

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F. 2012. “Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces cereviceae*.” Jurnal. Universitas Diponogoro. Semarang
- Alun, Dewi M. 2000. “Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil pada *Velva* Nenas (*Ananas comosus (L) Merr*)”. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Anonim. 2015. “Asam Sitrat”. Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara. (<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/20306/4/Chapter%20II.pdf>) [Di akses tanggal 14 November 2015]
- Anonim. 2015. “Garam”. Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara. (<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/28633/4/Chapter%20II.pdf>) di download pada 18 November 2015.
- Ardiyansyah, Yohn Ade. 2013. “Pengaruh Jus Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) terhadap Gambaran Histopatologik Testismencit (*Mus Musculus*) Strain Swiss Yang Dipaparkan Asap Rokok sebagai Sumber Belajar Biologi SMA Kelas XI”. Skripsi. Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Yogyakarta
- Hamzah, Nor. 2011. “Penggunaan Sari Buah Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) dalam Sediaan Krim Pelembab”. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Harahap, Syaiful Bakhri. 2010. “Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan Sirup Glukosa dan Lama Pemasakan terhadap Mutu Kembang Gula Kelapa”. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Sumatra Utara
- Hendrawati, Tri. 2014. “Proses Pembuatan Garam”. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Jakarta
- Murray R. K. et al. 2003. “*Medical Microbiology*”. Elsevier: Jakarta

- Nasikhudin, Mukhamad. "Studi Pembuatan "Puree" Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L.) (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Penambahan *Filler* (Dekstrin Dan Tepung Beras))". Jurnal. Universitas Brawijaya. Malang
- Nova, Devrina M. Zubaidah, Elok. 2014. "Pembuatan *Velva* Jambu Biji Merah Probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) Kajian Presentase Penambahan Sukrosa dan CMC". Jurnal. Universitas Brawijaya. Malang
- Nurjanah, E. (2003). Pengaruh Jenis dan Konsetrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu *Velva* Wortel. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Prabandari, Wuri. 2011. "Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung". Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Purnamawati, Lukita. 2008. "Kajian Substitusi Krim dengan Daging Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) terhadap Sifat Es Krim". Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Purnamawati, Debbi. 2006. "Kajian Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Asam Sitrat terhadap Mutu Sabun Transparan". Skripsi. Universitas Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwanto, Edi S. 2015. "Kimia Pangan Air dalam Bahan Pangan".
- Rini, Ayu Kusuma. 2012. "Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil CMC dan Gum Arab terhadap Mutu *Velva* Wortel (*Daucus carota* L.) Varietas Selo dan Tawangmangu". Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sakawulan, Desi. 2014. "Pembuatan *Velva Fruit* Pisang dengan Bahan Dasar Tepung Pisang dan *Carboxy Methyl Cellulose* sebagai Bahan Penstabil". Jurnal Plikasi Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Seta, Linus AN. 2012. "Pengaruh Kadar Na CMC Sebagai Bahan Pengental terhadap Karakteristik Fisik Losion Repelan Minyak Akar Wangi (*Vetiveria Zizanioides* (L.) Nash)". Karya Tulis Ilmiah. Akademi Farmasi Theresiana. Semarang.

- Sinaga, Pahala AR. 2011. “Penetapan Kadar Fosfor dalam Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) secara Spektrofotometri Sinar Tampak”. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- SNI 01-3713-1995. (<http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni/Sni/download/4132>). [Diakses tanggal 09 November 2015]
- SNI 01-0546-2004. (<http://repository.wima.ac.id/767/6/Lampiran.pdf>) [Di akses tanggal 24 oktober 2015]
- Sucipto,. “Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu sebagai Alternatif Gula Kristal dengan Pendekatan Sistem Inovasi”. Jurnal Teknik Industri ISSN: 1411-6340. Program Studi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- Susilowati, Titi. 2013 “Pembuatan *Velva* Sayuran (Kajian Proporsi Wortel, Tomat, Kecambah Dan Penambahan Na-CMC terhadap Kualitas *Velva* Sayuran)”. E-Jurnal UPN
- Syahputra, Ery. 2008. “Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang digunakan terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung”. Skripsi. Universitas Sumatra Utara
- Wulandari, Betti. 2014. “Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan *Velva* Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas* L.)”. Jurnal. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Tuyu, Adel. 2014. “Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides sp*) Asin Dihubungkan dengan Kadar Air dan Nilai Organoleptik”. Jurnal. Universitas Sam Ratulangi. Universitas Sulawesi Utara
- Yunita, W. 1995. “Kajian Teknologi dan Finansial Produk Es Krim (mellorin) Skala Kecil”. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor