

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T. (2013). Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia Dan Potensi Pemanfaatannya. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2), 44–46. <https://doi.org/10.35800/Mthp.1.2.2013.4167>
- Amin, F., Hasanuddin, A., Sugiarto, & Rugayah, N. (2022). Kadar Protein, Daya Leleh Dan Uji Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Gelatin Ceker Ayam. *Jurnal Ilmiah Agrisains*, 23(3), 172–178. <https://ejournal.fapetkan.untad.ac.id/index.php/agrisains>
- Arief, D. Z. (2018). Karakteristik Fruit Leather Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L) Dengan Jenis Bahan Pengisi. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 76. <https://doi.org/10.23969/Pftj.V5i1.813>
- Arifin, M. (2019). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Dari Berbagai Formula Permen Jelly Blewah (Cucumis Melo Var. *Cantalupensis* L). *Universitas Semarang*, 224(11), 122–130.
- Arrasyid, H. H., & 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. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jpa.2019.007.02.3>
- Ayudiarti, D. L., Suryanti, Tazwir, & Paranginangin, R. (2007). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Ikan Sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Dan Penerimaan Sirup. *Jurnal Perikanan*, 9(1), 134–141.
- Aziza, I. N., Darmanto, Y. S., & Kurniasih, R. A. (2019). The Effect Of Gelatin From Different Fish Skin On Physical And Sensory Characteristics Of Marsmallow. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 21(1), 17. <https://doi.org/10.22146/Jfs.42739>
- Basastio, Bara, Y., & Meriza, D. A. (2018). Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia. *Kajian Penggunaan Bahan Penstabil Cmc (Carboxil Methyl Cellulosa) Dan Karagenan Dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis)*, 10(01).
- BSN SNI. (1995). Es Krim. *Badan Standardisasi Nasional*, 8.
- Chan. (2008). *Membuat Es Krim*. Agromedia Pustaka.
- Chudzikowski R.J. (1971). No Title. *Guar Gum And Its Applications. J Soc Cosmet Chem*.
- Dewi, R. K. (2010). Stabilizer Concentration And Sucrose To The Velva Tomato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia*, 4(2), 330–334.
- Eprisia, A. T., Uqba, N. N., Rahmi, R. B. D., Wulan, W. S., & Hidayati, L. (2017). Evaluasi Uji Kesukaan Velva Dengan Bahan Dasar Kelopak Bunga Rosella

- (Hibiscus Sabdariffa). *Industrial Research Workshop And National Seminar Politeknik Negeri Bandung*, 151–154.
- Ervina Ntau , Gregoria S.S Djarkasi¹, Dan L. E. L. (2021). Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Kualitas Fisik Es Krim Sari Jagung Manis. *Journal Of Food Research*, 1(1), 10–19. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/srjfr/index>
- Eysturskarð, J. (2010). No Title. *Mechanical Properties Of Gelatin Gels; Effect Of Molecular Weight And Molecular Weight Distribution*.
- Garmo, E. P. De, Sullivan, W. G., & Canada, J. R. (1984). *Engineering Economics. Mc Millan Publishing Company*.
- Goff, H. ., & Hartel, R. . (2013). *Ice Cream (7th Ed.)*.
- Hakim, L., Purwadi, & Masdiana C.H Padaga. (2018). Penambahan Gum Guar Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Viskositas, Overrun Dan Kecepatan Meleleh. *Semnasdal (Seminar Nasional Sumber Daya Lokal)*, 1(1), 54–62.
- Handayani, Y., Aminah, S., Yanis, M., Ramdhan, T., & Mulyanti, K. (2016). Karakteristik Mutu Dan Formulasi Velva Jambu Biji. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian*, 30, 1269–1275.
- Harsanto, T. M., & Utomo, A. R. (2019). *The Effect Of Ginger Concentration And Concentration Of Guar Gum Stabilizers On Physic And Organoleptic Properties Of Ginger Ice Cream*). 18(1), 44–50.
- Haryono, D., Hartanto, R., & Yudhistira, B. (2020). 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. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.34843>
- Hesarinejad, M. A., Lorenzo, J. M., & Rafe, A. (2021). Influence Of Gelatin/Guar Gum Mixture On The Rheological And Textural Properties Of Restructured Ricotta Cheese. *Carbohydrate Polymer Technologies And Applications*, 2(January), 100162. <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2021.100162>
- Juraini, Yusmarini, & Ayu, D. F. (2020). Pemanfaatan Buah Nipah Dan Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Velva. *Jurnal Sagu*, 19(1), 1–9.
- Karunia, S., & Jariayah. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Velva Albedo Semangka Dan Buah Naga Dengan Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose). *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian* , 7(1), 113–130. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v7vi1.15326>
- Klis JB. (1966). No Title. *Woody's Chunk O'Gold Cold-Pack Cheese Food Weeps No More.*, 58–59.
- Mardianti, A., Praptiningsih, Y., & Kuswardhani, N. (2016). Karakteristik Velva Buah Mangga Endhog (*Mangifera indica* L.) Dengan Penstabil CMC dan Pektin. *Prosiding Seminar Nasional Apta, 2010*, 261–266.

