

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist International*. 18th ed. AOAC, Inc., Arlington.
- Apandi, I., Restuhadi, F., dan Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen terhadap Atribut Sensori Produk SoyGurt dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jurnal Faperta*, 3(1):1-16.
- Arief, D. Z., Afrianti, L. H., dan Soemarni, S. 2018. Karakteristik *Fruit Leather* Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dengan Jenis Bahan Pengisi. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1): 76-83.
- Astuti, W. F. P., Nainggolan, R. J., dan Nurminah M. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu *Fruit Leather* Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Peternakan*, 4(1): 65-71.
- Aulia, N. 2020. Karakteristik Velva Alpukat (*Parsea americana* Mill) dengan Variasi Konsentrasi CMC dan Karagenan. S.T.P., Universitas Jember.
- Baharuddin, B. 2020. Pelatihan Pembuatan Dodol Berbahan Dasar Labu siam di Desa Mekkala. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 1(1): 22-27.
- Basito, B., Yudhistira, B., dan Meriza, D. A. 2018. Kajian Penggunaan Penstabil CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Karagenan dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1):42-49.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Indonesia 2017. Katalog BPS: 5205009.
- Brown, A.C. *Food Evaluation 4th Edition*. United States: Cengage Learning, 2010.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Es Krim*. SNI 013713-1995. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Cahyadi, W., Widantiara, T., dan Rahmawati, P. S. 2017. Penambahan Konsentrasi Penstabil dan Sukrosa terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3): 218-224.
- Chandan, R. C., Kilara, A., dan Shah, M. P. 2016. *Dairy Processing and Quality Assurance: Second Edition*. USA: Wiley Blackwell.

- Christiana, M A., Radiati, L. A., dan Purwadi, P. 2015. Pengaruh Gum Arab pada Minuman Madu Sari Apel yang Ditinjau dari Mutu Organoleptik, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(2): 46-53.
- Coronel, O. A. D. D., Garcia, E. L., Gutierrez, G. V., Medina, J. D. L. C., Varela, R. G., dan Garcia, H. S. 2017. Chayote (*Sechium edule Sw*) Phytochemical and Pharmacological Approaches. *Fruit and Vegetable Phytochemicals*, 47(2): 979-992.
- Destifa, R. E. 2016. Pengaruh Pemangkasan dan Pemberian Pupuk Majemuk terhadap Pertumbuhan Vegetatif Tanaman Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) kultivar Citayam. S.P., Universitas Lampung.
- Escrig, J. A., Rincon, M., Pulido, R., dan Calixto, F. S. 2001. Guava Fruit (*Psidium guajava L.*) as a New Source of Antioxidant Dietary Fiber. *Journal of Agriculture Food Chemistry*, 49(11): 5489-5493.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., dan Manuhara, G. J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Manisan Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dan Ekstrak Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1): 50-66.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2013. *Food and Agriculture Organization: Regulations Regarding The Classification, Packing, and Marking of Edible Ices Intended for Sale in The Republic of South Africa*. FAO: South Africa.
- Fardhyanti, D. S. dan Julianur, S. S. 2015. Karakterisasi *Edible Film* Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(2): 68-73.
- Farikha, I. N. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1): 30-38.
- Fatoni, M., Basuki, E., dan Prarudiyanto, A. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Beberapa Komponen Mutu Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2): 158-164.
- Firdaus, S. 2018. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Velva Pepaya California (*Carica papaya L.*). S.T.P., Universitas Mataram.

- Fitasari, P., Syahir, M., dan Mustarin, A. 2018. Diversifikasi Produk Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4: 69-75.
- Flores, G., Wu, S. B., Negrin, A., dan Kennelly, E. J. 2015. Chemical Composition and Antioxidant Activity of Seven Cultivars of Guava (*Psidium guajava*) Fruits. *Journal of Food Chemistry*, 170(1): 327-335.
- Flores, M. L. R. Galazar, L.A., Iniquez, J. C., dan Hernandez, M. S. 2018. Nutraceutical Characteristics of Fruit Extracts and Juice of Chayote (*Sechium edule* [Jacq.] Sw) Fruits. *Beverages Article Journals*, 4(37):1-11.
- Granger, C. B. dan Maud, C. 2005. Influence of Formulation on the Structural Networks in Ice Cream. *International Dairy Journal*, 15(3): 255-262.
- Gunawan, A. A. 2018. Pengaruh Jenis Bahan Penstabil dan Konsentrasi Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Karakteristik Velva Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.). S.T.P., Universitas Pasundan.
- Hakim, R. A. 2012. Pengaruh Penambahan Gum Arab dan Jenis Pemanis Terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar Rosela. S.T.P., Universitas Sumatera Utara.
- Harjaseputri, S. S. 2020. Pemanfaatan Sirsak dan Jambu Biji Merah sebagai Sumber Serat Pangan dan Vitamin C dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dengan Gula Tersubstitusi. S.T.P., Universitas Pelita Harapan.
- Haryono, D., Hartanto, R., dan Yudhistira, B. 2019. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Fisik Kimia dan Sensoris Velva Melon (*Cucumis melo* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(1):38-46.
- Hasanuddin, A., Rahman, A., dan Hidayati, D. 2014. Pengaruh Penggunaan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* Linn.) dan Larutan Kapur terhadap Kualitas Nira Swalayan. 2014. *Jurnal Ilmiah Rekayasa*, 7(1): 1-11.
- Hasni, D., Rohaya, S., dan Supriana, N. 2017. Kajian Pengolahan Sorbet Campuran Terong Belanda dan Buah Bit sebagai Produk Pangan Fungsional. *Agricultural Science and Technology Journal*, 16(1):21-27.
- Hidayat, M. A., Herawati, N., dan Johan, V. S. 2017. Penambahan Sari Jeruk Nipis terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(2): 1-15.
- Hindun, H. 2018. Pengaruh Ekstrak Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Viabilitas Spermatozoa Mencit (*Mus musculus*) yang Terpapar Asap Rokok. S.Si., Universitas Islam Negeri Sunan Ampel.

- [ICA] Ice Cream Alliance. 2015. *Ice Cream Alliance (ICA) in the United Kingdom: Ice Cream and Related Specifications*. United Kingdom.
- Ishartani, D., Rahman, F. L. F., Hartanti, R., Utami R., dan Khasanah, L. U. 2017. Physical, Chemical, and Sensory Characteristics of Red Guava (*Psidium guajava* L.) Velva at Different Fruit Ripening Time. *International Symposium on Food and agro-biodiversity (ISFA)*.
- Istianih, N., Fitriadinda, H., dan Murtini, E. S. 2019. Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan. Malang: UB Press.
- Istiqomah, L. 2018. Pengaruh Konsentrasi Jahe Merah dan Serai terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Menggunakan Bakteri *Lactobacillus casei*. S.T.P., Universitas Lampung.
- Jannah, M. L. N. 2018. Kajian Penambahan Konsentrasi Teh Hitam dan Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu *Jelly Drink*. S.T.P., Universitas Brawijaya.
- Jumri, J., Yusmarini, Y., dan Herawati, N. 2015. Mutu Permen *Jelly* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 2(1): 1-10.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17):78-84.
- Kasmira, K., Lahming, L. and Fadilah, R. 2018. Analisis Perubahan Komponen Kimia Keripik Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor* L.) akibat Proses Pengorengan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4:49-55.
- Kardila, A.S., Zantrie R., dan Marbun, R. A. T. Identifikasi Kadar Vitamin C pada Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan metode Spektrofotometri UV-Visible. *Jurnal Farmasi*, 2(1): 40-47.
- Khairunnisa, R. 2017. Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Gum Arab terhadap Karakteristik Velva Apel Manalagi (*Mallus sylvestris* Mill). S.T.P., Universitas Padjajaran.
- Kriswanto, M. A. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Lokal sebagai *Fat Mimetics* Berbasis Karbohidrat pada Es Krim *Soyaloe*. S.T.P., Universitas Katolik Soegijapranata.

