

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, dan 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.
- Adawiah, Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia* 1(2):130-136.
- Afani, F. N. 2016. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dan Jenis Jambu Biji terhadap Karakteristik Jus. S.T.P., Universitas Pasundan Bandung.
- Agustin, F., dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa bilimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 1-9.
- Amalia, S. 2019. Perbandingan Karakteristik Alelopati Antara Ekstrak Daun Segar dan Kering Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Perkecambahan dan Pertumbuhan Kecambah Tomat (*Solanum lycopersicum* L. var.. *commune*). S.Si., Universitas Lampung.
- Ameliya, R., Nazaruddin, dan Handito, D. 2018. Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Vitamin C Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 4(1): 289-297.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science* 1(2): 6874.
- Anugrah, R. M., Tjahjono, K., dan Kartasurya, M. I. 2017. Jus Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Dapat Menurunkan Skor *Atherogenic Index of Plasma*. *Jurnal Gizi Pangan* 12(1): 17-22.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis Of Association of Analitical Chemists. Washington, D.C.
- Arumaningrum, D., Susilo, B., dan Argo, B. D. 2015. Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Lama Osmosis terhadap Kualitas Sari Buah Naga Putih (*Hylocereus*

undatus). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(1): 100-105.

Astria, L. Y., Bohari, dan Alimuddin. 2018. Analisa Kadar Vitamin C pada Buah Anggur Hijau (*Vitis vinifera* L.) dengan Variasi Lama Penyimpanan Pasca Panen. *Jurnal Atomik* 3(2): 68-72.

Atviolani, R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Pektin terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). STP, Universitas Pasundan.

Aufa, M. R., Putranto, W. S., dan Balia, R. L. 2020. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Kadar Asam Laktat, Vitamin C, dan Akseptabilitas Set Yogurt. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan* 1(1): 8-16.

Augustyn, G. H., dan Rumalean, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) dan *Carboxyl Methyl Cellulose* terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sorbet Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian* 5(2): 42-45.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. Acuan Label Gizi. Hal 1-9.

Badan Pusat Statistik. 2015. Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014. Badan Pusat Statistik, Jakarta.

Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Tanaman Buah – Buah dan Sayuran Tahunan Indonesia. Badan Pusat Statistik, Jakarta.

Basito, Yudhistira, B., dan Meriza, D. A. 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* 10(1): 42-49.

Bumi, D. S. 2015. Karakterisasi Selai Lembar Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. STP, Universitas Jember.

- Cahyadi, W., Widianegara, T., dan Rahmawati, P.S. 2017. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Sukrosa terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal* 4(3): 218-224.
- 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.
- Dewi, R. K. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose To The Velva Tomato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia* 4(2): 330-334.
- Engelen, A., Sugiyono, dan Budijanto, S. 2017. Karakteristik Kimia pada Pembuatan Mi Sagu (*Metroxylon Sagu*) Kering. *Jurnal Agroindustri Halal* 3(1): 001-009.
- Farikha, I., N., Anam, C., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 30-38.
- Firdaus, S. 2018. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Velva Pepaya California (*Carica papaya* L). STP, Universitas Mataram.
- Hadistiani, N., Mardiah, dan Novidahlia, N. 2015. Formulasi Velva Kemang (*Mangifera Caesia*). *Jurnal Agroindustri Halal* 1(2): 112-121.
- 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.
- 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.
- 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.
- Herianto, A., Hamzah, F., dan Yusmarini. 2015. Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (*Musa acuminata*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam Pembuatan Selai. *Jom FAPERTA* 2(2).

