

DAFTAR PUSTAKA

- Adhini Zulfa A. (2025). Manfaat Pisang Ambon Dan Kandungan Gizinya. <https://share.google/3odcwAytoYHtBsXBF>. Diakses pada tanggal 02 Februari 2026
- Adhamatika, A. (2018). Role of hydration energy and Rasio The Kering : Air Seduhan pada Pembuatan Teh Daun Bidara (*Ziziphus Mauritiana* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Alhanannasir, Amin, R., Daniel S., dan Gatot, P. (2017). Physical Characteristics: Rehydration, Porosity Diameter, and Colors of Instant Pempek Out of Treatment with Freeze Drying Pressure. *Journal Food Science and Quality Management*. 67:45-51.
- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., & Setiado, H. (2015). *Identifikasi karakter morfologis pisang (Musa spp.) di Kabupaten Deli Serdang*. *Jurnal Agroekoteknologi*, 4(1), 1911–1924. <https://doi.org/10.32734/jaet.v4i1.12404>
- Amhary, R. F., Rahmayuni, dan Zalfitri, Y. (2020). Penggunaan *CarboxilMethyl Cellulosa* Dan Karagenan Sebagai Penstabil Dalam Pembuatan Es Krim Wortel. *Jurnal JOM Faperta*. 7(1) : 1-14
- Anira, R., Johan, V. S., dan Zalfiatri, Y. (2019). Pemanfaatan Sirsak dan Nanas Dalam Pembuatan Velva. *SAGU: Agricultural Science and Technology Journal*, 18(2), 1-10
- Astuti, I. M. & N. Rustanti. (2014). Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas Dan Nilai Ph Es Krim Yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal Of Nutrition College*. 3(3) : 331-336
- Aulia, S., Rizqiati, H., dan Nurwantoro, N (2019). Pengaruh Substitusi Kefir Terhadap Sifat Fisik, Total Khamir dan Hedonik Es Krim. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2):192-198. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23750>
- Basito, Yudhistira B., dan Meriza D.A. (2018). Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (Carboxil Methyl Cellulose) Dan Karagenan Dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1) : 42-49
- Bawana, B.S., Lengkey, L. C. C. E., dan Sumayku, B. R. A. (2020). Perubahan Mutu Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Selama Penyimpanan Dingin Dalam Kemasan Berbeda. *Jurnal Applied Agroetchnology*. 4 (2) : 269-278. <https://doi.org/10.35791/jat.v3i2.44331>

- Campo, V. L., Kawano, D. F., Silva, D. B., & Carvalho, I. (2009). Carrageenans: Biological properties, chemical modifications and structural analysis—A review. **Carbohydrate Polymers*, 77*(2), 167–180. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2009.01.020>
- De Garmo, E.D., Sullivan, W.G., and Canada, J.R. (1984). *Engineering Economy*. MacMillan Publishing Company.
- Dewi, R.K. (2010). Stabilizer Concentration and Sucrose to The Velva Tomato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia*, 4(2) : 330-334
- Dewyanti, Z.A. dan Hermawati, M.M. (2024). Pengaruh Penambahan Nanas Madu (*Ananas comosus*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Agroteknika*. 7 (2) : 111-123
- 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*). Jurusan Teknologi Industri. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Faridah, B. D., Fitriah, I. P., Saputri, L. A., Bebasari, M., Eravianti, Merry, Y. A., & Hidayah, F. H. (2024). Konsumsi buah pisang ambon (*Musa paradisiaca* L var sapientum) dan tablet Fe terhadap peningkatan kadar hemoglobin pada remaja putri . *JIK (Jurnal Ilmu Kesehatan)*, 8(1), 108–116 . <https://doi.org/10.33757/jik.v8i1.1041>
- Fatoni, M., E. Basuki, dan A. Prarudiyanto. (2016). Pengaruh penambahan karagenan terhadap beberapa komponen mutu es krim labu kuning (*cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2) : 158-164.
- Fernandes, A., C., Chamhum Salomão, L. C., Pinheiro-Sant'ana, H. M., Machado Rocha Ribeiro, S., Lopes De Siqueira, D., & Cecon, P. R. (2025). Carotenoids in the pulp and peel of bananas from 15 cultivars in two ripening stages. *Revista Ceres*, 65(3), 217–226. Recuperado de <https://ojs.ceres.ufv.br/ceres/article/view/7636>
- Firdaus, S. (2018). *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Velva Pepaya California (Carica papaya L.)*. Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri, Universitas Mataram. Nusa Tenggara Barat.
- Goff, H. ., & Hartel, R. . (2013). *Ice Cream* (7th Ed.)
- Handayani, R., Utami, T. S., & Rahmawati, D. (2022). "Kandungan Gizi dan Potensi Pisang sebagai Pangan Fungsional." *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 112-125.
- Handayani, T., Widodo, W.D., Kuirniawati, A., dan Suketi K. (2020). Optimasi Unit Sebagai Kriteria Panen Pisang Barangan Dari Lima Waktu Antesis. *Jurnal Hort. Indonesia*, 11(1):24-31. <http://dx.doi.org/10.29244/jhi.11.1.24-31>.

