

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Ali, N. B. V., Rahayu, E., & Sunarjono, H. (2003). *Wortel & lobak*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Amiruddin, Chaerah. (2013) "Pembuatan Tepung wortel (*Daucus carrota* L) Dengan Variasi Suhu Pengering." *Skripsi. Makasar: Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Hasanuddin*
- Anggi Swastika. 2019. *Kitab Khasiat Buah dan Sayur Tumpas Segala Penyakit*. Yogyakarta: Shira Media.
- Asgar A, dan Musaddad. Optimalisasi Cara Suhu dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Pada Wortel. *J. Hortikultura*. 2006; 16(3): 245-252.
- Astawan M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor
- Astawan, Made. (2016). *Sehat Dengan Rempah dan Bumbu Dapur*. Kompas Media Nusantara, Jakarta
- Berlian Nur, dan Hartuti, 2003. *Wortel dan Lobak*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Biandana, A. C., & Rarah, R. A. M. (2013). Karakteristik fisik kimia & organoleptik mentega probiotik dari susu kambing yang diperkaya serat serta antioksidan. Retrieved from <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/64532>
- Cahyono Bambang, 2002 *Wortel Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta
- Dalimartha S dan Soediby M. (2008). *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Deviurianty, F. 2011. <http://blog.ub.ac.id/deviurianty/files/2012/04/Analisa-Proses-HrACCPPada-Proses-Pembuatan-TepungWortel4.docx>. [diakses pada tanggal 3 Januari 2020]

- Dewi AL. 2011. Formulasi cookies berbasis pati garut (*Maranta arundinaceae* Linn.) dengan penambahan tepung torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) sebagai sumber zat gizi mikro [skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor
- DjokoSutopo, MS. 2019. *Functional Food*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia – Jakarta Anggota IKAPI.
- Fathoni, A., Hartati, N. S., & Mayasti, N. K. I. (2016). Minimalisasi Penurunan Kadar Beta-Karoten dan Protein dalam Proses Produksi Tepung Ubi Kayu. *Pangan*, 25(2), 113–124.
- Fatmawati Ali Zaid. 2013. Artikel Pembuatan Tepung wortel dengan Variasi Pengering. https://www.academia.edu/11366973/Tepung_Wortel di akses 4 November 2019
- Fitri, M., Nugroho, A., & Murtini, E. S. (2017). *DENGAN MODIFIKASI BAHAN DAN WARNA Innovation to Increase Nutrition of Klepon Traditional Food with Material and Color Modification*. 5(1), 92–102.
- Fridajoincoffe. 2018. *Resep Simple Frida 55+ Camilan Jadoel & Kekinian*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Hasnelly dan Sumartini. (2011). Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik. Seminar Nasional PATPI.375-379.
- Hermann. (2001). *Inhaltsstoffe von obst und gemüse*. The Royal Society of Chemistry.
- Jimbaran, K. B., Gizi, J., & Kesehatan, P. (2013). *PANGAN FUNGSIONAL DAN PROSPEK PENGEMBANGANNYA 1) I Ketut Suter 2)*. 1–17.
- Jimbaran, K. B., Gizi, J., & Kesehatan, P. (2013). *PANGAN FUNGSIONAL DAN PROSPEK PENGEMBANGANNYA 1) I Ketut Suter 2)*. 1–17.
- Khusna, dwinda hanindya nisaul. (2014). Kandungan Beta Karoten Dan Daya Terima Pada Bronis Dengan Tambahan Wortel, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Koswara, S. 2006. Lebih Akrab dengan Kue Basah. Dilihat pada 5 November 2019 <<http://ebookpangan.com>>.
- Kristianingrum, Susila. 2009. Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta

