

## DAFTAR PUSTAKA

- Alberts, A., Moldoveanu, E., Niculescu, A., dan Grumezescu, A. (2025). Vitamin C: A Comprehensive Review of Its Role in Health, Disease Prevention, and Therapeutic Potential. *Molecules*, 30.
- Anggraini, W.D. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Virgin Coconut Oil Dan Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mellorine Biji Bunga Matahari dengan Pewarna Alami Daun Suji*. Skripsi. UPN "Veteran" Jawa Timur: Surabaya.
- Arbuckle, W.S. 2000. *Ice cream (3rd edition)*. Connecticut: Avi Publishing Company. Inc West Port.
- Arbuckle, W.S., dan Marshall. 2000. *Ice Cream 4th edition*. New York: Van Nostrand Reinhold Company, 154-161.
- Arivazhagan, S., dan Kalpana, C. 2025. *Solanum betaceum* (Tamarillo): A Potential Antioxidant Rich Indigenous Fruit of India. *Amerta Nutrition*.
- Belitz, H. D. dan W. Grosch. 2005. *Food Chemistry 3rd Edition*. Anklam Elke, New York. p 62.
- Cahyadi, W., Widiyantara, T. dan Rahmawati, P.S. 2017. Penambahan konsentrasi bahan penstabil dan sukrosa terhadap karakteristik sorbet murbei hitam. *Pasundan Food Technology Journal*, Vol.4 No.3.
- Cake, W. 2004. Quality and Stability of Frozen Vegetables. Development in Food Preservation, New York.
- Cruz, C., Fonte, C., Simone, A., Opong, F., Jeatt, W., dan Rodgers, T. (2022). Effect of Homogenisation on Fat Droplets and Viscosity of Aged Ice Cream Mixes. *Chemical Engineering Science*.
- 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*.
- Dessrosier, N.W. dan R.T. Tressler. 2012. *Fundamentals of Food Freezing*. Connecticut: The AVI Publishing Co., Inc., Westport. p 32
- Dewi, R. K. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose to the Velva Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia Vol. 4 (2) : 330-334*.
- Diep, T., Pook, C., dan Yoo, M. 2020. Physicochemical properties and proximate composition of tamarillo (*Solanum betaceum* Cav.) fruits from New Zealand. *Journal of Food Composition and Analysis*.
- Djali, M., Firbiani, M. dan Marsetio, M., 2017. The Effect of CMC Addition on the Characteristics of Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L. Cv Cilembu) Velva. *KnE Life Sciences*, pp.680-688.
- Eriningsih, R., Yulina, R. dan Mutia, T., 2011. Pembuatan karboksimetil selulosa dari limbah tongkol jagung untuk pengental pada proses pencapan tekstil. *Arena Tekstil*, 26(2).

- Febricia, G.P., Nocianitri, K.A. dan Pratiwi, I.D.P.K., 2020. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik minuman probiotik sari buah Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav*) dengan *Lactobacillus* sp F213. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), pp.170-180.
- Fennema, R.O. 2017. *Food Chemistry fourth Edition*. Revised and expanded academi Pres New York. p 27.
- Goff, H.D. dan Hartel, R. W. 2013. *Ice Cream. 7 th Edition*. Springer Science Business Media. p 52.
- Hui, Y.H. 1992. *Dairy Science and Technology Handbook 2nd Product Manufacturing*. California : VHC Publisher.
- Karasu, S., DOĞAN, M., TOKER, Ö.S. dan Caniyilmaz, E., 2014. Modeling of rheological properties of mellorine mix including different oil and gum types by combined design, ANN, and ANFIS models. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 38(5), pp.745-757.
- Kilara, A. dan Chandan, R.C., 2006. Ice cream and frozen desserts. *Dairy processing and quality assurance*, pp.367-396.
- Linangsari, T. Sandri, D., Lestari, Ema, dan Noorhidayah. 2022. Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 213–221.
- Lions, Y., 2006. *Pengaruh proporsi tapioka termodifikasi dan pektin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik velva mangga gadung (Mangifera indica L.)* Disertasi, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Martha, Erza Alfida. 2022. Pengaruh Penambahan Guar Gum dan Minyak Sawit Merah Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mellorine Sari Tempe. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur: Surabaya.
- Mulyani, S., Rosyidah, N., Susanti, S., dan Pramono, Y., 2020. The Physical and Sensory Characteristics of Ice Cream Enriched Corn Oil Using Different Stabilizers. *The International Journal of Science & Technoledge*. 8(5), pp.90-95.
- Nofiandi, D., Rasyid, R., Azyenella, L., dan Arrazaq, A. 2025. Comparison of vitamin C levels in dutch eggplant (*Solanum betaceum Cav.*) based on fruit ripeness stages. *Indonesian Journal of Health Science*.
- 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
- Palupi, T. 2017. *Es Krim Susu Biji Kecipir (Psophocarus tertragonolobus L.) Dengan Penambahan Tepung Glukomanan Dan Virgin Coconut Oil*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur: Surabaya.

- Rawendra, R., dan Dwi, G. (2020). Enrichment of Soft Ice Cream with Different Fibrous Fruit Puree: Physicochemical, Textural Characteristics and Sensory Properties. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 426.
- 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.
- Saleh, E., 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*, Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Salvania, H. dan Yulistiani, R., 2023. The Effect of Skim Milk and Carboxy Methyl Cellulose Concentrations on the Characteristics of Tamarillo Velva (*Cyphomandra betacea*). *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, pp.197-203.
- Saptoningsih, I dan Jatnika, A. 2012. *Membuat Olahan Buah*. PT. Jakarta Selatan: Agromedia Pustaka.
- Setyowulan, I. A. Nurlaili, E. P., Nurdyansyah, F., dan Hasbullah, U. H. A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Substrat Tepung Kulit Pisang Kepok dan Kecepatan Pengadukan terhadap Pertumbuhan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), 118–125.
- Shende, D. dan Sidhu, G.K., 2014. Methods used for extraction of maize (*Zea mays L.*) germ oil—a review. *Ind. J. Sci. Res. and Tech*, 2(4), pp.48-54.
- Syed, Q.A., Saba A., Rizwan S., dan Tahir Z. 2018. Effects of Different Ingredients on Texture of Ice Cream. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering* 8 (6): 422–35.
- Taşpınar, T., Güven, M., & Kalender, M., 2018. Effect of Using Different Kinds and Ratios of Vegetable Oils on Ice Cream Quality Characteristics. *Foods*. 7.
- Tian, M., Bai, Y., Tian, H., dan Zhao, X. 2023. The chemical composition and health-promoting benefits of vegetable oils—A review. *Molecules*, 28(17), 6393.
- Velásquez-Cock, J., Serpa, A., Vélez, L., Gañán, P., Hoyos, C.G., Castro, C., Duizer, L., Goff, H.D. and Zuluaga, R., 2019. Influence of cellulose nanofibrils on the structural elements of ice cream. *Food Hydrocolloids*, 87, pp.204-213.
- Wahyuni, F. 2012. *Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sorbet Sirsak*. Artikel. 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. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.