- Krueger, D. 2015. *Measurement of Fruit Juice Solids Content*. Krueger Food Laboratories, Los Angeles.
- Kumalasari, R., Desnilasari, D., dan Ekafitri, R. 2015. Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas. *Jurnal Hortikultura*, 25(3): 266-276.
- Kusbiantoro, B., Herawati, H., dan Ahza, A. B. 2005. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velva Labu Jepang.” *Jurnal Hortikultura*, 15 (3): 223-230.
- Kusumaningrum, N. W. L. 2015. Isolasi Protease dari Buah Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) dengan Teknik *Salting Out* Menggunakan Garam Ammonium Sulfat. S.Si., Universitas Udayana.
- Lawless, H.T. dan Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. New York: Springer.
- Lima, D. S., Ferreira, S. R. S., Vitali, L., dan Block, J. M. 2018. May the Superfruit Red Guava and Its Processing Waste be a Potential Ingredient in Functional Foods. *Food Research International*, 115:451-459.
- Maghfiroh, Y. 2016. Pengaruh Penggunaan Isopropanol dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Nilai Rendemen Karagenan yang Diekstraksi dari Rumpun Laut *Halymenia durvillei*. S.Pi., Universitas Airlangga.
- Maharani, E. T. W., Yusrin, Y., dan Mukaromah, A. H. 2015. Analisis vitamin C dan Kalium pada Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (TEN) Steenis) *Prosiding Seminar Nasional dan Internasional*: 441-444. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Mardhatilah, D. 2019. *Biokimia*. Yogyakarta:INSTIPER Press.
- Matthew, D.K dan Bumgarner, N. R. 2012. Using °Brix as an Indicator of Vegetable Quality. Ohio: The Ohio State University.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 28 Tahun 2019: Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.
- Mulyawanti, I., Dewandari, K. T., dan Yulianingsih, Y. 2008. Pengaruh Waktu Pembekuan dan Penyimpanan terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Arumanis Beku. *Jurnal Pascapanen*, 5(1): 51-58.

- Munte, C. U., Lubus, Z., dan Limbong, L. N. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Markisa dan Perbandingan Gula dengan Sorbitol terhadap Mutu Selai Lembaran Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(2):71-77.
- Nilamaya, F. A. 2018. Pengaruh Variasi Konsentrasi Perisa Sari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Tingkat Kesukaan Panelis dan Kandungan Vitamin C pada Yoghurt Susu UHT (*Ultra High Temperature*). S.Si., Universitas Udayana.
- Novestiana, T. R., dan Hidayanto, E. 2015. Penentuan Indeks Bias dari Konsentrasi Sukrosa ($C_{12}H_{22}O_{11}$) pada Beberapa Sari Buah menggunakan *Portable Brixmeter*. *Youngster Physics Journal*, 4(2): 173-180.
- Noviana, N. 2003. Pengaruh Rasio Kemang, Air, dan Gula serta Kombinasi CMC-Gum Arab terhadap Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Velva Kemang (*Mangifera caesia*). S.Gz., Institut Pertanian Bogor.
- Nurainy, F., Rizal, S., Suharyono, S., dan 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.
- Nurhafnita, N. 2019. Selai Salak dengan Konsentrasi Sukrosa yang Berbeda. *Journal of Agritech Science*, 3(1): 10-15.
- Nurmalasari, P. 2019. Pemanfaatan Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) dan Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea batatas* (L.) Lam. var. *cilembu*) sebagai Bahan Utama dalam Pembuatan Selai. S.Pd., Universitas Sanata Dharma.
- Ognean, C. F., Darie, N., dan Ognean, N. 2006. Fat Replacers: Review. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 12(2): 433-442.
- Orlando, M., Kasoep, W., dan Yolanda, D. 2020. Sistem *monitoring* dan Penjernihan Air berdasarkan Derajat Keasaman (pH) dan Kekeruhan pada Bak Penampungan Air Berbasis *Internet Based Things*. *Journal on Computer Harware, Signal Processing, Embedded System and Networking*, 1(1): 17-22.
- Padang, S. A. dan Maluku, R. M. 2017. Penetapan Kadar Vitamin C pada Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dengan Metode Titrasi 2,6-Diklorophenol-Indofenol (DCIP). *Jurnal Media Farmasi*, 13(2):1-6.