- Maria, D. N., & 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.
- Martha, E. A., Jariyah, & Rosida. (2022). Pengaruh Penambahan Guar Gum dan Minyak Sawit Merah Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mellorine Sari Tempe. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 9(1), 53–68.
- Mudgil, D., Barak, S., & Khatkar, B. S. (2014). Guar gum: Processing, properties and food applications - A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 51(3), 409–418. <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0522-x>
- Ockerman, H. W., C. L. H. (2000). No Title. *Animal by Products Processing on Utilization*. CRC Press. London.
- Oktajaya, K., Indarto, T., Suseno, P., Astadi, R., & Jati, P. (2018). Pengaruh Konsentrasi HPMC (Hidroxypropyl Methyl Cellulose) Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Velva Jeruk Manis (The Effect Of HPMC (Hidroxypropyl Methyl Cellulose) Concentrations On Physical And Organoleptic Properties Of Sweet Orange Velva). *Journal Of Food Technology And Nutrition*, 17(2), 93–97.
- Ovelando, R., Nabilla, M. A., & Surrent, A. H. (2013). Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Ilmu Teknik Sriwijaya*, 1(1), 103409.
- Puspa, E. H., Abduh, S. B. M., & Mulyani, S. (2023). Pengaruh Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Terhadap Mutu Frozen Yogurt. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal Of Food Quality*, 10(1), 8–14. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2023.10.1.8>
- Putro S, C. A., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2015). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Fruit Leather Pulp Kulit Durian - Jambu Biji Merah (The Effect Of The Concentration Of Red Guava On Physicochemical And Organoleptic Fruit Leather Pulp of Durian Skin-Red Guava). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(2), 61–66.
- Rachmaniar, R., Kartamihardja, H., & -, M.-. (2018). Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* Linn.) Sebagai Antioksidan Dalam Bentuk Granul Effervescent. *Jurnal Sains Dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 5(1). <https://doi.org/10.58327/jstfi.v5i1.50>
- 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*. <https://doi.org/10.17728/jatp.2014.38>
- Saleh, A. M., & Laga, S. (2023). Perbandingan Tepung Biji Dengan Pure Terhadap Velva Durian *Durio Zibethinus* Comparison Of Seed Flour With Pure Against Velva Durian *Durio Zibethinus*. 1, 111–122. <https://doi.org/10.56326/pallangga.v1i2.2881>

