

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia VALENSI: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia*, 1(2):130-136.
- Alfa, N., Mustofa, S., dan Irawati, N. A. V. 2019. Likopen, Antioksidan, Eksogen yang Bermanfaat Bagi Fertilitas Laki-Laki. *Majority*, 8(1):237-241.
- Aminah, S., Kardila, Zantrie, R., dan Marbun, R. A. T. 2019. Identifikasi Kadar Vitamin C pada Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Metode Spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi*, 2(1):40-47.
- Angelia. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut, dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*, (1):2:68-74.
- Arafah, I. O. 2019. Produksi Es Krim Kaya Serat dengan Penambahan Bubur Terong Ungu (*Solanum melongena* L.). STP, Universitas Lampung.
- Arrasyid, H. H., dan Wulan, S. N. 2019. Pembuatan Velva Kombinasi Jambu Biji dan Belimbing Manis (Kajian Proporsi Buah dan Konsentrasi Gum Arab). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(2):24-36.
- Ausi, Y., dan Barliana, M. I. 2016. Artikel Review: Kandungan dan Aktivitas Farmakologi Minyak Biji Semangka (*Citrullus lanatus*). *Farmaka*, 14(2):273-280.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Azonwade, F. E., Paraiso, A., Dossa, C. P. A., Dougnon, V. T., N'tcha, C., Mousse, W., dan Baba-Moussa, L. 2018. Physicochemical Characteristics and Microbiological Quality of Honey Produced in Benin. *Journal of Food Quality*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan BPOM no. 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.

- Bayu, M. K., Rizqiati, H., dan Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2):33-38.
- Cahyadi, W., Widiantera, T., dan Rahmawati, P. S. 2017. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3):218-224.
- Christiana, M. A., Radiati, L. E., dan Purwadi. 2015. Pengaruh Gum Arab pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Mutu Organoleptik, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(2):46-53.
- Claudia, N. B., Rusmarilin, H., dan Limbong, L. N. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Labu Kuning dengan Sari Nenas dan Penambahan Gelatin terhadap Mutu Sorbet Air Kelapa. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(4):500-507.
- Destriyani, L., Tamrin, dan Kadir, M. Z. 2014. Pengaruh Umur Simpan Air Tebu terhadap Tingkat Kemanisan Tebu (*Saccharum officinarum*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, (3)2:119-126.
- Evahelda, E., Pratama, F., Malahayati, N., dan Santoso, B. 2017. Sifat Fisik dan Kimia Madu dari Nektar Pohon karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia. *Agritech*, 37(4):363-368.
- Farsi, M., Al-Amri, A., Al-Hadhrami, A., dan Al-Belushi, S. 2018. Color, Flavonoids, Phenolics, and Antioxidants of Omani Honey. *Heliyon*, 4(10).
- Fazriyanti, N. 2015. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Madu dan Lama Fermentasi terhadap pH, Total Asam, Gula Reduksi, dan Potensi Antibakteri Kefir Air Leri. S. Si., Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Ferdiansyah, M. K., Marseno, D. W., dan Pranoto, Y. 2017. Kajian Karakteristik Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4):136-139.
- Ferdiansyah, M. K., Marseno, D. W., dan Pranoto, Y. 2017. Optimasi Sintesis Karboksi Metil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit Menggunakan Response Surface Methodology (RSM). *Agritech*, 37(2):158-164.

