

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 65–76.
- Adha, A. C. (2009). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Daun Alpukat ( Persea Americana Mill ) Terhadap Aktivitas Diuretik Tikus Putih Jantan Sprague-Dawley*. Institut Pertanian Bogor.
- Alfadila, R., & Anandito, R. B. K. (2020). *Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (Citrus Sinensis)*. XIII(1), 1–11.
- Andajani, W., & Rahardjo, D. (2020). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi Pendapatan Usahatani Alpukat. *Jurnal agrinika: Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis*, 4(2), 143-154.
- Apriliyanti, T., Sigit, B., & Atmak, W. (2015). Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan variasi proses pengeringan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 788–793.
- Arbuckle, W.S. (1986). *Ice Cream Third Edition*. Avi Publishing Company West Part. Connecticut.
- Asera, F. U. (2018). *Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Velve Pepaya ( Carica Papaya L .).[Skripsi]*. Universitas Mataram.
- Asmira, S., Nova, M & Hanum, D. (2019). Pengaruh Substitusi Alpukat ( *Persea americana mill*) dan Tepung Ikan Lele (*Clarias Gariepinus burchell*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Pada Biskuit MPASI. *Jurnal Teknologi Pertanian*,(8) 1.
- Astuti, W. F. P., Nainggolan, R., & Nurminh, M. (2016). Pengaruh Jenis Zat Penstabil Dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *Jurnal Ilmu Dan Telnologi Pangan*, 4(1), 65–71.
- Astuti, Z. M., & Ishartani, D. (2021). Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Stevia Pada Velve Tomat (*Lycopersicum Esculentum Mill*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 31–43.
- Aulia, N. (2020). *Karakteristik Velve Alpukat ( Persea americana mill) Dengan Variasi Konsentrasi CMC (Carboxy methyl cellulose) dan Karagenan.[Skripsi]*. Universitas Jember.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2022). *Statistik Indonesia Statistical Yearbook Of Indonesia*. Badan Pusat Statistik: Jakarta Pusat.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 3713-2018. *Syarat Mutu Es Krim*. Badan Standarisasi Nasional.
- Bayu, Y., Suryani,C.L., Fitri, I. A. (2024). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penambahan Penstabil Terhadap Karakteristi Es Krim Alpukat ( *Persea americana mill*). *Journal Of Food and Agricultural Technology*, 1-2
- Buckle, K.A., Edwards, G.H Fleet and M Wooton. (2009). *Ilmu Pangan*. UI. Press. Jakarta
- Dewi, R. K. (2010). Stabilizer Concentration And Sucrose To The Velve Tomato Fruit

- Quality. *Jurnal Teknik Kimia*, 4(2), 330–334.
- Goff, H. D., & Hortel, R. W. (2013). *Ice Cream*. Springer Science Business Media.
- Haridsyah, I., Johan, V. S., & Restuhadi, F. (2022). Karakteristik Velva Buah Alpukat dengan Penambahan Gula Aren sebagai Penambah Cita Rasa. *JOM FAPERTA*, 9(2), 1–8.
- Hasan, Endang, A. Z., Herawati, H., Purnomo, & Amalia, L. (2020). Fisikokimia Madu Multiflora Asal Riau Dan Potensinya Sebagai Antibakteri Escherichia Coli Dan Staphylococcus Aureus. *Jurnal Chem.Prog*, 13(2), 81–90.
- Hastuti, N. D. (2012). Pembuatan Minuman Fungsional Dari Madu Dan Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa Linn.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1).
- Herawati. (2014). *Pemanfaatan Ekstrak Biji Alpukat (Persea americana mill) Sebagai Bioinhibitor Korosi Pada Logam Baja Karbon*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Hermana, F. M. (2017). *Pembuatan Carboxymethyl Cellulose (CMC) dari Selulosa Kulit Ari Biji Alpukat dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pengental Pada Saus Tomat*. Universitas Sumatra Utara.
- Humaira, A., & Haryani, S. (2022). Kajian Literatur Pembuatan Avocado Fruit Butter (Margarin Buah Alpukat). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3), 257–263.
- Indhayu, N., Ulya, S., Jariyah. (2023). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Velva Jambu Kristal dengan Penambahan Sari Buah Kecombrang dan CMC. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 10(2), 315–332.
- Khairina, A., Dwiloka, B., & Susanti, S. (2018). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensoris Es Krim Dengan Penambahan Sari Apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1), 51–60. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2018.019.01.6>
- Kumalasari, Ekafitri, R., & 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.
- Kusumastuti, I., Kusumah, S. H., & Tatang. (2022). Daya Terima Panelis Terhadap Sifat Sensoris Velvatomat Dengan Penambahan Madu Murni Pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Ilmu Teknik*, 3(2), 42–49.
- Leksikowati, sovia santi. (2013). Suhu Pada Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) Untuk Meningkatkan Daya Simpan. In *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Maria, D. N., & Zubaidah, E. (2014). Pembuatan Velva Jambu Biji Merah Probiotik (Lactobacillus Acidophilus) Kajian Persentase Penambahan Sukrosa dan CMC Making Velva Red Guava Probiotics (Lactobacillus Acidophilus) Assessment Percentage Sucrose Addition And CMC. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 18–28.
- Marinova, G., & Batchvarov, V. (2011). Evaluation of the Methods for Determination of the Free Radical Scavenging Activity by DPPH. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 17(1), 11–24.
- Marshall, R.T., Goff, D., & Hartel, R.W. (2003). *Ice Cream Edition 6*. Plenum Publisher: New York.
- Marsigit, W. (2016). Karakteristik Morfometrik, Proporsi, Kandungan Fenol Total dan Profil Fenol Daging Buah, Biji, Kulit Alpukat (Persea Americana, Mill) Varietas Ijo

