

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F., A. K., Mutia. 2020. Pengaruh penambahan CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap uji organoleptik otak-otak ikan nikel. *J. Pendidik. Teknol. Pertan.* 6, 171–180.
- Abed, M. 2000. *Post Tradisionalisme Islam*. LKIS, Yogyakarta.
- Adriani, M. dan B. Wirjatmadi. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana Prenada Media Group, Jakarta.
- Alam, M. G. P., S. Suardy dan R. Fadilah. 2019. Pengaruh substitusi tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap mutu kue cubit. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Alkali, J. S. Okankwo dan E. M. Lordye. 2008. Effect of stabilizer on the physico-chemical attributes of thermized yoghurt. *African Journal of Biotechnology*, 7(2): 153-163.
- Andic, S., G. Boran dan Y. Tuncurk. 2013. Effects of carboxyl methyl cellulose and edible cow gelatin on physico-chemical, textural and sensory properties of yoghurt. *International Journal of Agriculture and Biology (Pakistan)*, 15(2)
- Arbuckle, W. S. dan R. T. Mashall. 2000. *Ice Cream*. Chapman and Hall. New York.
- Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta.
- Bartkowiak, A. dan D. Hunkeler. 2001. Carrageenan-oligochitosan microcapsules: optimization of the formation process. *Colloids Surface B. Biointerfaces*, Vol. 21: 285-298.
- Basito, B. Y dan D. A. Meriza. 2018. Kajian penggunaan bahan penstabil CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan karagenan dalam pembuatan velva buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1): 42-49
- Bintang, M. 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*. Erlangga. Jakarta.

- Brihatsama, D. M. Kurnia dan Y. Rizaldi. 2013. Pengaruh variasi teh terhadap mutu organoleptik teh talua. Kalimantan: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Chang, M. H. Yang, H. M. Wen and J.-C. Chern. 2020. Estimation of total flavonoid content in propolis by two complementary colorimetric methods. *Journal of Food and Drug Analysis*, 10(3).
- Citra. S., K. Kamsina., I. T. Anova., F. Firdausni dan Y. H. Diza. 2021. Pengaruh penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) dan asam sistrat terhadap mutu dan ketahanan simpan susu jagung. *Standarisasi Industri Padang*. Sumatera Barat.
- Daroni. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh (*Camellia Sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber Cassumunar Roxb.*) dan Daun Ciremi (*Phyllanthus Acidus* (L.) Skeel.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dewi. C dan M. A. Kusumah. 2016. Pengaruh penambahan CMC sebagai senyawa penstabil terhadap yoghurt tepung gembili. *Teknologi Agroindustri*. FPTK UPI.
- Dian. S. Almasyhuri. L. Astuti. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Pusat Teknologi Terapan Kesehatan. Jakarta Pusat.
- Dimansyah. 2021. Pengaruh penambahan CMC terhadap sifat kimia dan organoleptik susu jagung daun kelor. Skripsi. Mataram: Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Drummond, K. E. dan L. M. Brefere. 2010. *Nutrition for Foodservice and Culinary Professional's*, Seventh Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Page 3-4.
- Dwiyanto, K dan H. Prijono. 2007. Keaneka ragaman sumber saya hayati ayam organ Indonesia. Lipi Press. Jakarta.
- Eddi, N dan Ariani. 2020. Teh talua Daya Tarik Wisata Sumatera Barat. Padang: Prodi Usaha Perjalanan Wisata, Fakultas Pariwisata, Universitas Muhammadiyah.
- Erwin, T. E. Raswen dan H. Farida. 2017. Variasi rasio bahan penstabil (carboxy methyl cellulose) dan gum arab terhadap mutu velva alpukat. *Fakultas Pertanian Universitas Riau*. 4(2) 9-10.
- Evi, L. L. Indira, dan S. Imas. 2019. Pengaruh penambahan CMC (CarboxyMethyl Cellulose) terhadap karakteristik fisik yoghurt probiotik potongan buah naga merah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 14(1) 60-69.

- Farikha, I. N. C. Anam dan E. Widowati. 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.
- Handayani, A. P dan A. Rahmawati. 2012. Pemanfaatan kulit buah naga (Dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintesis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1: 19-24.
- Hardiansyah, H. R. dan N. Viktor. 2014. Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat. Jakarta: LIPI Press.
- Hartaties, E. S. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pematap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*, 7(1): 20-26.
- Hendrianto, E. dan W. D Rukmi. 2015. Penambahan beras kencur pada es krim sari tempe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 353-361.
- Heroniaty. 2012. Sintesis Senyawa Diamer Katekin Dari Ekstrak Teh Hijau Dengan Menggunakan Katalis Enzim Peroksidase Dari Kulit Bawang Bombay (*AlliumCepa L.*). Depok: Fakultas Matematika Dan Pasca Sarjana.
- Hidayat, C. dan S. A. Asmarasari. 2015. Native chicken production in Indonesia: a review. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*.17: 1–11.
- Hong, K. M. 2013. Preparation and characterization of carboxymethyl cellulose from sugarcane Bagase. Malaysia: university Tunku Abdul Rahman. 1: 21-84.
- Indriyati, I. Lucia, dan E. Rahimi. 2006. Pengaruh carboxy methylcellulose (CMC) dan gliserol terhadap sifat mekanik lapisan tipis komposit bacterial selulosa. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 40:1411-1098.
- Kusbiantoro, B., H. Herawati, dan A. B. Ahza. 2005. Pengaruh jenis dan kosentrasi bahan penstabil terhadap mutu produk velva labu Jepang. *J. Hort*, 15(3): 66-77.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubsitisi dengan telur rebus. *Animal Agriculture Journal*, 1(1):453-460.
- Liwang, F. 2010. Manfaat konsumsi teh hitam sebagai upaya preventif penyakit jantung koroner akibat aterosklerosis di Indonesia. *Jurnal UI untuk Bangsa Seri Kesehatan, Sains, Teknologi*. 1: 25-38.

