

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, S. P. (2011). Kajian Penambahan Berbagai Jenis Madu sebagai Alternatif Pemanis Minuman Sari Buah Naga Putih (*Hylocereus Undatus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(2), 24–28.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis pangan. *Dian Rakyat. Jakarta*, 3.
- Anggraeni, O. C., Widyawati, P. S., & Budianta, D. W. (2016). Pengaruh konsentrasi madu terhadap sifat fisikokimia dan sifat organoleptik minuman beluntas-teh hitam dengan perbandingan 25: 75%(B/B). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 15(1), 30–35.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, Y., & Budianto, S. (1989). Petunjuk laboratorium analisis pangan. *Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB*.
- Asera, F. U. (2018). *Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Velve Pepaya (Carica papaya L.)*. Universitas Mataram.
- Chauliyah, A. I. N., & Murbawani, E. A. (2015). *Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan es krim nanas madu*. Diponegoro University.
- Dewi, R. (2010). Stabilizer Concentration and Sucrose To The Velve Tomato Fruit Quality Vol. 4 No. 2. *Institute Teknologi Nasional Malang. Malang*.
- Dewi, R. K. (2010). Stabilizer concentration and sucrose to the velve tomato fruit quality. *J. Teknik Kimia* 4 (2), 330-334. *Bahasa Indonesia*.
- Fatonah, W. (2002). *Optimasi produksi selai dengan bahan baku ubi jalar cilembu*. IPB (Bogor Agricultural University).
- Goff, H. D., Hartel, R. W., Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). Ice cream structure. *Ice Cream*, 313–352.
- Greenbaum, A., & Aryana, K. J. (2013). Effect of honey a natural sweetener with several medicinal properties on the attributes of a frozen dessert containing the probiotic *Lactobacillus acidophilus*. *Journal of Medical Microbiology*, 3(2).
- Ikhsan, M. A. R., Rosalina, Y., & Susanti, L. (2018). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dan Jenis Kemasan Terhadap Perubahan Mutu Sari Buah Jeruk Kalamansi Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 139–149.
- Indriaty, F., Sjarif, S. R., Riset, B., & Manado, S. I. (2016). Pengaruh penambahan sari buah nenas pada permen keras. *J Penelit Teknol Ind*, 8(2), 129–140.

- Jaya, F., Purwadi, P., & Widodo, W. N. (2017). Penambahan madu pada minuman whey kefir ditinjau dari mutu organoleptik, warna, dan kekeruhan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 12(1), 16–21.
- Kevin, O. L. ., Suseno, T. I. P., & Jati, I. R. A. P. (2019). Pengaruh konsentrasi hpmc (hidroxypropyl methyl cellulose) terhadap sifat fisik dan organoleptik velva jeruk manis. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 17(2), 93–97.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2015). *Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepaya-nanas.*
- Kusumastuti, I., & Kusumah, S. H. (2022). Daya Terima Panelis Terhadap Sifat Sensoris Velva Tomat Dengan Penambahan Madu Murni Pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Fakultas Teknik Kuningan*, 3(2), 42–49.
- Maliku, R. M. (2019). Penetapan kadar vitamin c pada buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) dengan metode titrasi Na-2, 6 dichlorophenol indophenol (DCIP). *Media Farmasi*, 13(2), 30–35.
- Maria, D. N., & Zubaidah, E. (2014). Pembuatan velva jambu biji merah probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) kajian persentase penambahan sukrosa dan cmc [in press oktober 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 18–28.
- Pangastuti, M., Ishartani, D., Utami, R., & Zaman, M. Z. (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*, 14 (2).
- Parwata, I., 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. (2013). Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) Dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 82–90.
- Putri, G. R. (2018). Pengaruh Penambahan Stabilizer Cmc Terhadap Tingkat Penerimaan Organoleptic Velva Nenas. *Sainti: Majalah Ilmiah Teknologi Industri*, 15(1), 14–20.
- Rahim, A., Asrawaty, A., & Akbar, A. (2017). Sifat fisikokimia dan sensoris es krim labu kuning dengan penambahan tepung talas sebagai pengental. *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 24(2), 89–94.
- Rahmawati, S., Nurhartadi, E., & Ishartani, D. (2012). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Velva Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2).

- 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.
- Safitri, A. D. (2017). Penggunaan Bahan Penstabil pada Mutu Velva Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Pemanis Madu. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1), 10–18.
- 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 Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Sanggur, Y. F. (2017). Kualitas organoleptik, dan daya leleh es krim dengan penambahan persentase buah nenas (*Ananas sativus*) berbeda. *Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar*.
- Sapriyanti, R., Nurhartadi, E., & Ishartani, D. (2014). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1).
- Satriono, S., Johan, V. S., & Hamzah, F. (2018). Pemanfaatan tomat dan nanas dalam pembuatan velva utilization of tomato and pineapple in the manufacturing of velva. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 5, 1–15.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Show, P. L., Oladele, K. O., Siew, Q. Y., Aziz Zakry, F. A., Lan, J. C.-W., & Ling, T. C. (2015). Overview of citric acid production from *Aspergillus niger*. *Frontiers in Life Science*, 8(3), 271–283.
- Silaen, N. R. (2018). Pengaruh Penambahan Madu Pada Pembuatan Permen Jelly Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*). *Agritech : Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 68–77.
- Tamara, O. R. (2019). *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Rendah Tanin terhadap Aktivitas Antioksidan dari Daun Mangrove Bruguiera gymnorrhiza*. Universitas Brawijaya.
- 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), 228–234.
- Wati, R., Surhaini, S., & Suseno, R. (2022). *Pengaruh Perbandingan Buah Nipah (Nypa fruticans) dan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Pembuatan Velva*. Universitas Jambi.
- Winarti, S. (2006). *Minuman kesehatan*. Tiara Aksa.
- Wulandari, B., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Penggunaan pemanis rendah kalori pada pembuatan velva ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.).

Jurnal Teknosains Pangan, 3(3).

Yurliasni, Y., Hanum, Z., & Hikmawan, R. (2019). Potensi madu dalam meningkatkan kualitas minuman kefir. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1), 50–59.

Zahro, C., & Nisa, F. C. (2015). Pengaruh penambahan sari anggur (*vitis vinifera* l.) Dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim [in press september 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4).