- Pangastuti, M., Ishartani, M., Utami, R., dan Zaman, Z. 2020. Pengaruh Madu terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, dan Mikrobiologi Velva Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Probiotik (*Lactobacillus acidophilus* IFO 13951). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2):323-338.
- Patrianto, S. 2019. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sorbet Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) yang Dibuat dengan Konsentrasi CMC dan Madu yang Bervariasi. S.T.P., Universitas Pasundan.
- Parnanto, N. H.R., Yudhistira, B., Pertiwi, S. R., dan Pangestika, A. 2018. The Effect of CMC and Arabic Gum Stabilizer Combination on the Characteristics of Soursop Velva (*Annona muricata* L.) *IOP Conference Series: Earth and Environmental Sciences*, 142:1-6.
- Plaza, M. R. 2010. Quality of Guava Puree by Dense Phase Carbon Dioxide Treatment. Ph.D., University of Florida.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung. S.T.P., Universitas Sebelas Maret.
- Putri, G. N., Parnanto, N. H. R., dan Nursiwi, A. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Fruit Leather* dari Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.) dan Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3): 20-30.
- Rahman, N., Ofika, M., dan Said, I. 2015. Analisis Kadar Vitamin C Mangga Gadung (*Mangifera s.p*) dan Mangga Golek (*Mangifera indica* L.) Berdasarkan Tingkat Kematangan dengan Menggunakan Metode Iodometri. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(1): 33-37.
- Rahmawati, P. S. 2017. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam (*Morus nigra s.p*). S.T.P., Universitas Pasundan.
- Rezaei, R., Khomeiri, M., Kashaninejad, M., dan Aalami, M. 2011. Effects of Guar Gum and Arabic Gum on the Psychochemical, Sensory, and Flow Behaviour Characteristics of Frozen Yoghurt. *International Journal of Dairy Technology*, 64(4): 563-568.
- Rini, A.K., Ishartani D., dan Basito, B. 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.

- Rohman, M. A. 2016. Pengaruh Penambahan Glutaraldehida terhadap Karakteristik *Film* Bioplastik Kitosan Terplastis *Carboxyl Methyl Cellulose* (CMC). S.Pi., Universitas Airlangga.
- Safitri, A.D. 2017. Penggunaan Bahan Penstabil terhadap Mutu Velva Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Pemanis Madu. S.T.P., Universitas Djuanda.
- Sahin, S. dan Sumnu, E.G. 2006. *Physical Properties of Foods*. New York: Springer.
- Salimah, D. M., Liudrati, T., Purnomo, B. H. 2015. Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dengan Penambahan Gum Arab dan Xanthan Gum. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2): 145-156.
- Sangma, C., Kumar, S., Suri, S., Gat, Y., dan Kumar, A. Preservation and Evaluation of Spiced Chayote Juice using Hurdle Technology. *Brazilian Journal of Food Technology*, 22(1): 1-14.
- Septiani, I. N., Bastio, B., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1): 27-35.
- Setiawati, N. R. 2017. Pengaruh Perbandingan Pektin dengan CMC dan Konsentrasi Madu terhadap Karakteristik Sorbet Salak Varietas Bangkok (*Salacca edulis Reinw*). S.T.P., Universitas Pasundan.
- Silalahi, R. C., Suhaidi, I., dan Limbong, L. N. 2014. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Sirsak dengan Markisa dan Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu Sorbet Air Kelapa. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(2): 26-34.
- Simbolon, M. R. P. S. 2018. Karakterisasi Mutu Kimiawi dan Sensori pada *Slimmer Juices* dengan Perbandingan Persentase Jahe Gajah dengan Lemon Lokal dan Persentase CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*). S.T.P., Universitas Sumatera Utara
- Sriwijaya, L. M. 2017. Pengaruh Jenis Susu dan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Jagung Manis (*Zea mays saccharata*). *Artikel Ilmiah Universitas Mataram*, 1-12.
- Sudajana, F. L., Utomo, A. R., dan Kusumawati, N. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Na-CMC terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Biji Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 12(1): 47-54.