- Mailoa, M., S. Rodiyah dan S. Palijsama. 2017. Pengaruh konsentrasi carboxymethyl cellulose terhadap kualitas es krim ubi jalar (*pomea batatas L*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2): 45-51.
- Mangkuprawira, S. dan A.V. Hubeis. 2007. *Manajemen Mutu Sumber Daya Manusia*. Penerbit Ghalia Indonesia, Bogor.
- Matejtschuk, P. 2007. *Cryopreservation and freeze drying protocol*. 2nd ed. Human Press Inc., New Jersey: xi+ 347 hlm.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta, Bandung.
- Muhajir, R. A. Rahim dan G. S. Hutomo. 2014. Karakteristik fisik dan kimia susu jagung manis pada berbagai lama perebusan. *J. Agrol*. 21, 95–103.
- Nur, A. R. Wijaya, dan S. Marfuah. 2016. Sintesis dan karakteristik CMC yang dihasilkan dari selulosa jerami padi. *Sains dan Teknologi*. 1(3):222-231.
- Nurhadi, B dan S. Nurhasanah. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Padaga, M. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisana, Surabaya.
- Padaga, M. dan M.E. Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Potter, N. N. dan J. H Hotchkiss. 2012. *Food science (5th edition)*. New York: Chapman and Hall.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh pemberian tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas nugget angsa. Skripsi. Fakultas Pertanian USU, Medan.
- Purwa, D. R. 2007. *Beternak Ayam Kampung Petelur*. Jakarta. Agromedia Pustaka.
- Puteri, F. R. J. Nainggolan dan L. N. Limbong. 2015. Pengaruh konsentrasi CMC (Carboxy methyl cellulose) dan lama penyimpanan terhadap mutu sorbet sari buah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(4).
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun praktikum penilain organoleptic*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Richard, R. S. I. Wayan dan N. Rudianta. 2022. Penambahan Carboxymethyle Cellulose (CMC) dan lama penyimpanan pada suhu dingin terhadap

karakteristik susu kacang merah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 27(1) 53-64.

- Rini, A. K dan D. Ishartani. 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
- Rosita, A. 2014. Kualitas es krim probiotik dengan level penambahan susu yang di fermentasi pada lama penyimpanan yang berbeda. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rosliyani, N. 2009. *Teh: 29 Resep Teh Nikmat*. Yogyakarta: Jogja Great Publisher.
- Sari, G. P. 2018. Pengaruh Tingkat Kematangan dan Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa Terhadap Mutu Selai Asam Gelugur. Universitas Sumatera Utara.
- Setyaningsih, D. A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk organoleptik pangan dan agro. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Setyoamidjoyo, J. 2000. *Teh, Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius Yogyakarta.
- Sitti, S. M. Zakir dan Tamrin. 2017. Pengaruh penambahan CMC terhadap karakteristik organoleptic, nilai gizi dan sifat susu ketapang (*Terminallia catappaL.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan(JSTP)*. 2(3) 604-614.
- Soedarmadji. Slamet. Bambang dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Soekarto, S. T, dan M. Hubeis. 2002. *Petunjuk laboratorium metodologi penelitian organoleptic*. Program Studi Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Kelima. Gajah Mada Universitas Press, Jakarta.
- Soraya, N. 2007. *Sehat Dan Cantik Berkat Teh Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sulastri, T. A. 2008. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu Velva Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin. Universitas Sumatera Utara.
- Sulistiati. 2003. Pengaruh berbagai macam pengawetan lama penyimpanan terhadap kualitas telur konsumsi. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Sumardikan, H. 2007. Penggunaan Carboxymethyl Cellulose (CMC) Terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis dan Mutu Organoleptik Yogurt Set. [Skripsi]. Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Perternakan. Universitas Brawijaya, Malang.

Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Handout: Regulasi Pangan. Fpmipa. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Suwandi, D. 2010. Perbandingan Hasil Pemeriksaan Kadar Kolesterol Total Metode Electroda-Based Biosensor dengan Metode Spektrofotometri. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha, Bandung.

Trisshanti, C. M, dan W. H. Susanto. 2016. Pengaruh kosentrasi asam sistrat dan lama pemanasan terhadap karakteristik kimia dan organoleptic sirup alang-alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).

USDA (United States Departement of Agriculture) / FSIS (Food Safety and Inspection Service). 2008. Most probable number procedure and tables.

Venkatesan, S, dan S.D.A. Sujitha. 2007. Influence of genotype and manufacturing process on the activity of B-D-Glucosidase and B- Galactosidase in tea. *American Journal of Plant Physiology*. 2(2): 175-182.

Widiantoko R. K, dan Yunianta. 2014. Pembuatan es krim tempe – jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 54 - 66

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarti, S. 2006. Minuman Kesehatan. Surabaya: Trubus Agrisarana.