- Hindun. 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.
- Imaduddin, A. H., Susanto, W. H., dan Wijayanti, N. 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan Proporsi Penambahan Gula terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Lempok Belimbing. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 45-57.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* 1(17): 78-84.
- Kamaluddin, M. J. N., dan Handayani, M. N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Pepaya. *Edufortech* 3(1): 24-32.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., dan Hanggita, S. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech* 2(1): 9-21.
- 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.
- Marlindawati, D. 2016. Pengaruh Jenis Bahan Penstabil dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik “Sorbet” Belimbing Varietas Dewa (*Averrhoa carambola* L). STP, Universitas Pasundan Bandung.
- Martina, R., Saputri, D. S., dan Yanti, S. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan Serbuk Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L.). *Jurnal Tambora* 3(2): 16-26.
- Maryana, D. 2014. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman *Whey* Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. S.Pt., Universitas Hasanuddin Makassar.
- Nerdy. 2017. Determination of Vitamin C in Several Varieties of Melon Fruits by Titration Method. *Jurnal Natural* 17(2): 118-121.

- Ngafifuddin, M., Susilo, dan Sunarno. 2017. Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino pada Mesin Pencuci Film Radigrafi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar* 6(1): 66-70.
- Nilamaya, F. A. 2018. Pengaruh Variasi Konsentrasi Perisa Sari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Tingkat Kesukaan Panelis dan Kandungan Vitamin C pada Yogurt Susu UHT (*Ultra High Temperature*). S.Si., Universitas Udayana.
- Nugraha, P. 2017. Pemanfaatan Buah Belimbing Wuluh Sebagai Pengawet terhadap Kualitas Fisik Daging *Broiler*. S.P., Universitas Lampung.
- Nur, M. A. 2017. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Penstabil Pati Umbi Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott). S.T.P., Institut Pertanian Bogor.
- Nurhartadi, E., Nursiwi, A., Utami, R., dan Widayani, E. 2018. Pengaruh Waktu Inkubasi dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman Probiotik dari *Whey* Hasil Samping Keju. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9(2): 73-83.
- Padang, S. A., dan Maluku, R. M. 2017. 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).
- Pakaya, D. 2014. Peranan Vitamin C pada Kulit. *Jurnal Ilmiah Kedokteran* 1(2): 45-54.
- Primawidya, S. N. F., Hamzah, F., dan Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Bubur Buah Jambu Biji Putih dan Bubur Buah Pepaya dalam Pembuatan *Fruit Leather*. *JOM FAPERTA* 4(2).
- Puri, S. R. 2017. Pemanfaatan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam (*Morus nigra* sp.). S.T.P., Universitas Pasundan Bandung.
- Purwanto, D., Bahri, S., dan Ridhay, A. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) dengan Berbagai Pelarut. *KOVALEN* 3(1):24-32.

- Puteri, F., Nainggolan, R. J., dan Limbong, L. N. 2015. Pengaruh Konsentrasi CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Sorbet Sari Buah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 3(4): 465-470.
- Putri, A. A. S., dan Hidajati, N. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Fenolik Ekstrak Metanol Kulit Batang Tumbuhan Nyiri Batu (*Xylocarpus moluccensis*). *UNESA Journal of Chemistry* 4(1):1-6.
- 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): 1-20.
- Rahmaningtyas, E., Yusa, N. M., dan Puspawati, N. N. 2016. Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Karakteristik 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 Bandung.
- Ramadina, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.). S.T., Universitas Negeri Semarang.
- Rantesuba, N. A. 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh, dan Overrun Es Krim Rasa Kopi. S.Pt, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rini, A. K., Ishartani, D., dan Basito. 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.
- Roikah, S., Rengga, W. D. P., Latifah, dan Kusumastuti, E. 2016. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan* 5(1): 29-36.
- 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 Yogyakarta.