- Food and Agriculture Organization (FAO). 2013. Regulations Regarding the Classification, Packing, and Marking of Edible Ices Intended for Sale in the Republic of South Africa. Available from: <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/saf122762.pdf>. Accessed 2020 December 26.
- Hani, R. C., dan Milanda, T. 2016. *Review: Manfaat Antioksidan pada Tanaman Buah di Indonesia*. *FARMAKA*, 14(1):184-190.
- Harianto, H. 2013. Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada Es Krim Yoghurt Ditinjau dari Sifat Fisik dan Total Bakteri Asam Laktat. S. Pt., Universitas Brawijaya Malang.
- Haryono, D., Hartanto, R., dan Yudhistira, B. 2019. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Sensoris Velva Buah Melon (*Cucumis melo* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1):38-46.
- Hasanuddin, Dewi, K. H., dan Fitri, I. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*, 1(1):1-7.
- Hasbullah, U. H. A., dan Umiyati, R. 2017. Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *Agrisaintifika*, 1 no. 1: 64-69.
- Hasni, D., Rohaya, S., dan Supriana, N. 2017. Kajian Pengolahan Sorbet Campuran Terong Belanda dan Buah Bit sebagai Produk Pangan Fungsional. *Sagu*, 16(1):21-27.
- Hikmawati, N. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Nenas (*Ananas sativus*) terhadap Nilai pH dan *Overrun* Es Krim. S.Pt., Universitas Hasanuddin.
- Huzaupah, R. 2019. Efektivitas Ekstrak Kulit Semangka sebagai Inhibitor Korosi *Stainless Steel* 304 Dalam Media Korosi HCl 3%. S.Si., Universitas Lampung.
- Idris, N. 2011. Analisis Kandungan β -Karoten dan Penentuan Aktivitas Antioksidan dari Buah Melon (*Cucumis melo* Linn.) Secara Spektrofotometri UV-Vis. S. Farm., Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.

- Ismanto, S. D., Aisman, dan Reyadha, C. P. 2018. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau terhadap Mutu Es Krim Bengkuang (*Pacharryzus erosus* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1):79-85.
- Ismawati, N., Nurwantoro, dan Pramono, Y. B. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3):69-93.
- Jasmani. 2016. Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn) terhadap Kadar Glukosa Darah dan Resistensi Insulin pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus novergicus*) Prediabetes. M. Kes., Universitas Airlangga.
- Jumansyah, H., Johan, V. S., dan Rahmayuni. 2017. Penambahan Gum Arab terhadap Mutu Sirup Kulit dan Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.). *JOM FAPERTA UR*, 4(1):1-15.
- Kamaluddin, M. J. N. dan Handayani, M. N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya. *Edufortech*, 3(1):24-32.
- Kurniawati, E. C., Husamah, Latifa, R., Zaenab, S., Permana, T. I., dan Fauzi, A. 2019. Making *Eucheme cottonii* Doty Jam with Various Palm Sugar Concentrations. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 276:1;10.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Bumi Aksara, Jakarta.
- Lestari, S. D., Ayu, D. F., dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh Kombinasi CMC dan Gum Arab terhadap Mutu Sensori Velva Ubi Jalar Ungu. *JOM FAPERTA*, 4(2):1-10.
- Liberato, M. C. T. C., Morais, S. M., Magalhaes, C. E. C., Magalhaes, I. L., Cavalcanti, D. B., dan Silva, M. M. O. 2013. Physicochemical Properties and Mineral and Protein Content of Honey Samples From Ceara State, Northeastern Brazil. *Food Science and Technology, Campinas*, 33(1):38-46.
- Maajid, L. A., Sunarmi, dan Kirwanto, Ag. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Vitamin C Buah Apel (*Malus sylvestris* Mill.). *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional*, 3 (2):57-106.

