

DAFTAR PUSTAKA

- Arsya, F. 2015. *Pengaruh Penambahan agar-agar terhadap karakteristik velva jambu biji (Psidium guajava L.)* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Alakali, J.S., Okonkwo, T.M., Lordye, E. 2008. *Effect of stabilizers on the physico-chemical and sensory attributes of thermized yoghurt*. *African Journal of Biotechnology* Vol. 7 (2) pp. 158-163 ISSN 1684-5315.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry
- Buckle, K.A., R.A Edwards, G.H Fleet , and M. Wootton. 1985. *Food Science*. Purnomo, H., dan Adiono, (penerjemah); 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press). 365 hal.
- [BPTB] Balai Penelitian Tanaman Buah, 2005. *Markisa Asam*. Berastagi: Kebun Percobaan Tanaman Buah. 53 hal
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3719:2014. *Minuman Sari Buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. [03 Maret 2016].
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. 297 hal.
- Dirjen POM. 1995. *Farmakologi dan Terapi*. Jakarta: FK-UI.
- Effendi, M. S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: AlfaBeta. 202 hal.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. Fourth Edition. New york and Basel Inc. 1066 hal.
- Farikha, I.N., Anam, C., Widowati, E. 2013. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah Selama penyimpanan*. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 No. 1. ISSN: 2302-0733
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. 199 hal.
- Fitriyaningtya, S. I dan Widyaningsih, T. D. 2015. *Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (Malus syfertns) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 1 p.226-236.

- Ganz, A. J. 1997. *Cellulose Hydrocolloid*. Avi Publishing co.Inc. West Connectiont. 175 pp.
- Herawati, H., Bram, K., Budi, N. 2005. *Pengolahan Konsentrat Sari Buah Labu Jepang (Kobucha) dengan menggunakan evaporator*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Bogor, IPB: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Hsu, C. L., Chen, W. L., Weng, Y. dan Tseng, C. Y. 2003. *Chemical Composition Physical Properties, and Antioxidant Activities of Yam Flours as Affected by Different Drying Methods*. *Food Chemistry* 83: 85-92.
- Huang, C. J., Tang, K. W., Shu, C. C., Chao, Y. C. 2005. *Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, Bacillus cereus* [Jurnal]. *Biochemistry and molecular Biology* 38: 82-88.
- Hutagalung, T., Nainggolan, R.J., Nurminah, M. 2016. *Pengaruh Perbandingan Bubur Nenas dengan Bubur Wortel dari Jenis Zat Penstabil Terhadap Mutu Selai Lembaran*. 2016. *Jurnal Rekayasa dan Pertanian*. Vol. 4 No. 1.
- Hercules, I. 1999. *Aqualon CMC*. U.S.A Wilmington. 28 hal
- Jimenez, A.M., Cesar, A.S., Fransisco, J.R., Maria, L.G., Coralia, O. 2010. *Physicochemical characterization of Gulupa (passiflora edulis, Sims. Fo edulis) Fruit from Colombia during the Ripening* [Jurnal]. *Elsevier. Food Research International* 44 (2011) 1912-1918.
- Kamal, N. 2010. *Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa*. *Jurnal Teknologi* Vol. 1, Edisi 17, (78-84).
- Kadarisman, D., Sunarmani dan Arintawati, M. 1993. *Mempelajari Perubahan Fisika dan Kimia Sari Buah Jeruk Siam (C. Nobilis var microcarpa) dan Proses Pengurangan Rasa Pahit Dalam pembuatan Konsentrat*. Bogor: *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol.4 No. 1 p.61
- Karsinah, R.C., Hutabarat dan A. Manshur, 2010. *Markisa Asam (Passiflor edulis sims) Buah Eksotik Kaya Manfaat*. BALITBU. Sumatera Barat.
- Kasigit, Lani. 2006. *Pengaruh Penggunaan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Enzin Naringinase Terhadap Kepahitan Dan Mutu Sari Buah Jeruk Siam (Citrus nobilis var. microcarpa)* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R. dan Desnilasari. 2015. *Pengaruh bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah Terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nenas*. *Jurnal Hortikultura* Vol. 25 No. 3 p.266-276