- 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): 39-46.
- Safitri, A. D., Mardiah, Hutami, R. 2017. Penggunaan Bahan Penstabil pada Mutu Velva Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Pemanis Madu. *Jurnal Agroindustri Halal* 3(1): 10-18.
- 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.
- Seftiono, H., Panjaitan, G. Y., dan Sumiasih, I. H. 2020. Effect of Sugar and Lime Juice Proportion on the Quality of Star Fruit Sorbet. *International Journal of Applied Biology* 4(1): 1-14.
- Selviana, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir terhadap Karakteristik Minuman Jelly Black Mulberry (*Morus nigra* L.). STP, Universitas Pasundan Bandung.
- Septiani, N. W. 2017. Uji Kemampuan Larutan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) dalam Menurunkan Jumlah Kuman pada Peralatan Makan di Cafeteria Perpustakaan UIN Alauddin Makassar. SKM., Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Setyawati, H., dan Mustofa, M. A. 2018. Analisis Kadar Vitamin C Kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Muda dan Tua yang Dikoleksi dari Berbagai Ketinggian Tempat yang Berbeda. *Biogenesis* 5(2): 99-103.
- Silsia, D., Efendi, Z., dan Timotius, F. 2018. Karakterisasi Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Pelepeh Kelapa Sawit. *Jurnal Agroindustri* 8(1): 53-61.
- Simamora, F. B. 2018. Pengaruh Perbandingan Sari Belimbing Wuluh dengan Sari Jambu Biji Merah dan Persentase Karagenan terhadap Mutu *Jelly Drink*. S.T.P., Universitas Sumatera Utara.
- 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

- Standar Nasional Indonesia. 1995. Syarat Mutu Es Krim No. 01-3713. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- 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.
- Suryaningsih, S. 2016. Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Sebagai Sumber Energi dalam Sel Galvani. *Jurnal Penelitian Fisika dan Aplikasinya (JPFA)* 6(1): 11-17.
- Susilowati, I., Sandhi, P. A., dan Pratiwi, I. K. 2018. Pengaruh Konsentrasi Jus Daun Pegagan dan Perbandingan CMC dengan Maizena terhadap Karakteristik Sorbet. *Jurnal ITEPA* 7(1): 33-42.
- Suwarno, Ratnani, R. D., dan Hartati, I. 2015. Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat, dan Asam Klorida. *Momentum* 11(2): 99-103.
- Syarif, M. A. 2019. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Asam Sitrat terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Kulit Buah Semangka Merah (*Citrullus lanatus*). S.T.P., Universitas Lampung.
- Tampubolon, R. H. S. H., Yusmarini, Johan, V. S. 2017. Penambahan Buah Nanas dalam Pembuatan *Velva* Wortel. *JOM FAPERTA UR* 4(2): 1-15
- 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* 16(2): 309-315.
- Ustatik. 2018. Pengaruh Ekstrak Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) terhadap Morfologi Spermatozoa Mencit (*Mus musculus*) yang Terpapar Asap Rokok (*Sidestreame Smoke*). S.Si., Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya.

- Waladi, Johan, V. S., dan Hamzah F. 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus.*) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim. *Jom Faperta* 2(1).
- 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.
- Wardani, L. A. 2012. Validasi Metode Analisis dan Penentuan Kadar Vitamin C pada Minuman Buah Kemasan dengan Spektrofotometri UV-Visible. S.Si., Universitas Indonesia.
- Wardani, R., Kawiji, dan Siswanti. 2018. Kajian Variasi Konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Karakteristik Sensoris, Fisik dan Kimia Selai Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 11(1): 11-19.
- Widiantara, T., Hervelly, dan Afiah, D. N. 2018. Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar dengan Kacang Hijau terhadap Karakteristik Jenang. *Pasundan Food Technology Journal* 5(1): 1-9.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan Maretha, I. 2012. Pengaruh Penambahan *Indole Acetic Acid* (IAA) pada Pelapis Kitosan terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) 'Crystal'. *Jurnal Agrotropika* 17(1): 14-18.
- Wulansari, A. N. 2018. Alternatif Cantigi Ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) sebagai Antioksidan Alami : Review. *Farmaka* 16(2): 419-429.
- 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.
- Yulman, T., Holianawaty, Y., dan Hanselly. 2012. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Sorbet Buah Naga (*Hylocereus undatus*). S.T.P., Universitas Pasundan Bandung.