

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- _____ Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3713-1995 Tentang Es Krim*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 7388:2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Piranti Lunak NutriClin versi 2.0 edisi kedua. Subdit Gizi Klinis, Departemen Kesehatan Indonesia. Jakarta.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Direktur Jendral Bina Gizi dan KIA
- Aldi, Y. Vipri, Y. dan Rizal, Z. 2013. Efek Jus Terung Pirus (*Cyphomandra betacea* Sendtn.) Terhadap Jumlah Sel Darah Merah (Eritrosit) dan Nilai Hematokrit pada Mencit Putih Jantan. *Jurnal Farmasi Higea* 5 (1): 51-60.
- Alpiani, L. 2015. Imbangan Susu Kambing dan Umbi Bengkoang (*Pachyrhizus Erosus*) sebagai Bahan Es Krim Untuk Pangan Fungsional Tinggi Kandungan Vitamin C. [Skripsi]. Mataram: Fakultas Peternakan Universitas Mataram. 20 hal.
- Andarwangi, T. Indriani, Y. Prasmatiw F. E. 2016. Gaya Hidup Rumah Tangga dalam Mengonsumsi Buah-Buahan Di Bandar Lampung. *Jurnal JIA* 4 (1): 94-103.
- Arsya, F. 2015. Pengaruh Penambahan Agar-agar Terhadap karakteristik *Velva* Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*, L.) yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas 40 hal.
- Arbuckle, W.S. and Marshall, R.T. 2000. *Ice Cream*. Chapman and Hall, New York. 145.pp
- Berawi, K. N dan Asvita, S. M. 2016. Efektivitas Ekstrak Terong Belanda untuk Menurunkan Kadar Glukosa dan Kolesterol LDL Darah pada Pasien Obesitas. *Jurnal Majority* 5 (1): 102-106
- Buckle, K., R.A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnama dan Adiono. UI Press. Jakarta. 365 hal
- Dewi, R. K. 2010. Pengaruh Konsentrasi Penstabil dan Sukrosa Terhadap Kualitas *Velva* Buah Tomat. *Jurnal Teknik Kimia* 4 (2): 330-334
- Djayani, M. J. H. 2016. Karakterisasi dan Ekstraksi Inulin dari Tongkol Buah *Pandanus sp.* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Teknologi Bogor 34 hal.

- Dinas Pertanian Kabupaten Kuningan, 1996. Teknik Budidaya Mendapatkan Bengkuang Raksasa. Menuju pertanian Tangguh, Surat Kabar Sinar Tani.
- Estiasih, T. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta Hal: 127-143.
- Eprisia, A.T. Uqba N.N. Rahmi, R. B. D. Wulan, S. W. dan Hidayati, L. 2017. Evaluasi Uji Kesukaan Velva dengan Bahan Dasar Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). Di dalam: *Industrial Research Workshop and National Seminar* Politeknik Negeri Bandung ke-8 26-27 Juli 2017: 151-154
- Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri* 3 (1): 11-20
- Febriyanti. 2003. Formulasi Minuman Instan Markisa (*Passiflora edulis* f. *edulis* Sims) Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendt) *Effervescent*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. 96 hal.
- Hadistiani, N. Mardiah dan Novidahlia, N. 2015. Formulasi Velva Kemang (*Mangifera caesia*) *Formulation of Kemang (Mangifera caesia) Velva*. *Jurnal Agroindustri Halal* 1 (2): 112-121.
- Handoko, I. C. Suprijono, M. M. dan Widywati, P. S. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Velva Apel Manalagi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16 (1) : 42-46.
- Haryanto, F. 1998. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan hampa Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Keripik Bengkuang (*Pachyrizus erosus* L.). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 77 hal.
- Hasanah, R.A. 2015. Pengaruh Kombinasi Pepaya (*Carica papaya*, L.) dan Sari Kecambah Kedelai dalam Pembuatan Velva Terhadap Karakteristiknya. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 70 hal.
- Hasni, D. Rohaya, S. dan Supriana, N. 2017. Kajian Pengolahan Sorbet Campuran Terong Belanda dan Buah Bit sebagai Produk Pangan Fungsional. *Jurnal SAGU* 16 (1): 21-27
- Hermianti, W. Diza H.Y. Firdausni dan Wahyuningsih, T. 2016. Pengaruh Pengurangan Kadar Air dan Penggunaan Bahan Pengikat Kadar Air dalam Pembuatan Cake Bengkuang. *Jurnal Litbang Industri* 6 (2): 117-125.
- Huang D, Ou B, Prior RL. 2005. The Chemistry Behind Antioxidant Capacity Assays. *J Agric Food Chem* 53; 1841-1856
- Hurtado, N. H. Morales, A. I. Miret, M. L. G. Gilete, M. L. E. Heredia, F. J. 2009. Colour, pH, Stability and Antioxidant of Anthocyanin Rutinosides Isolated from Tamarillo Fruit (*Solanum betaceum* Cav). *Journal Food Chemistry* 117: 88-93.

