

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta
- Alikonis, J.J. 1979. Candy Technology. AVI Publishing, Connecticut
- Anonim. 2010. Buah labu Kuning (<http://www.suaramerdeka.com.2016>). Diakses 25 November 2016).
- Arbuckle, W. S. dan R. T. Marshall. 1996. Ice cream(5th edition). Chapman and Hall, New York
- Broto, W. 1990. Penggunaan bahan penstabil pada pembuatan sari buah sawo (*Achras sapota*L.). *Penel Hort.* 5(1):16-21
- Cruess, W.V., 1958. Commercial Fruit and Vegetable Products. Mc Graw Hill Book Company
- Eckles, E.H., W.B. Combs and H. Macy, 1984. Milk and Milk Product. Mc. Graw Hill Book Co, Inc, New York.
- Furia, T. E. 1981. Handbook of Food Additives, Vol. 11. CRC Press, Inc., Ohio(Brygmesteren, 1963 dalam Woodroof dan Phillips, 1981).
- Glicksman, M., (1984), Food Hydrocolloid, CRC Press Inc, Boca Raton, Florida.
- K.D. Rini (2010). Stabilizer Concentration And Sucrose To The Velva Tomato Fruit Quality, 4(2), 330–334.
- Kusbiantoro, B. H. Herawati & A.B. Ahza (2005). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velva Labu Jepang, 15(3), 223–230.
- Kusumawati, A. (2013). Kualitas Es Krim Gembili (*Dioscorea esculenta* Lour) dengan Penambahan Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss). Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kusumawati, R.P (2008). Skripsi pengaruh penambahan asam sitrat dan pewarna alami kayu secang (*Caesalpinia sappan* L) Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L). IPB, Bogor
- Malaka, R. , Maruddin,F. 2011. Penuntun Praktikum Ilmu & Teknologi Pengolahan Susu. Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan UNHAS, Makassar.

- Napitipulu, P. M. (2008). Pemisahan dan Penentuan Kadar Asam Sitrat dari Buah Asam Jawa (*Tamarindus Indica Linn*). Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Nugroho, kumalaningsih, S., Soemarjo, M. M., Soehono, L.A., Effect of Cutting and Blanching on the Quality of Dried Capsium (*Capsium annum .L*), Agrivita, 6 25-28.
- Nurjanah, E. (2003). Pengaruh Jenis dan Konsetrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Velva Wortel. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Padaga, M. dan M. E. Sawitri, (2005), Membuat Es Krim Yang Sehat, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Rini, A. K., & Ishartani, D. (2012). Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil Cmc Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Wortel (*Daucus Carota L .*) Varietas Selo Dan Varietas Tawangmangu The Effect Of Cmc And Arabic Gum Combination As Stabilizer On The Quality Of Carrot Velva (*Daucus carota L .*) OF TA, 1(1).
- Rukmana, Rahmat., 1997. Usaha Tani Jagung. Kanisius, Yogyakarta
- Sinaga, S. 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. [skripsi]. Medan : Sumatra Utara.
- SNI No. 01-3713-1995. Syarat Mutu Es Krim. Dewan standar Nasional. Jakarta.
- Stratford, M., 1999. Traditional Preservatives Organic Acids. Di dalam : Robinson, R. K., Batt, C. A., dan Patel, P. D. (Eds.), Encyclopedia of Food Microbiology Volume 3. Academic Press, California, USA.
- Sudarto, Yudo., 1993. Budidaya Waluh. Kanisius. Yogyakarta.
- Sulastri, T. A., (2009). Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Velva Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin, 2008. USU Repository © 2009.
- Sulistyowati, A., 2001. Membuat Keripik Buah dan Sayuran. Puspa Swara, Jakarta.
- Susilowati, Titi S. d. (2006). Pembuatan Velva Sayuran (Kajian Proporsi Wortel, Tomat, Kecambah Dan Penambahan Na-Cmc Terhadap Kualitas Velva Sayuran). 1-9.

- Warsiki, E. dan N. S. Indrasti. 2000. Velve fruit. Warta Pengabdian. IPB Bogor. 28(X)
- Widayati, E. dan Damayanti. 2000. Aneka Panganan Labu Kuning. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Winarno, F. G., (1988), Gula dan Pemanis Buatan di Indonesia, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Winarno, F.G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarti, S., 2006. Minuman Kesehatan. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan fungsional. Yogyakarta : Graha Ilmu. (<http://ccrcfarmasiugm.wordpress.com>, 2010)
- Woodroof, J.G. dan G. F. Phillips. 1981. Beverages: Carbonated and Non Carbonated. AVI Publishing Co. Inc., Connecticut
- Yunita, W., 1995. Kajian Teknologi dan Finansial Produk Es Krim (mellorin) Skala Kecil. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.