- Satriono, Johan, V. S., & Hamzah, F. (2018). Pemanfaatan Tomat Dan Nanas Dalam Pembuatan Velva. *Jom Ur*, 5(2), 1–15.
- Sipahelut, S. G. (2023). Karakteristik Fisik Dan Sensori Velva Kombinasi Puree Sirsak (*Annona Muricata L.*) Dengan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), 110–119. <https://doi.org/10.30997/Jah.V9i2.7400>
- Sni. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori 01-2346-2006. *Bsn (Badan Standarisasi Nasional)*, 2–14.
- Srichamroen, A. (2013). Influence Of Temperature And Salt On Viscosity Property Of Guar Gum. *Naresuan University Journal: Science And Technology (Nujst)*, 55–62.
- Sulistyaningsih, I. W. Dan T. M. (2015). College , Volume Tahun Halaman Nutrition College , Volume Nomor Online Di: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc> Journal Of Nutrition College , Volume 4 , Nomor 2 , Tahun 2015. *Journal Of Nutrition College*, 4(2), 154–161.
- Susanti, S., Bintoro, V. P., & Amanullah, D. R. (2021). Karakteristik Fisik, Total Padatan Dan Hedonik Velva Nangka Dengan Penambahan Gum Arab Sebagai Penstabil. *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(2), 137. <https://doi.org/10.35799/Jis.V21i2.33861>
- Syafutri, M. I., & Lidiasari, E. (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.
- Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Pattimura, U., & Putuhena, J. I. M. (2022a). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech Karakteristik Sensoris Jelly Drink Gandaria (Bouea Macrophylla Griff .) Dengan Variasi Konsentrasi Gum Guar Sensorys Characteristics Of Gandaria (Bouea Macrophylla Griff .) Jelly Drink With Variation Of Guar Gum Concentratio. 1(1), 21–26.*
- Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Pattimura, U., & Putuhena, J. I. M. (2022b). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech Pengaruh Konsentrasi Gum Guar Terhadap Karakteristik Organoleptik Jelly Drink Galoba Effect Of The Guar Gum Concentration On Organoleptic Characteristics Jelly Drink Galoba Priscillia Picauly *. 1(1), 27–31.*
- Tripathy, S., & Das, M. K. (2013). Guar Gum: Present Status And Applications. *Journal Of Pharmaceutical And Scientific Innovation*, 4(4), 24–28. <https://doi.org/10.7897/2277-4572.02447>
- Ulfa Nurul Hidayah, D. R. A. A. M. S. (2017). Kajian Mikrostruktur, Karakteristik Fisik Dan Sensoris Es Krim dengan Penggunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus Sp.*) Sebagai Stabilizer. *Teknologi Hasil Pertanian*,

10(2), 89–98. <https://doi.org/10.20961/jthp.v10i2.29070>

- Ulya, R., Yunita, D., & Haryani, S. (2019). Pembuatan Velva Wortel (*Daucus Carota L.*) - Jeruk (*Citrus Sinensis*) Dengan Variasi Jenis Penstabil (Cmc, Karagenan Dan Gelatin). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 47–54. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i3.11644>
- 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.
- Wang, T., Zhang, M., Fang, Z., Liu, Y., & Gao, Z. (2016). Rheological, textural and flavour properties of yellow mustard sauce as affected by modified starch, xanthan and guar gum. *Food and Bioprocess Technology*, 849–858.
- Yudhistira, B., Andini Ayu Putri, R., & Basito, B. (2020). Pengaruh Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Gum Arab dalam Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(1), 20. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v37i1.5293>
- Yuliani, Y., Adhyatma, A., & Agustin, S. (2020). Overrun, kecepatan leleh, kadar vitamin C, dan karakteristik sensoris es krim rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan variasi jenis penstabil. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 26. <https://doi.org/10.35941/jtaf.2.1.2020.4018.26-33>
- Zahro, C., & F.C., N. (2005). No Title. *Pengaruh Penambahan Sari Anggur Dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim.*, 3(4):1481-.
- Zainuri, Sulastri, Y., & Gautama, I. K. Y. (2020). Karakteristik Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Penstabil Tepung Porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 1(4), 134–142.