- Suhendi, D. Y. 2020. Pemanfaatan Labu Siam (*Sechium edule* [Jacq.] Sw) sebagai Pengganti Lemak pada *Sponge Cake*. S.T.P., Universitas Pelita Harapan.
- Sulastri, T. A. 2009. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu Velva Buah Nanas selama Penyimpanan Dingin. S.T.P., Universitas Sumatera Utara.
- Susianti, S., Amalia, U., dan Rianingsih, L. 2020. Penambahan Gum Arab dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kandungan Senyawa Volatil Bubuk Rusip Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1):10-19.
- Tampubolon, R. H. S. H., Yusmarini, Y., dan Johan, V. S. 2017. Penambahan Nanas dalam Pembuatan Velva Wortel. *Jurnal FAPERTA*, 4(2): 1-15.
- Tantono, E., Effendi, R., dan Hamzah, F. H. 2017. Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) dan Gum Arab terhadap Mutu Velva Alpukat (*Parsea americana* Mill.). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(2): 1-15.
- Taringan, S. 2017. Analisis Kadar Vitamin C dalam Jeruk (*Citrus s.p*) Lokal dan Impor yang Beredar di Pasar Kota Medan dengan Metode Volumetri menggunakan 2,6-Diklorofenol-Indofenol."S.Farm., Univeristas Sumatera Utara.
- Ulya, R., Yunita, D., dan Haryani, S. 2019. Pembuatan Velva Wortel (*Daucus carota* L.)-Jeruk (*Cistrus senensis*) dengan Variasi Jenis Bahan Penstabil (CMC, Gum Arab, dan Gelatin). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3): 47-54.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2016. *Psidium guajava* L. USA: United States Department of Agriculture.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2016. *Sechium edule* (Jacq.) Sw. USA: United States Department of Agriculture.
- Ustatik, U. 2018. Pengaruh Esktrak Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) terhadap Morfologi Spermatozoa Mencit (*Mus musculus*) yang Terpapar Asap Rokok (*Sidestream Smoke*). S.Si., Universitas Islan Negeri Sunan Ampel Surabaya.
- Utami, D. 2017. Kajian Pengolahan Kerupuk Labu Siam yang Dicampur Tepung Singkong Berdasarkan Mutu Sensori. S.T.P., Universitas Lampung.

- Vania, J., Utomo, A.R., dan Trisnawati, C. Y. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1):8-13.
- Vani, N. 2019. Pengaruh Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro, dan Vitamin C Es Krim Dadih Kerbau. S.Gz., Sekolah Tinggi Kesehatan Perintis Padang.
- Varela, R. G., Coronel, O. A. D. A., Galindo, H. G., dan Garcia, E. L. 2017. Chayote (*Sechium edule*) Phytochemical and Pharmacological Approaches. *Fruit and Vegetable Phytochemicals*, 2: 979-992.
- Vieira, E. F., Pinho, O., Isabel, M. V. P. O., Ferreira, F., dan Matos, C. D. 2019. Chaoyote (*Sechium edule*): A Review of Nutritional Composition, Bioactives, and Potential Applications. *Journal of Food Chemistry*, 275(1): 557-568.
- Waliyurahman, I., Bintoro, V.P., dan Susanti, S. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia, serta Hedonik Velva Umbi Bengkuang dengan Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) sebagai Penstabil.
- Wijayani, A, Ummah, A., dan Tjahyani, S. 2005. Characterization of Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) from *Eichornia crassipes* (Mart) Solms. *Indo Journal of Chemistry*, 5(3):228-231. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2):228-234.