

Daftar Pustaka

- Anira, R., Johan, V. S., & Zalfiatri, Y. (2019). Pemanfaatan Sirsak dan Nanas Dalam Pembuatan Velva [Utilization Of Soursoup And Pineapple In Making Of Velva]. *Sagu*, 18(2), 1–10.
- Annisa Mardianti, Y. P., Kuswardhani, & Nita. (2016). Karakteristik velva buah mangga endhog (*Mangifera indica* L.) dengan penstabil CMC dan pektin. *Prosiding Seminar Nasional Apta*.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Tanaman Buah-buahan, 2018-2020*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Basito, Bara Yudhistira, D. A. M. (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*, 1(1), 42–49.
- Datuyanan, I. S., Simanjuntak, B. H., Setiawan, A. W., & Handoko, Y. A. (2020). Studi Penambahan Serai (*Cymbopogon citratus*) Dan Temu Mangga (*Curcuma mangga*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Minuman Sari Umbi Bit (*Beta vulagris* L.). *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 23. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i01.15396>
- Devianti, V. A., & Amalia, A. R. (2019). Pengaruh lama waktu osmosis terhadap kandungan Vitamin C dalam minuman sari buah stroberi dan apel. The effect of osmosis time on Vitamin C level in strawberry and apple juice. *Journal of Pharmacy and Science*, 4(1), 19–22.
- Dian Rakhmawati Mulyani, Eko Nurcahya Dewi, dan R. A. K. (2017). Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 6(3), 36–42.
- Djali, M., Furbiani, M., & Marsetio, M. (2017). The Effect of CMC Addition on the Characteristics of Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L. Cv Cilembu) Velva. *KnE Life Sciences*, 2(6), 680. <https://doi.org/10.18502/cls.v2i6.1090>
- Eka Listiana, Rosmala Mustapa, Agustiana Kohongia, Sarina parisa, D. P. N. (2022). Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kerusakan Vitamin C Sayur Daun Singkong. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(1), 31–35. <https://revistas.ufrj.br/index.php/rce/article/download/1659/1508%0Ahttp://hipatiapress.com/hpjournals/index.php/qre/article/view/1348%5Cnhttp://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09500799708666915%5Cnhttps://mckinseysociety.com/downloads/reports/Educa>
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus*

polyrhizus). *Teknologi Pangan*, 2(1), 38.

- Halik, A., Sipahelut, S. G., & Palijama, S. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Velva Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum L.*) Dengan Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) [Physicochemical and Sensory Characteristics of Tongka Langit Banana (*Musa Troglodytarum L.*) With CMC (Carboxy Methyl . *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(6), 5628–5640.
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., & Afgani, C. A. (2022). Ulasan Ilmiah : Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 11–21. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i2.4450>
- Isnaini, Y. H., Jariyah, J., & Defri, I. (2022). Karakteristik Fisik Velva Pisang-Bluberi Dengan Variasi Konsentrasi Cmc. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(2), 51–58. <https://doi.org/10.24929/jfta.v4i2.1910>
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi.L.*) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi.L.*)). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Kurnia, A. (2005). *Petunjuk Praktis Budidaya Stroberi*. PT AgroMedia.
- Lee, J., Durst, R. W., & Wrolstad, R. E. (2005). Determination of total monomeric anthocyanin pigment content of fruit juices, beverages, natural colorants, and wines by the pH differential method: Collaborative study. *Journal of AOAC International*, 88(5), 1269–1278. <https://doi.org/10.1093/jaoac/88.5.1269>
- Najah, H., Pertiwi, S. R. R., & Kusumaningrum, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Buah Pala (*Myristica fragrans Hout*) dengan Penmbahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose). *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 134–143.
- Nuri Andarwulan, dan R. F. F. (2012). *Pewarna Alami Untuk Pangan: Vol.* (Issue).
- Oksilia, Merynda Indriyani Syafutri, dan E. L. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo L.*) Dan Sari Kedelai [Characteristics of Modified Ice Cream Formulated with Cucumis melo L . Puree and Soybean Milk] METODOLOGI Metode penelitian Parameter pengamat. *Teknologi Dan Industri Pangan*, XXIII(1), 17–22.
- Puspitasari, A., Wahyuni, F., Suherman, S., Siradjuddin, N. N., & Syafruddin, S. (2021). Identifikasi Daya Leleh Dan Overrun Serta Analisis Kadar Zat Besi (Fe) Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 980–986. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i2.2233>
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. (2015). Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Kultivasi*, 14(2), 63–70.

<https://doi.org/10.24198/kultivasi.v14i2.12074>

- Rossanieldha, Z., & Zubaidah, E. (2015). Studi Viabilitas Probiotik Pada Velva Pisang Ambon Selama Penyimpanan Beku. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1701–1710.
- Sabahannur, S. (2020). Penggunaan NaCl Dan Asam Sitrat Untuk Memperpanjang Umur Simpan Dan Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). *Jurnal Galung Tropika*, 9(1), 31–40. <http://dx.doi.org/10.31850/jgt.v9i1.546>
- Sekawulan, Desi, F.S. Budi, E. S. (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.
- Suryalita. (2019). Review Beraneka Ragam Jenis Pisang dan Manfaatnya. *Prosiding Seminar Nasional Biodiversitas Indonesia*, 99–101. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb>
- Susilawati, Fibra Nurainy, A. W. N. (2014). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 19(4), 243–256.
- Suyanti Satuhu, A. S. (2007). *Pisang: Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya.
- Wahyudi, A., & Dewi, R. (2017). Upaya Perbaikan Kualitas dan Produksi Buah Menggunakan Teknologi Budidaya Sistem “ToPAS” Pada 12 Varietas Semangka Hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(1), 17–25.
- 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.