

DAFTAR PUSTAKA

- Arbuckle W.S, and Marshall R.T. 1996. *Ice Cream*. 5th ed.: Chapman and Hall. Maryland.
- Asian and Pacific Coconut Community (APCC). 2002. *Cocotech meeting*, Thailand.
- Astuti, 2008. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Deskripsi Flavour Buah Pepaya (*Carica papaya*, L). Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Atmojo, L.D. 2007. Pengaruh Substitusi Tempe dengan Penggunaan Minyak Goreng Terhadap Kualitas Organoleptik Bolu Kukus.[SKRIPSI]. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Attanumi, N. 2009. Pengaruh Penambahan Stabilizer CMC dan Agar-agar terhadap Kualitas *Velva* Nenas. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unand. Padang
- Banzon, J.A and J.R Velasco. 1982. *Coconut Production and Utilization*. Phillipine Coconut Authority, Metro Manila : Filipina.
- Barlina, 2007. Pengaruh Pebandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minauman Kelapa, Jurnal Littri, Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain (Balitka). Hal 73.
- Berk, Z.1976.*The Biochemistry of Food*. Elsevler Sci., Pub, Co., Inc., Amsterdam, Oxford, New York
- Buckle, K. A., R. A Edward, G. H. Fleet and M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan.Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono, UI-Press. Jakarta
- Cahyadi, W. 2005. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Campbell, J.R dan R.T Marshall. 1975. *The Science of Providing Milk for Man*. Mc Graw Hill Book. New York.
- Destroiser, N.W and D.K. Tessler, 1988. *Fundamentals of Food Freezing*. The AVI Publishing Company, Inc. Wesport. Connecticut
- Direktorat Gizi Depkes R.I. 1981. Dalam : Daftar Komposisi Bahan Makanan Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, Kgs., 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.

- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. First Edition Academic Press. New York
- Goof, D. 2006. *Finding science Ice Cream*. <http://www.FoodSci.Uo.Guelph.Ca/Dairy edu/Ice Cream. Html> [26 November 2015]
- Hasanah, A., R., 2015. Pengaruh Kombinasi Bubur Pepaya (*Carica papaya*, L) dan Sari Kecambah Kedelai Dalam Pembuatan Velva Terhadap Karakteristiknya. [SKRIPSI]. Universitas Andalas. Padang.
- Hermana. 1991. Iradiasi. Cara Mengawetkan dan Meningkatkan Keamanan Pangan ITB. Bandung
- Intan, N. DAC. 2006. Pengaruh Konsentrasi Penstabil dan Peyaringan Terhadap Karakteristik Velva Jambu Biji dan Tomat. [SKRIPSI] UNPAS. Bandung.
- Ketaren, S. 1989. Minyak dan lemak Pangan. Universitas indonesia. Jakarta. 315 hal.
- Lachance, P and M.R Molina. 1974. Nutritive Value of Fiber Free Coconut Protein Extact Obtained by an Enzyme-chemical Method. *Journal of Food Science*. Volume 39, Issue 3 Pages 581-584.
- Marelli de souza L, Ferreira, K.S, Chaves, J.B.P dan Teixeira, S.L. (2008). L-Ascorbic Acid, Betacaroten and Lycopene Content in Papaya Fruit (*Carica Papaya L.*) With or Without Physiological Skin Freckle, *Journal Sci.agric*. 65,(3).
- Muchtadi, D. 2012. Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif. Alfabeta. Bandung.
- Naidu, K, A. (2003). Vitamin C in human health and disease is still a mystery. *Nutrition Journal*, 2(7), 1-10.
- Nasution, A.A. 2014. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Velva Pepeya (*Carica papaya L.*) Beraroma Kuini. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Nelson, dan Trout. 1951. *The Sensory Evaluation of Dairy Products*. Balai Pengkajian Teknologi Pangan. Bengkulu.
- Nicol, W. M. 1979. *Sucrose and Food Technology*, Edited by G.G. Birch and K. J. Parker, Applied Science Publisher Ltd. London.
- Nugraha, R. 2003. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Produk Velva Labu Jepang (*Curcubita maxima*, L). [SKRIPSI] IPB. Bogor.

- Nurjannah, E. 2003. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Velva Wortel *Daucus carota*, L. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Palungkun, R. 2004. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.:PT Elex Media Komputindo, RDA. Jakarta.
- Rahman, A dan Sumantri. 2007. Analisis Makanan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rini, A.K, Ishartani, D dan Basito. 2012. Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil CMC dan Gum arab terhadap Mutu Velva Wortel Varietas Selo dan Tawamangu. Jurnal Teknosains Pangan Vol I No.1, 1 Mei 2017. Hal 87-93.
- Rismana dan Prayanto, 2007. Gula Semut, Gula Aren dan Palm Sugar. <http://www.blogspot.com>[4 Maret 2016]
- Rukmana R. 1995. Pepaya: Budidaya dan Pasca Panen. Penerbit Kanisius. Jakarta. Russell GE. 1981. Plant Breeding for Pest and Disease Resistance. Studies in the agricultural and food science. Rutterworths, London.
- Sari, A.M. 2010 Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil pada Pembuatan Velva Wortel. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unand. Padang
- Sari, L. 2010. Pengaruh Penambahan Bubur Nenas terhadap Mutu Velva Terung Pirus. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unand. Padang
- Sediaoetama, A.D. 2004. Ilmu Gizi. Dian Rakyat. Jakarta
- Semangun, H. 2000. Penyakit-penyakit Tanaman Hortikultura di Indonesia.. *Gajah Mada University Press*. Yogyakarta.
- Setiaji, A. 2009. Efektifitas Ekstrak Daun Pepaya *Carica papaya* L. Untuk Pencegahan dan Pengobatan Ikan Lele Dumbo yang Diinfeksi Bakteri *Aeromonas hydrophilia*. Departemen Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Institut Pertanian Bogor. IPB
- Setyaningsih, D. Anton, A dan Maya, P.S, 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor
- Sobir. 2009. Sukses Bertanam Pepaya Unggul Kualitas Supermarket. Agromedia Jakarta. Hal 26-27
- Soekarto, T.S. 1981. Penilaian Organoleptik. IPB. Bogor

- Sommer, H.H.1947. *The Theory and Practice of Ice Cream making*. Published by the Author, Madison. Wisconsin
- Sudarmadji, S, B, Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat.: Yogyakarta.
- Surtiningsih, 2005. *Cantik dengan Bahan Alami* : PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Susanti, S. 2012. *Pengaruh Pencampuran Bubur Buah Kunder dengan Bubur Buah Terung Belanda terhadap Karakteristik Velva yang Dihasilkan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unand. Padang
- Susilowati, E.2004. *Theory and Application of Chemistry: for Gramade of Senior High School and Islamic Senior High School*. Solo. Bilingual
- Sutomo,B. 2014.101.ManfaatBuahPepaya.<http://www.sahabatnetsle.co.id./content/view-manfaat-buah-pepaya.html> (29 November 2015).
- Tressler, DK and C.E, Evers.1957. *The Freezing Preservation of Foods*. AVI Publ.Co., Inc., Westport. Connecticut
- Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya* . Yogyakarta : Kanisius
- Wibowo, T. 1992. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Mutu Velva pepaya*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB
- Wikipedia, 2004. *Asam Sitrat*. <http://www.wikipedia.com>. [4 Maret 2016]
- Winarno, F.G. 1980. *Kedelai Bahan pangan masa depan*. Pusbangtepa IPB. Bogor.
2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, R., Yulina dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknolgi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.