

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, (2011), **Carboxy Methyl Cellulose (CMC)**, (<http://www.panganplus.com>). Diakses : 24 Maret 2011.
- Anonim, (2007), **Es Krim, Sorbet, dan Es Loli**, Penerbit PT. Gaya favorit Press, Jakarta.
- Anonim, (2011), **Khasiat Buah Naga**, (<http://www.buahnaga.us>), Diakses : 24 Maret 2011.
- Anonim, (2011), **Mengenal Buah Naga**, (<http://www.buahnaga.us>), Diakses : 24 Maret 2011.
- Achtaiji, H.P.T., (2002), **Analisis Mutu dan Biaya pada Pembuatan Velva Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lmk.*) Dengan Bahan Penstabil Pektin dan CMC**, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC, (1995), **Official Methods of Analysis of The Association Official Analytical Chemistry**, Washington DC, USA.
- Arbuckle, W. S., (1986), **Ice Cream (5th Eds.)**, The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Arta, D, (2011), **Inilah Khasiat Istimewa di balik Buah Naga**, (<http://lifestyle.okezone.com>), Diakses : 24 Maret 2011.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. diterjemahkan oleh Hari Purnomo. (1987). **Ilmu Panggang**. Edisi Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chahya, L., (2005), **Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Mutu Velva Nenas Probiotik Selama Penyimpanan Beku**, Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- DeMan J.M., (1997), **Kimia Makanan**, Penerjemahan Padmawinata Kosasih, Cetakan Pertama, Penerbit ITB, Bandung.
- Deviwings, (2008), **CMC**, (<http://deviwings.blogspot.com>), Diakses : 1 juli 2011.
- Dewan Standarisasi Nasional SNI 01-3713-1995. (1995). **Es Krim**. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Dewan Standarisasi Nasional SNI No. 0722. (1994). **Gula**. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Gaspersz, V., (1995), **Teknik Analisis Dalam Percobaan**, Tarsito, Bandung.

Intan, N. DAC, (2006), **Pengaruh Konsentrasi Penstabil dan Penyaringan Terhadap Karakteristik Velva Jambu Biji dan Tomat**, Skripsi UNPAS, Bandung.

Irawan, M. A, (2007), **Karbohidrat**, (<http://www.pssplab.com>). Diakses : 9 agustus 2011.

Kartika. B, Hastuti. P, dan Supartono. W, (1988), **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**, Edisi Pertama, UGM, Yogyakarta.

Kristanto, (2008), **Buah Naga, Edisi Revisi**. Penerbit Penebar Swadaya Jakarta.

Marshall, T. R. and W. S. Arbuckle, (1996), **Ice Cream (5th Eds.)**, International Thompson Publishing, New York.

Mutiara, D. A., (2000), **Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Pada Velva Nenas (*Ananas comosus(L.) Merr*)**, Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Nugraha, R, (2003), **Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Produk Velva Labu Jepang (*Cucurbita maxima L.*)**, Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Padaga, M. dan M. E. Sawitri, (2005), **Membuat Es Krim yang Sehat**, Trubus Agrisarana, Surabaya.

Putriani, Y., (1997), **Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil terhadap Mutu Velva Tomat (*Lipopersicum esquulentum Mill*) – Wortel (*Daucue Carrota*)**, Skripsi UNPAS, Bandung.

Simanjuntak, E., (2008).**Ice Cream**.(<http://erdimaritosimanjuntak.blogdetik.com>). Diakses : 8 agustus 2011.

Smith, S.E., (2011). **What is Sorbet?**. (<http://www.wisegeek.com>). Diakses : 1 Juli 2011.

Soekarto, (1985), **Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**, Penerbit Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

- Sudarmadji Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi, (1997), **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian**, Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sukardi, (2002). **Teknologi Polisakarida dan Gula**. Jurusan THP Fakultas Pertanian UMM, Malang
- Suraningsih, M. S., (2000), **Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Velva Sirsak (*Annona muricata Linn.*)**, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Surbakti, F, (2009), **Pengaruh Konsentrasi Campuran Sari Buah Nenas dan Markisa serta Konsentrasi Pektin Terhadap Mutu Sorbet Air Kelapa**, (<http://repository.usu.ac.id>). Diakses : 21 Januari 2012
- Tranggono, W., Hidayat S, dan Wisnu, K. (1989). **BTM (Food Aditive)**, Pusat Antar Universtas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Universitas Kristen Petra, (2008). **Garden Ice Counter**. (<http://digilib.petra.ac.id>). Diakses : 1 Juli 2011.
- Wahyu, (2011), **Buah Naga**, (<http://id.shvoong.com>). Diakses : 24 Maret 2011.
- Wibowo, T., (1992), **Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Velva Fruit Jambu Biji**, Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widyaningrum, B. S., (2002). **Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Prodak Velva Alpukat (*Persea Americana Mill*)**, IPB, Bogor.
- Wikipedia, (2011), **Buah Naga**, (<http://www.wikipedia.co.id>). Diakses : 24 Maret 2011.
- Wikipedia, (2011), **Gum Arab**, (<http://www.wikipedia.co.id>). Diakses : 24 Maret 2011.
- Wikipedia, (2011), **Pektin**, (<http://www.wikipedia.co.id>). Diakses : 24 Maret 2011.
- Wikipedia, (2011), **Sorbet**, (<http://en.wikipedia.org/wiki/Sorbet>). Diakses : 24 Maret 2011.
- Winarno, F.G., (1997). **Kimia Pangan dan Gizi**, PT. Gramedia, Jakarta.