- Maduwanthi, S. D. T., dan Marapana, R. A. U. J. 2019. Induced Ripening Agents and Their Effect on Fruit Quality of Banana. *International Journal of Food Science*:1-8.
- Majtan, J., Sojka, M., Palenikova, H., Bucekova, M., dan Majtan, V. 2020. Vitamin C Enhances The Antibacterial Activity of Honey Against Planktonic and Biofilm-Embedded Bacteria. *Molecules*, 25(4):992.
- Maoto, M.M., Beswa, D., dan Jideani, A. I. O. 2019. Watermelon as a Potential Fruit Snack. *International Journal of Food Properties*, 22(1):355-370.
- Maria, D. N., dan Zubaidah, E. 2014. Pembuatan Velva Jambu Biji Merah Probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) Kajian Persentase Penambahan Sukrosa dan CMC. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4):18-28.
- Mariani, S., Rahman, N., dan Supriadi. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Semangka (*Citrullus lanatus*). *Jurnal Akademika Kimia*, 7(2):96-101.
- Mayadewi, N. N. A., dan Sukewijaya, I. M. 2019. Perbaikan Kualitas Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Kultivar Getas Merah melalui Aplikasi GA3, sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Buah Lokal. *Agrotop*, 9(1):23-30.
- Mayang, G. G. 2018. Pengaruh Dosis Kalium dan Jumlah Cabang terhadap Hasil dan Kualitas Buah Semangka (*Citrullus vulgaris* Scard.). S. Agr., Universitas Jember.
- Narsih, dan Agato. 2018. Efek Kombinasi dan Waktu Ekstraksi terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1):75-87.
- Naseer, S., Hussain, S., Naeem, N., Pervaiz, M., dan Rahman, M. 2018. The Phytochemistry and Medicinal Value of *Psidium guajava* (Guava). *Clinical Phytoscience*, 4(32).
- Ngginak, J., Rupidara, A. D. N., dan Daud, Y. 2019. Kandungan Vitamin C dari Ekstrak Buah Ara (*Ficus carica* L.) dan Markisa Hutan (*Passiflora foetida* L.). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 2(2):54-59.
- 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.Pd., Universitas Sanata Dharma.

- Novidahlia, N., Rohmayanti, T., dan Nurmilasari, Y. 2019. Karakteristik *Jelly Drink* Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1):57-66.
- Novita, M., Satriana, dan Hasmarita, E. 2015. Kandungan Likopen dan Karotenoid Buah Tomat (*Lycopersicum pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan: Pengaruh Pelapisan dengan Kitosan dan Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(1):35-39.
- Nur'Afani, F. 2016. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dan Jenis Jambu Biji terhadap Karakteristik Jus. STP, Universitas Pasundan.
- Padang, S. A., dan Maliku R. M. 2017. Penetapan Kadar Vitamin C pada Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dengan Metode Titrasi Na-2,6 Dichlorophenol Indophenol (DICP). *Media Farmasi*, 13(2).
- Parera, N. T., Bintoro, V. P., dan Rizqiati, H. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Gelato Susu Kambing dengan Campuran Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1):40-45.
- Parlina, S., Pokatong, W. D., dan Wijaya, J. R. 2012. Study of Antioxidant Characteristics of Cider Preparation from Pomegranate (*Punica granatum* L.) Fruit Peels. STP, Universitas Pelita Harapan.
- Prasetyo, H. 2015. Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi: Kajian Jenis Kopi dan Lama Maserasi. STP, Universitas Jember.
- Putro, C. A., Surjoseputro, S., dan Setijawati, E. 2015. Pengaruh Konsentrasi Buah Jambu Biji Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Pulp Kulit Durian – Jambu Biji Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(2):61-66.
- Rachmaniar, R., Kartamihardja, H., dan Merry. 2016. Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn.) sebagai Antioksidan dalam Bentuk Granul Effervescent. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(1):1-14.

- Rahmaningtyas, E., Yusa, N. M., dan Puspawati N. N. 2017. Penambahan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Sirup Salak Bali (*Salacca zalacca var. Amboinensis*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2):20-29.
- Rahmawati, P. S. 2017. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam (*Morus nigra sp.*). STP, Universitas Pasundan.
- Rahmawati, S., Nurhartadi, E., dan Ishartani, D. 2012. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Velva Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2):130-139.
- Sadeli, R. A. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH (1,1 *diphenyl-2-picrylhydrazyl*) Ekstrak Bromelain Buah Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*). S. Farm., Universitas Sanata Dharma.
- Safaryani, N., Haryanti, S., dan Hastuti, E. D. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea L.*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 15(2):1-7.
- Safitri, A. D., Mardiah, dan Hutami, R. 2017. Penggunaan Bahan Penstabil pada Mutu Velva Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan Pemanis Madu. *Jurnal Agroindustri*, 3(1):10-18.
- Safitri, D., Rahim, E. A., Prismawiryanti, dan Sikanna, R. 2017. Sintesis Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Selulosa Kulit Durian (*Durio zibethinus*). *Kovalen*, 3(1):58-68.
- Sakawulan, D., Budi, F. S., dan 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):168-173.
- Salimah, D. M., Lindriati, T., dan Purnomo, B. H. 2015. Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) dengan Penambahan Gum Arab dan Gum Xanthan. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2):145-155.
- Sanggur, Y. F. 2017. Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Persentase Buah Nenas (*Ananas sativus*) Berbeda. S.Pt., Universitas Hasanuddin.