- Kusbiantoro., Herawati dan Ahza. 2005. *Pengaruh jenis konsentrasi bahan penstabil terhadap mutu produk velva labu jepang*. Jurnal Hortikultura 15 (3): 223-230.
- Lutony, T.L.1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Maria, D.N., Zubaidah, E. 2014. *Pembuatan Velva Jambu Biji Merah Probiotik (Lactobacillus acidophilus) Kajian Persentase Penambahan Sukrosa dan CMC*. Jurnal Pangan dan Agro Industri Vol. 2 No. 4, p. 18-28.
- Mirhosseini, H., Tan, C.H.2010. *Effect of Various Hydrocolloids on Physicochemical Characteristics of Orange Beverage Emulsion*. Jurnal of Food Agriculture and Environment Vol. 8 (2): 308-313.2010
- Mclellan, M.R. L.R. Lind dan R.W. Kime. 1995. *Hue Angle Determinations and Statistical Analysis for Multiquadrant Hunter L,a,b Data*. *Journal of Food Quality* 18 (1995) 235-240
- Muchtadi, T. R. 2007. *Penanganan dan Pengolahan Hasil Holtikultura*. Jakarta: Universitas Terbuka. 270 hal
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: Alfa beta. 264 hal
- Muchtadi, T. R. Sugiyono dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta. 318 hal
- Noor, E. Rachman, A., Setyadjit dan Setyabudi, D. A. 2009. *Proses Pemekatan Jus Jeruk Siam (Citrus Nobilis, L Var Microcarpa) dengan Reverse Osmosis*. Jurnal Pascapanen Vol.6 No. 1 p.21-26
- Nurchayono,I. D., Zubaidah, E. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose Sebagai Edible Coating Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Wortel Kering Instan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No. 3 p.1192-1202.
- Nugraheni, A. Yunarto, N. Sulistyaningrum. 2015. *Optimalisasi Formula Mikroenkapsulasi Ekstrak Rimpang Temulawak*. Jurnal Kefarmasian Indonesia. Vol 5. No 2. p. 98-105
- Puteri, F., Nainggolan, R.J., dan Limbong, L.N. 2015. *Pengaruh Konsentrasi CMC (Carboxy methyl cellulose) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol. 3 No. 4.
- Purwadi, D., Makhmudun, A., M. Prasetya, K., dan Andi, A.D. 2010. *Pengaruh jenis konsentrasi bahan penstabil terhadap mutu produk velva labu jepang*. Prosiding Seminar Nasional APTA ; 16 Desember 2010. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknologi Pertanian UGM: hal 1

- Prasetyo, B.B., Purwardi, Rosyid, D. 2014. *CMC (Carboxy Methyl Cellulose) addition of guava (Psidium guajava) Cider Honey Drink Basen on pH, Viscosity, Total Molds and Oganoleptik*. Artikel Mahasiswa Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Rienoviar, Nashrianto, H. 2016. *Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) Untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela (Hibiscus sabdariffa, Linn)*. Jurnal Hasil penelitian Industri Vol. 23 No. 1. P. 8-18
- Rukmana, Rahmat. 2003. *Usaha Tani Markisa Edisi ke-1*. Yogyakarta: Kanisius. 55 hal.
- Shewfelt, R. L. 2009. *Introducing Food Science. Pengantar Ilmu pangan*. Alih bahasa Harryanto, N., (penerjemah); Parsaulian, L. R., dan Aditya, R., (editor). 2014. *Pengantar Ilmu Pangan*. Jakarta: ECG. 322 hal.
- Satuhu, S. 2003. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya. 142 hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 177 hal.
- Siskawardani, D.D., Nur K dan Mohammad, B.H. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Na-CMC dan Lama Sentrifugasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Minuman Asam dari Sari Tebu*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol. 4 No. 1 p.54-61.
- Susanti, Y. I. Dan Putri, W. D. 2014. *Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (Passiflora Edulis var. Edulissims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 Dan Suhu Pengeringan)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 3 p.170-179.
- Surest, A. H., Ovelando, R., Nabilla, M.A. 2013. *Fermentasi Buah Markisa (Passiflora) Menjadi Asam Sitrat*. Jurnal Teknik Kimia Vol. 19 No.3 p. 15-21
- Schotsman, W.C., Spain, and Fischer, G. 2011. *Passion Fruit (Passiflora edulis, Sim.)*. [Jurnal]. Institute of agricultural Research and Technology and National University of Colombia.
- Syahrumseyah, H., Murdianto, W., Pramanti, N. 2010. *Pengaruh Penambahan CMC dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (Ananas comosis (L) Merr) Terhadap Mutu Selai Nenas*. Jurnal Teknologi Pertanian 6 (1): 34-40. ISSN 1858-2419.
- Verheij, E.W.M. dan R.E. Coronel (ED.). 1997. *Buah-buahan yang Dapat Dimakan*. Porsea. Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 568 hal.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia. 251 hal.

_____, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia. 251 hal.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.

Yenrina, R., Yuliana, Rasymida D., 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Universitas Andalas Press. 120 hal.

