu kuning. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(2), 134. <https://doi.org/10.30867/action.v4i2.181>
- Mardianti, A., Praptiningsih, Y., & Kuswardhani, N. (2016). Karakteristik velva buah mangga endhog (*Mangifera indica* L.) dengan penstabil CMC dan pektin. *Prosiding Seminar Nasional APTA, Jember*, 261–266.
- Maria, D. N., & Zubaidah, E. (2014). Pembuatan velva jambu biji merah probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) kajian persentase penambahan sukrosa dan CMC. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 18–28.

- Marteau, P. (2001). Safety aspects of probiotic products. In *Scandinavian Journal of Nutrition/Naringsforskning* (Vol. 45, Issue 1, pp. 22–24). <https://doi.org/10.3402/fnr.v45i0.1785>
- Maunatin, A. (2012). Uji Potensi Probiotik *Lactobacillus Plantarium* Secara In-Vitro. In *Alchemy. ALCHEMY*, 2(1), 26–34.
- Meirina, A., Zaidiyah, & Rohaya, S. (2021). Penggunaan Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Karagenan Terhadap Karakteristik Velva Nenas (*Ananas comosus*) - Sawi (*Brassica juncea* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 452–461.
- Merdekawati, S. (2023). *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokolid Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Nori Anggur Laut*. UPN Veteran Jawa Timur.
- Miller, C. W., Nguyen, M. H., Rooney, M., & Kailasapathy, K. (2002). The influence of packaging materials on the dissolved oxygen content of probiotic yoghurt. *Packaging Technology and Science*, 15(3), 133–138. <https://doi.org/10.1002/pts.578>
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2017). Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3).
- Mulyani, Dian Rakhmawati, Eko Nurcahya Dewi, & Retno Ayu Kurniasih. (2018). Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 36–42.
- Mundiri, N. A., Megantara, I., & Anggaeni, T. T. K. (2020). Kajian Pustaka: Pemanfaatan Eksopolisakarida Bakteri Asam Laktat Probiotik Asal Produk Pangan Fermentasi sebagai Imunomodulator. *Indonesia Medicus Veterinus*, 9(5), 849–859. <https://doi.org/10.19087/imv.2020.9.5.849>
- Nurainy, F., Rizal, S., Suharyono, S., & Umami, E. (2018). Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji (*Psidium guajava*) pada Berbagai Variasi Penambahan Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 47–54. <https://doi.org/10.17728/jatp.2510>
- Nurul, S. R., & Asmah, *. (2014). Variability in nutritional composition and phytochemical properties of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) from Malaysia and Australia. In *International Food Research Journal* (Vol. 21, Issue 4).
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., Apriyani, S. W., Riset, B., Standardisasi, D., & Manado, I. (2019). Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Es Krim Yang Baru (POMETIA PINNATA FROST.). *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 55–62.
- Okfrianti, Y., Pravita, A., & Kemenkes Bengkulu, P. (2018). Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus Rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH dan Garam Empedu

- Berpotensi sebagai Prebiotik Artikel history. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), 2338–9095.
- Oksilia, M. I. S., & Lidasari, E. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Sari Kedelai. *Hasil Penelitian J. Teknol. Dan Industri Pangan*, XXIII, 17–17.
- Oktaviani, E. P., Purwijantiningsih, L. E., & Sinung, F. (2014). Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Bioteknologi*, 1–15.
- Oliveira, A., Cruz, J., & Cruz, J. (2017). Microencapsulation of probiotic bacteria in different polysaccharide matrices: Viability and oxidative stability. *Journal of Food Engineering*, 215, 1–9.
- Ortiz, T. A., & Takahashi, L. S. A. (2015). Physical and chemical characteristics of pitaya fruits at physiological maturity. *Genetics and Molecular Research*, 14(4), 14422–14439. <https://doi.org/10.4238/2015.November.18.5>
- Padaga, M., & Sawitri, M. E. (2005). *Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisana.
- Pambudi, A., Noriko, N., Swandari, R., & Rara Azura, P. (2014). Identifikasi Bioaktif Golongan Flavonoid Tanaman Anting-Anting (*Acalypha indica* L.). *Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 2(3).
- Patmore, J. V., Goff, H. D., & Fernandes, S. (2003). Cryo-gelation of galactomannans in ice cream model systems. *Food Hydrocolloids*, 161–169. www.elsevier.com/locate/foodhyd
- Prasetyaningrum, A., & Praptyana, I. R. (2019). Carrageenan: nutraceutical and functional food as future food. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 292(1).
- Primurdia, E. G., & Kusnadi, J. (2014). *AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MINUMAN PROBIOTIK SARI KURMA (Phoenix dactylifera L.) dengan ISOLAT L. Plantarum dan L. casei [IN PRESS JULI 2014]*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:82098966>
- Purwanti, E. (2015). *Pembuatan Minuman Fermentasi Kombucha dari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. UB.
- Putri, G. R., & Samah, S. D. (2021). Pengaruh Penambahan Stabilizer Carboxyl Metyl Selulosa dan Tepung Agar terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Velva Sirsak. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 2(1), 19. <https://doi.org/10.52759/reactor.v2i1.21>
- Putu Adi Wira Kusuma, G., Ayu Nocianitri, K., & I Desak Putu Kartika Pratiwi. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa*, 9(2), 182–193.

- Ramdan, S. R. K., & Alviansyah, A. (2024). Penetapan Kadar Antosianin Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode Differensial pH. *Pharmacy Genius* , 3(1), 1–6.
- Ranadheera, C. S., Evans, C. A., Adams, M. C., & Baines, S. K. (2012). In vitro analysis of gastrointestinal tolerance and intestinal cell adhesion of probiotics in goat's milk ice cream and yogurt. *Food Research International*, 49(2), 619–625. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.09.007>
- Rifansyah, A. (2016). *Isolasi dan karakteristik karagenan dari alga merah euclidean cottonii dengan metode pengendapan garam alkali* [Skripsi]. Universitas Bandar Lampung .
- Rizal S, Suharyono AS, & Amelia R. (2019). Pengaruh Penambahan Larutan Sukrosa Terhadap Aktivitas Antibakteri Minuman Sinbiotik Ekstrak Cincau Hijau Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin. *Jurnal Agric* , 31(1), 53–66.
- Rizal Samsul, Erna Maria, Nurainny Fibra, & Tambunan Aetha Regina. (2016). Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Terap.Indones*, 18(1), 63–71. <http://kimia.lipi.go.id/inajac/index.php>
- Rossanielhda, Z., & Zubaidah, E. (2015). Studi Viabilitas Probiotik Pada Velva Pisang Ambon Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1701–1710.
- Sakawulan, D., Buadi, F. S., & Syamsir Elvira. (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.
- Sapriyanti, R., Nurhartadi, E., & Ishartani, D. (2014). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VII(1).
- Setiabang, E. (2020). *Pengaruh proporsi daging buah dan pulp kulit buah naga (Hylocereus polyrhizus) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik velva*. Widya Mandala Catholic University Surabaya.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D. W. (2014). Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 65–75.
- Sugiyanto, M. K., Sumual, M. F., & Djarkasi, G. S. S. (2020). *Pengaruh Suhu Pasteurisasi Terhadap Profil Dan Aktivitas Antioksidan Puree Buah Naga Merah*.
- Sunaryanto, R., Martius, E., & Marwoto, B. (2014). *BIOTEKNOLOGI & BIOSAINS INDONESIA UJI KEMAMPUAN Lactobacillus casei SEBAGAI AGENSIA PROBIOTIK Ability Test of Lactobacillus Casei as A Probiotic Agents*. <http://ejurnal.bppt.go.id/index.php/JBBI>

- Suprayitno, E., Kartikaningsih, H., & Rahayu, S. (2001). Pembuatan es krim dengan menggunakan stabilisator natrium alginat dari *Sargassum* sp. *Urnal Makanan Tradisional Indonesia*, 1(3), 23–27.
- Supriana, N., Hasni, D., & Rohaya, S. (2016). Pengaruh Perbandingan Jenis Buah (Terong Belanda Dan Bit) dan Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Terhadap Mutu Organoleptik Sorbet. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 1(100), 941–946. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Susanti, Bintoro, V. P., & Amanullah, D. R. (2021). Karakteristik Fisik, Total Padatan dan Hedonik Velva Nangka dengan Penambahan Gum Arab Sebagai Penstabil. *JURNAL ILMIAH SAINS*, 21(2), 137. <https://doi.org/10.35799/jis.v21i2.33861>
- Szutowska, J. (2020). Functional properties of lactic acid bacteria in fermented fruit and vegetable juices: a systematic literature review. *European Food Research and Technology*, 246(3), 357–372. <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03425-7>
- Tantono, E., Effendi, R., Hanum Hamzah, F., & Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian, P. (2017). Variasi Rasio Bahan Penstabil Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (*Parsea americana* Mill.). In *Universitas Riau JOM FAPERTA* (Vol. 4, Issue 2).
- Todorov, S. D., & de Melo Franco, B. D. G. (2010). *Lactobacillus plantarum*: Characterization of the species and application in food production. *Food Reviews International*, 26(3), 205–229. <https://doi.org/10.1080/87559129.2010.484113>
- Waliyurahman, I., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia serta Hedonik Velva Umbi Bengkuang Dengan Penambahan Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) Sebagai Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 228–324.
- Wayan Agus Widyantera, I., Ayu Nocianitri, K., & Made Indri Hapsari. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* Linn). *Jurnal Itepa*, 9(2), 151–160.
- Winarti, S., Sarofa, U., Koyi, D., & Rodiyah, F. (2018). Karakteristik Jelly Drink Sinbiotik Dari Susu Kedelai Dan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Agrointek*, 12(1), 61–71.
- Wulandari, B., Ishartani, D., & Afandi, D. R. (2014). Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 12–21. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Wulandari, R., Rachmawanti, D., & Ishartani, D. (2014). Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 1–11.

- Yudhistira, B., Riyadi, N. H., Pangestika, A. D., & Pertiwi, S. R. (2018). Effect of CMC and arabic gum in the manufacture of jackfruit velva (*Artocarpus heterophyllus*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 142(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/142/1/012075>
- Yunus, Y., & Zubaidah, E. (2015). *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Lama Fermentasi Terhadap Viabilitas L. Casei Selama Penyimpanan Beku Velva Pisang Ambon The Effect of Sucrose Concentration and Fermentation Time to Viability of Lactobacillus casei during Frozen Storage for Velva from Ambon Banana* (Vol. 3, Issue 2).
- Zainuri, Z., Sulastri, Y., & Gautama, I. Y. (2020). Karakterisasi Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu Dengan Penstabil Tepung Porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 1(4), 134–142.
- Zubaidah, E., Aldina, N., Fithri, D., & Nisa, C. (2010). Studi Aktivitas Antioksidan Bekatul dan Susu Skim Terfermentasi Bakteri Asam Laktat Probiotik (*Lactobacillus plantarum* J2 DAN *Lactobacillus casei*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 11–17.