- Sapriyanti, R., Nurhartadi, E., dan Ishartani, D. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1):59-69.
- Sarfina, J., Nurhamidah, dan Handayani, D. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Daun *Ricinus communis* L. (Jarak Keyar). *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia*, 1(1):66-70.
- Sarofa, U., Rosida, D. F., dan Khadik. 2014. Aktivitas Antioksidan Es Krim Buah Merah. *Jurnal Rekapangan*, 8(1):1-12.
- Savitri, L., dan Handayani, M. N. 2019. Pengaruh Penambahan Agar-Agar terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Pumpkin Leather. *Edufortech*, 4(2):106-117.
- Setiawati, N. R. 2017. Pengaruh Perbandingan Pektin dengan CMC dan Konsentrasi Madu terhadap Karakteristik Sorbet Salak Varietas Bongkok. S. T., Universitas Pasundan.
- Supriyanti, R., Nurhartadi, E., dan Ishartani, D. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1):59-69.
- Susilowati, I., Sandhi, P. A., dan Pratiwi, I. D. P. K. 2018. Pengaruh Konsentrasi Jus Daun Pegagan dan Perbandingan CMC dengan Maizena terhadap Karakteristik Sorbet. *Jurnal ITEPA*, 7(1):33-42.
- Susilowati, T. Sudaryati, dan Candra, D. A. 2013. Pembuatan Velva Sayuran (Kajian Proporsi Wortel, Tomat, Kecambah, dan Penambahan Na-CMC terhadap Kualitas Velva Sayuran). *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2):1-9.
- Suyuti, A., Su'i, M., dan Sudiyono. 2018. Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Pemanasan terhadap Sifat Fisik dan Kimia (Likopen) Sari Buah Tomat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian "AGRIKA"*, 12(1):50-60.
- Szabo, R. T., Mezes, M., Szalai, T., Zajacz, E., dan Weeber, M. 2016. Colour Identification of Honey and Methodical Development of Its Instrumental Measuring. *Journal of Agricultural and Environmental Sciences*, 3(1):29-36.

- Tantono, E., Effendi, R., dan Hamzah, F. H. 2017. Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Gum Arab terhadap Mutu Velva Alpukat (*Parsea Americana* Mill.). *JOM FAPERTA*, 4(2):1-15.
- Techinamuti, N., dan Pratiwi, R. 2018. Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C. *Farmaka Suplemen*, 16(2):309-315.
- Trimursito, S., Anang, R. H., dan Iswarini, H. 2015. Motivasi Sukadi Membangun Kebun Jambu Biji (*Psidium guajava*) di Desa Air Kumbang Bakti Kecamatan Air Kumbang Kabupaten Banyuasin. *Societa*, 4(1):39-47.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., dan Jonathan, J. G. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L.). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan":1-7*. Yogyakarta, 17 Maret 2016. Fakultas Teknik Industri UPN.
- Waliyurahman, I. Bintoro, V. P., dan 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.
- Wulandari, B., Ishartani, D., dan Afandi, D. R. 2014. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Oranye (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3):12-21.
- Yudayani, N. P. M., Damiati, dan Masdarini, L. 2018. Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1):34-43.
- Yudhistira, B., Putri, R. A. A., dan Basito. 2020. Pengaruh Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Gum Arab dalam Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Journal of Agro-based Industry*, 37(1):20-29.
- Yulman, T., Holianawaty, Y., dan Hasnelly. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Sorbet Buah Naga (*Hylocereus undatus*). STP, Universitas Pasundan.
- Yuriani, A. D., Fuskhah, E., dan Yafizham. 2019. Pengaruh Waktu Pemangkasan Pucuk dan Sisa Buah Setelah Penjarangan terhadap Hasil Produksi Tanaman Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard). *Journal of Agro Complex*, 3(1):55-64.