- Handoko I.C., Suprijono M.M., dan Widyawati P.S. (2017). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Velva Apel Malang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16 (1) : 42-46
- Haryono, D., Hartanto, R., & 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
- Henra, H., Yusuf, N., dan Naiu, A. S. (2019). "Karakteristik Mutu Hedonik Kerupuk Ubi Jalar dan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) yang Difortifikasi dengan Ikan Layang (*Decapterus russelli*)". *Jambura Fish Processing Journal*, Vol. 1, No. (2), Hal. 91-98.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., dan Agustina, R. (2021). Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4) : 594-601.
- Kot, A. Jakubczyk, E. Kamińska-Dwórznička, A. (2023). The Effectiveness of Combination Stabilizers and Ultrasound Homogenization in Milk Ice Cream Production. *Appl. Sci.* 13, 7561. <https://doi.org/10.3390/app1313756>
- Lapamoona, O., Antuli, Z. K., & Saman, W. R. (2025). Analisa Karakteristik Fisokimia Mayonnaise Dengan Berbagai Jenis Minyak Nabati Dan Emulsifier. *Jambura jurnal of food technology*. 7(2) : 223-237. <https://doi.org/10.37905/jjft.v7i02.29288>
- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma typica) pada Panelis Anakanak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*.8(2): 213-221
- Lumbantobing M.G. (2022). Aplikasi Tepung Ubi Jalar Putih Pada Produksi Saus Tomat Dan Penentuan Harga Pokok Produk (HPP). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lmapung
- Marín-Sánchez, J., Gimeno-Ruiz, S., Berzosa, A., Raso, J., & Sánchez-Gimeno, C. (2025). Measuring Viscosity and Consistency in Thickened Liquids for Dysphagia: Is There a Correlation Between Different Methods? *Foods*, 14(13), 1–16. <https://doi.org/10.3390/foods14132384>
- Marzelly, A.D., Yuwanti, S., dan Lindriati, T. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2), 172–185.
- Mega, Pramono & Nurwantoro. (2019). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Velva Bengkuang dengan Perisa Bunga Kecombrang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 281 – 285.

- Meirina, A., Zaidiyah dan Rohaya, S. (2021). Penggunaan Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Karagenan Terhadap Karakteristik Velva Nenas (Ananas comosus) – Sawi (Brassica juncea L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 6(4), 452-461
- Mulyani, D.R., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2017). Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3):36-42
- Murdaningsih, H & Hasan M. (2017). Carrageebab Extraction From Seaweed Eucheuma Cottoni Type By Ultrasonic Waves. Prosiding Seminar Hasil Penelitian. 25-30.
- Nitamani, C., C. Nickhil, Sankar, C. D.(2023) Comprehensive review on the nutritional and therapeutic value of banana by products and their applications in food and non-food sectors. *Food Bioscience*. Volume 56. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103416>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. S., dan Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2) : 286- 290.
- Nugraha W., Koesoemawardani, D., Nurainy, F., & Rizal, S. (2022). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Sisikokimia Dan Sensoris Yoghurt Rasa Pisang Ambon. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. <https://doi.org/10.23960/jab.v1i2.6364>
- Nurdiansyah, I.(2025). Pengaruh Substitusi Kalium Klorida (KCL) Pada Proses *Brining* Terhadap Sifat Fisisk, Kimia, Dan Organoleptik Keju *Halloumi* Di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Prihastuti, D. dan Abdassah, M. (2019). Karagenan dan Aplikasinya di Bidang Farmasetik. *Majalah Farmasetika*, 4(5) : 146-154. <https://doi.org/10.24198/farmasetika.v4i5.23066>
- Puspitasari A., Wahyuni F., Suherman, S. Nikmah N., dan Syarifudin. (2021). Identifikasi Daya Leleh Dan *Overrun* Serta Analisis Kadar Zat Besi (FE) Es Krim Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2) : 980-986
- Putri, G., & Samah, S. (2021). Pengaruh Penambahan Stabilizer Carboxyl Metyl Celulosa Dan Tepung Agar Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Velva Sirsak. *Journal Of Research On Chemistry And Engineering*, 2(1) : 19-15.

- Putri, S. G., Pramono, Y. B., & Hintono, A. (2021). Melting Time, Total Solids, Vitamin C, Hedonic Quality Test of Color, Aroma, Sweet Taste and Overall Sourness of Soursop Velva (*Annona muricata* L.) with Various Levels of Carrageenan Concentration. *Journal of Applied Food Technology*, 8(1), 5-8. <https://doi.org/10.17728/jaft.8158>
- Putri, S., Rahmadani, T., dan Yuliana, R. (2024). Inovasi produk beku berbasis buah lokal Jambi. *Jurnal Inovasi Agroindustri*, 8(1), 22–29
- Rachmadhini Nabiila. (2024). Penggunaan Bahan Penstabil Gelatin Dan Guar Gum Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Velva Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.). Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Rachmadhini, Nabiila (2024) *Penggunaan Bahan Penstabil Gelatin Dan Guar Gum Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Velva Buah Jambu Biji (Psidium Guajava l.)*. Undergraduate thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Rahmasari E.A., Pramono Y.B., dan Hintono A. (2019). Karakteristik Daya Leleh dan Hedonik Velva Bengkuang Berperisa Bunga Kecombrang dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2) : 292-297
- Razak Q.A., Fridah R., Syamsurtadi B. (2021). Penambahan Madu Sebagai Pemanis Alami untuk Meningkatkan Nilai Organoleptik, *Overrun*, dan Daya Leleh Pada Es Krim. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 1(1) : 8-14.
- Rismaya, R., Syamsir, E., dan Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29 (1) : 58-68.
- Sanerti dan Tritisari, A. (2023). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Uji Organoleptik Dan Umur Simpan Santan Kelapa Cream (Coconut Cream). *Jurnal Pertanian Dan Pangan* , 5(2) : 2657-7709.
- Sekawulan, D., F. S. Budi, dan E. Syamsir. (2014). Pembuatan Velva Fruit Pisang Dengan Bahan Dasar Tepung Pisang Dan Carboxy Methyl Cellulose Sebagai Bahan Penstabil. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4) : 182-187
- Septiandhani A. & Hermawati M.M. (2025). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Velva Jambu Biji. *Jurnal Ilmiah Biologi*. 13(1) : 72-82
- Silvia, D., Kesuma, A. A., Ningtyas, R., & Muryeti. (2023). Analisis Sensorik Pisang Ambon (*Musa acuminata cavendish*) Dengan Kombinasi KmnO_4 , Tanah Liat Dan Zeolite Sebagai Pengoksidasi Etilen Untuk Menunda Pematangan Pascapanen. *The First Nasional Conference On Innovative Agriculture*. 36-43
- Siraj, M., Mardiana, S., & Putri, R. A. (2021). Kualitas Kimia Es Krim dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada Presentase yang Berbeda *In UHM Journal* (pp. 12–20)

- Sirappa, M.P., (2022). Potensi Pengembangan Tanaman Pisang: Tinjauan Syarat Tumbuh dan Teknik Budidaya Pisang Dengan Metode Bit. *Jurnal Ilmiah Agrosaint*, 12(2)
- Soares, J.C., Garcia, M. C., Garcia, L. G. C., Caliari, M., dan Soares Júnior, M. S. (2018). Jambolan Sherbets *Overrun*, Color, And Acceptance In Relation To The Sugar, Milk, And Pulp Contents In Formulation. *Journal Food Sci. Technol.* 38 (1) : 1-5. <https://doi.org/10.1590/fst.21817>
- Standar Nasional Indonesia *SNI 3713:2018 (BSN SNI, 1995)*. Tentang Standar Mutu Es Krim.
- Suhartanto, M. R., Sobir dan Harti, H. (2012). Teknologi Sehat Budidaya Pisang. Pusat Kajian Hortikultura Tropika, LPPM-IPB. Hal: 4.
- Sulistyaningsih, I. W. dan T. M. (2015). College , Volume Tahun Halaman Nutrition College, Volume Nomor Online Di : <Http://EjournalS1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jnc> *Journal Of Nutrition College*, 4(2), 154–161.
- Suprayatmi, M., Novidahlia, N., & Ainii, A. (2017). Formulasi Velva Jagung Manis Dengan Penambahan Cmc Formulation Of Sweet Corn Velva Adding Cmc. *Jurnal Pertanian*, 8(2), 98–105.
- Susanti, S., Bintoro, V.P., dan Amanullah, D.R. (2021). Karakteristik Fisik, Total Padatan Dan Hedonik Velva Nangka Dengan Penambahan Gum Arab Sebagai penstabil. *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(2) : 137-144. <https://doi.org/10.35799/jis.v21i2.33861>
- Susilowati, T., Sudaryanti, dan D. A. Candra. (2013). Pembuatan velva sayuran (kajian proporsi wortel, tomat, kecambah dan penambahan Na-CMC terhadap kualitas velva sayuran). *Jurnal Teknologi Pangan*, 4 (2) : 1-10.
- Syafutri, M. I., & Lidasari, 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.
- Tantono, E., Effendi, R. dan Hamzah, F.H.. (2017). Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (Carboxy Methyl Celulose) Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (Parsea americana Mill.) *Jurnal JOM FAPERTA*, 4(2) : 1-5
- Tarigan, J. P. (2011). Pra-Rancangan Pabrik Pembuatan Kappa Karagenan dari *Kappaphycus alvarezii* Dengan Proses Murni Kapaistas Produksi 6 ton/jam. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2) : 66-73.

- Udin, F. (2013). Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak, dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Terhadap Karakteristik Permen Jelly. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 87 hal
- Ulya, R., Yunita, D., dan 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.
- Utami, R.S., Fajri, P.Y., Agistina, A., dan Rahayu C. (2021). Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Es Krim Santan Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(2) : 3831-3841.
- 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), 228-234.
- Yahya, A.P.S., Karyatina M., dan Suhartatik N. (2024). Effect of Stabilizer and Moringa Leaves Concentration on the Dragon Fruit Velva. *Jurnal Agrobiotek*, 1(2) : 64-73
- 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. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v37i1.5293>
- Yuliani, 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): 26–33
- Zainuri, Sulastri, Y., & Gautama, I. K. Y. (2020). Karakteristik Mutu Es Krim Umbi Jalar Ungu Dengan Penstabil Tepung Porang. *Journal of Applied Science and Technology*, 1(4) : 134-142. <https://doi.org/10.46637/ijast.v1i4.94>