- Ide, Pangkalan. 2010. *Health Secret of Pepino*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. ISBN 978-979-27-7773-4. Hal: 102-115.
- Kesuma, S. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press. ISBN 978-602-8821-97-1
- Kilara, A. dan Chandan, R. C. *Ice Cream and Frozen Desserts*. dalam Handbook of Food Products Manufacturing, ed. Y. H. Hui. New York: John Wiley & Sons, Inc. Hal: 593-633.
- Koeswardhani. 2006. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta. Universitas Terbuka. ISBN 979-689-903-5
- Krisnawati, A. 2017. Keragaman dan Potensi Plasma Nutfah Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* (L) Urban). Info Teknologi Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi [http:// balitkabi. litbang. pertanian. go.id/infotek /keragaman-dan-potensi-plasma-nutfah-bengkuang-pachyrhizus-erosus-l-urban/](http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/keragaman-dan-potensi-plasma-nutfah-bengkuang-pachyrhizus-erosus-l-urban/) [22 September 2018].
- Kumalaningsih, S. dan Suprayogi. 2006. *Tamarillo (Terung Belanda) Tanaman Berkhasiat Penyedia Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kamsina. 2014. Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Dan Jenis Gula Terhadap Mutu Minuman Fungsional Dari Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*). Jurnal Litbang Industri 4 (1):19-27
- Lestari, M. 2006. Analisis Tata Niaga Bengkuang (*Pachyrizus erosus*) (Kasus: Kecamatan Prembun Kabupaten Kebumen Propinsi Jawa Tengah). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 122 hal.
- Lestarianto, P. A. 2010. Kajian Penyimpanan Rajangan Bengkuang dalam Kemasan Atmosfir Termodifikasi Aktif. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 114 hal.
- Mardianti, A. Praptiningsih, Y. dan Kuswardhani, N. 2016. Karakteristik Velva Buah Mangga Endhog (*Mangifera indica* L.) dengan Penstabil CMC dan Pektin. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional APTA, Jember 26-27 Oktober 2016: Hal 261-266.
- Melinda, L. 2018. Pengaruh Perbandingan Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Karakteristik *Fruit Leather*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 71 hal
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung. 250 hal
- Mutiara, D. A. 2000. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Pada Velva Nenas (*Ananas comosus* (L) Merr) [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 75 hal.

- Nurmadiyah. 2018. Pengaruh Penambahan Pure Terung Belanda (*Solanum betaceum* cav.) Dengan Gula Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Es Krim. [SKRIPSI]. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. 62 hal
- Osorio, C. Hurtado, N. Dawid, C. Hofmann, T. Mira, F.J.H. and Morales, A.L. 2012. Chemical Characterisation of Anthocyanins in Tamarillo (*Solanum betaceum* Cav) and Andes Berry (*Rubus glaucus* Benth) Fruits. *Food Chemistry* 132: 1915-1921
- Padaga, M. dan M. E. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pintami, F. 2017. Studi Pembuatan Minuman Sinbiotik dari *Puree* Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*,L.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 63 hal.
- Pratiwi, N. U. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Brownies Kukus. Artikel Penelitian. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.
- Rahayu. 2014. *Manfaat Bengkuang*. Jakarta: Penebar Swadaya PT. Mirota Indah Indonesia.
- Ray, B dan Bhunia A. 2014. *Fundamental Food Microbiology*, 5th Ed. Boca Raton : CRC Press. 626 hal.
- Rohman, A.S. 2007. *Analisis Makanan*. Jawa Tengah: Universitas Gadjah Mada. 269 hal.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press. 112 hal.
- Setyaningsih, D. A. Apriyanto, M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Setyono, C. 2017. Pengaruh Umur Panen dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Umbi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L). [Skripsi]. Malang: Fakultas Pertanian-Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang. 54 hal
- Silaban, S. D. Prihastanti, E. dan Saptiningsih, E. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam dan Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda *Cyphomandra betaceae* Sent.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 21 (1): 55-63
- Sapandi, T. dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik*. ANDI. Yogyakarta. 493 hal
- Supratyami, M. Novidahlia, N. dan Ainii, A. N. 2016. Formulasi Velva Jagung Manis Dengan Penambahan CMC. *Jurnal Pertanian* 8 (2): 98-105.
- Susanti, S. 2012. Pengaruh Pencampuran Buah Kundur (*Benincasa hispida*) dengan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betaceae*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 55 hal.

- Tressler, K. Donald dan Evers, F. Clifford. 1957. *The Freezing Preservation of Foods*. The AVI Publishing Company, Inc. New York. 925 hal
- Wijayani, A. Ummah, K. dan Tjahjani, S. Karakterisasi m nKarboksimetil Selulosa (CMC) dari Eceng Gondok (*Eichornia crassipes* (Mart) Solms. Jurnal Indo. J.Chem 5 (3): 228-231.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 253 hal
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya. Graha Ilmu. 276 hal
- Wulandari, B. Ishartani, D. dan Afandi D. R. 2014. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velve Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*). Jurnal Teknosains Pangan 3 (3): 12-21