- Panjang dan Ijo Bundar. *Jurnal Agroindustri*, 6(1), 18–27.
- Marsya, I. H., & Anggraita, A. W. (2016). Studi Pengaruh Warna pada Interior Terhadap Psikologis Penggunanya, Studi Kasus pada Unit Transfusi Darah Kota X. *Jurnal Desain Interior*, 1(1), 41. <https://doi.org/10.12962/j12345678.v1i1.1461>
- Mulato, S., & Suharyanto, E. (2014). Kakao, Cokelat, dan Kesehatan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.
- Muse, M. R. & R. W. Hartel. (2004). Ice Cream Structural Elements That Affect Melting Rate And Hardness. *Journal of Dairy Science*, Vol 87 Hal: 1 – 10.
- Nursan., Patang., & Hambali, A. (2023). Pemanfaatan Kandungan Polifenol Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura* ) Dalam Pengembangan Permen Jelly Fungsional Berbahan Buah Alpukat (*Persea americana mill*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, (9) 163-176.
- Oktajaya, K., Suseno, T. I. P., & Jati, I. A. P. (2018). Pengaruh Konsentrasi HPMC ( Hidroxypropyl Methyl Cellulose ) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Velva Jeruk Manis. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 17 (2), 93–97.
- Pangastuti, M., Ishartani, D., Utami, R., & Zaman, M. (2020). Pengaruh Madu terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Velva Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Probiotik (*Lactobacillus Acidophilus* Ifo 13951). *Jurnal Agritek*, 14(2).
- Parwata, I. M. O. A., Ratnayani, K., & Listya, A. (2010). Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten pada Madu Randu (*Ceiba Pentandra*) dan Madu Kelengkeng (*Nephelium Longata L.*). *JURNAL KIMIA*, 4(1), 54–62.
- Pertiwi, M. F. D., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh Proporsi ( Buah:Sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca L*) The. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 82–90.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., & Muhammad, D. R. A. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 33(1), 78–88. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v33i1.19582>
- Prasetyowati, Pratiwi, R., & Tris, F. (2010). Pengambilan Minyak Biji Alpukat ( *Persea Americana Mill* ) dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*, 17(2).
- Ratnayani, K., Andhi, D., & Gitadewi, S. (2008). Penentuan Kadar Glukosa dan Fruktosa pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Kimia*.2.(27) : 77-88
- Razak, Q. A., Faridah, R., & Syamsuryadi, B. (2021). Penambahan Madu sebagai Pemanis Alami untuk Meningkatkan Nilai Organoleptik, Overrun dan Daya Leleh pada Es Krim. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 1(1), 8–14. <https://doi.org/10.47030/tropical.v1i1.97>
- Reza, P. (2019). *Studi Pembuatan Velva Sayur Brokoli (Brassica oleracca L) Dengan Penambahan Madu dan CMC*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Rini, A. K. (2012). *Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil Cmc Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Wortel ( Daucus Carota L .) Varietas Selo Dan Tawangmangu*. Universitas Sebelas Maret.

- Sakawulan, D., Budi, F. S., & Syamsir, E. (2014). Pembuatan Velva Fruit Pisang dengan Bahan Dasar Tepung Pisang dan Carboxy Methyl Cellulose sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(4).
- Sakri, F. M. (2012). *Madu dan Khasiatnya: Suplemen Sehat Tanpa Efek Samping*. Diandra Pustaka Indonesia.
- 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), 59–69.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.
- Siagian, A. W. (2021). *Uji Organoleptik Brownis Tepung Jagung dan Alpukat Sebagai Cemilan Sehat Untuk Lansia*. [Sripsi]. Politeknik Kesehatan Bengkulu
- Simamora, D., & Rossi, E. (2017). Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM Fakultas Pertanian*, Volume 4 N, 282.
- Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 25–32.
- Sukriadi, E. H., & Listiarini, V.D. (2021). Kreasi Choco Chips Cookies Buah Alpukat. *Jurnal Kajian Pariwisata*, E-ISSN 2686-2522.
- Suranto, A. (2004). *Khasiat & Manfaat Madu Herbal*. AgroMedia. [https://books.google.co.id/books?id=\\_SXMyIahpk8C](https://books.google.co.id/books?id=_SXMyIahpk8C).
- Susilowati, T., Sudaryanti, & Chandra, Demi, A. (2010). Pembuatan Velva Sayuran ( Kajian Proporsi Wortel, Tomat, Kecambah Dan Penambahan Na-Cmc Terhadap Kualitas Velva Sayuran ). *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Tantono, E., Effendi, R., & Hanum, F. (2017). Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Gum Arab terhadap Mutu Velva Alpukat (*Parsea americana* Mill.). *Jom Faperta*, 5(12 (152)), 10–27.
- Tasalim, R., & Putri, R. M. (2021). *Pencegahan Hipertensi dengan Mengkonsumsi Buah, Sayur dan Bahan Herbal (Berdasarkan Evidence Based Praticce)*. Bogor:GUEPEDIA. <https://books.google.co.id/books?id=WbleEAAAQBAJ>
- White, J.W. Jr. (1992). *Honey. in: The Hive and the Honey Bee*. Dadant & Sons, Hamilton, Illinois.
- Wibowo, A., Hamzah, F., & Setiaries, V. J. (2014). Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. *Agricultural Science and Technology Journal*, 13(2), 27–34.
- Wilbur, L. (2013). *The Effects of Color on Food Preference* (Issue April). University of Utah.
- Wulandari, B., Ishartani, D., & Afandi, dian rahmawati. (2012). Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013*, 1(1), 41–48. <https://pdfslide.net/documents/15-kajian-karakteristik-ketan-hitam-aini-et-al.html>