

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, J., Shivhare, U. S. dan Raghavan, G. S. (2001). Color Degradation Kinetics and Rheological Characteristics of Puree. Transactions of the ASAE. American Society of Agricultural Engineers. Jurnal Food. 44(1)
- Ardianingsih, R., & Kumoro, A. C. (2019). Analisis viskositas slurry propelan untuk akurasi karakterisasi rheologi berbasis perekat hidroxy terminated polybutadiene dengan plasticizer dioctyl adipate. *Teknik*, 40(3), 154-160.
- Brookfield Engineering Laboratories, Inc. (2003). More Solutions to Sticky Problems: A Guide to Getting More from Your Brookfield Viscometer. USA, Engineering Laboratories.
- Fatahian, E., Kordani, N., & Fatahian, H. (2018). A review on rheology of non-Newtonian properties of blood. *IIUM Engineering Journal*, 19(1), 237-250.
- Julianti, E. (2011). Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah Terong Belanda (*Cyphomandra Betacea*). *Jurnal Hortikultura Indonesia (JHI)*, 2(1), 14-20
- Jumita, J. (2024). *Mempelajari Sifat Rheology Pasta Ubi Jalar (Ipomea Batatas L)= Study the Rheology Properties of Sweet Potato Paste (Ipomea batatas L)* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Kumalaningsih, S. (2006). Antioksidan Alami Terong Belanda. Jakarta, Trubus Agrisarana
- Martanegara, H. A., Yulianti, K., & Yusnitha, I. (2020). Model matematika fluida lapisan tipis pada bidang miring. *Jurnal EurekaMatika*, 8(1), 26-38.
- MS, L., Nurismanto, R., & Agniya, C. (2013). PEMBUATAN SELAI LEMBARAN TERONG BELANDA (The Making of Slice Jam from Belanda Eggplant). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2).
- Putri, Hendria. N., Holinesi. R., Kasmita. K., & Mustika. S., (2025), "Sensory Characeristics of Tamarillo Syrup." *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 6(2), 159-166.
- Situmorang, D. R. (2012). *Kualitas Minuman Serbuk Instan Buah Terong Belanda (Solanum Betaceum Cav.) dengan Variasi Kadar Maltodekstrin* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Suganya, A., & Kalpana, C. A. (2025). Solanum Betaceum (Tamarillo): A Potential Antioxidant Rich Indigenous Fruit of India. *Amerta Nutrition*, 9(2). 319-328
- Wirakartakusuma, M.A., Abdullah, K., & Syarif, A.M. 1992. Sifat Fisik Pangan. Bogor, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Zamaluddien, A., Kusnandar, F., & Purnomo, E. H. (2019). Kecukupan pasteurisasi sistem kontinyu krim kental manis dan pengaruhnya terhadap stabilitas selama penyimpanan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 108-117.