- Kumalaningsih, S. (2006). *Antioksidan alami : penangkal radikal bebas*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kusbandari, A., & Susanti, H. (2017). KANDUNGAN BETA KAROTEN DAN AKTIVITAS PENANGKAPAN RADIKAL BEBAS TERHADAP DPPH (1,1-DIFENIL 2-PIKRIHYDRAZIL) EKSTRAK BUAH BLEWAH (*Cucumis melo* var. *cantalupensis* L) SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VISIBEL. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Community*, 14(1), 37–42. <https://doi.org/10.24071/jpsc.141562>
- Lidiyawati, R., Dwijayanti, F., Yuwita, N. S., & Pradigdo, S. F. (2013). Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(1), 11–14.
- Liu FX, Wang YT, Bi XF, Guo XF, Fu SF, and Liao XJ. Comparison of microbial inactivation and rheological characteristics of mango pulp after high hydrostatic pressure treatment and high temperature short time treatment. *Food and Bioprocess Technology*. 2013; 6(10): 2675–2684.
- Nimpuno, Diah. (2016). *Nostalgia Kue Tenong*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Ningtias, P. A. dan Nugraha G. I. (2008). Pengaruh Pemberian Betakaroten dalam Wortel Kukus (*Daucus carota* L.) terhadap Malonaldehid Plasma pada Subjek yang Terpapar Polusi Gas Buang Kendaraan Bermotor di Alun-alun Kota Bandung. ITB. Bandung.
- Nuansa, 2011. Wortel. <http://fpk.unair.-ac.id/jurnal/files/disk1/1/123456-1234-nuansaa-19-2-wortel.pdf> [diakses tanggal 3 Januari 2020]
- Pangan, J. T., & Solikha, Herni Putriyatus. (2016). *Perbandingan Wortel*.
- Patriciia CM, Díaz YB, and Paredes MJ. Evaluation of microwave technology in blanching of broccoli (*Brassica oleracea* L. var *Botrytis*) as a substitute for conventional blanching. *Procedia Food Science*. 2011; 1: 426–432.
- Pertanian, F., & Maret, U. S. (2014). *THE EFFECT OF ADDITION CARROT EXTRACT AND CARROT PUREE (Daucus carota. VII(2), 76–85.*
- Riani, D., 2007, Jajanan Anak Sekolah, Buletin Keamanan Pangan BPOM RI, B.,12 (6) : 4-6. <http://www.Perpustakaan.pom>. Diakses 11 Desember 2019
- Rodisi, D., Suryo, I., & Iswanto, S. (2006). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi dan Sifat Oragonoleptik

Dodol Susu. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 11(1), 66. <https://doi.org/10.25077/jpi.11.1.66-73.2006>

Saparinto C, Hidayanti D. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius; 2006.

Sari, Febrina, Debora. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik “Klepon” yang Dihasilkan. Skripsi Universitas Udayana. Bali

Sayekti. (2014). Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L .*) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Jadi Bika Ambon. *E-Journal Boga*, 03, 131–140.

Shalini, S., Dorstyn, L., Wilson, C., Puccini, J., Ho, L., & Kumar, S. (2012). Impaired antioxidant defence & accumulation of oxidative stress in caspase-2-deficient mice. *Cell Death & Differentiation*, 19(8), 1370–80. <https://doi.org/10.1038/cdd.2012.13>

Sianturi, R. P., Aritonang, S. N., Juliyarsi, I., Peternakan, F., Andalas, U., Manis, L., Barat, S. (2018). Potensi Tepung wortel (*Daucus Carrota L .*) Dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia Sweet Cream Butter Potency of carrot (*Daucus carrota L .*) powder to improving antioxidant and physicochemical properties of sweet cream butter. 13(1), 63–71.

Sianturi, R. P., Aritonang, S. N., Juliyarsi, I., Peternakan, F., Andalas, U., Manis, L., ... Barat, S. (2018). *POTENSI TEPUNG WORTEL (Daucus carrota L .) DALAM MENINGKATKAN SIFAT ANTIOKSIDAN DAN FISIKOKIMIA SWEET CREAM BUTTER Potency of carrot (Daucus carrota L .) powder to improving antioxidant and physicochemical properties of sweet cream butter. 13(1), 63–71.*

Silalahi, J. (2006). Makanan fungsional. Yogyakarta: Kanisius.

Suharyono, A. S. 2006. Efek sinar ultraviolet terhadap kandungan total mikroba dan vitamin c sari buah jeruk nipis. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Lampung

Suharyono, A. S. 2006. Efek sinar ultraviolet terhadap kandungan total mikroba dan vitamin c sari buah jeruk nipis. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Lampung

- Supriyono, T., & Murwani, R. (2014). Kandungan beta karoten, polifenol total dan aktifitas "merantas" radikal bebas kefir susu kacang hijau (*Vigna radiata*) oleh pengaruh jumlah starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan konsentrasi glukosa. *Jurnal Gizi Indonesia: The Indonesian Journal of Nutrition*, 2(2), 65–71.
<https://doi.org/10.14710/jgi.2.2.66-72>
- Trianto, S. S., S.Y. Lestyorini dan Margono. 2014. Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus carota* L.) Menggunakan Pelarut Air. *Jurnal*. 13 (2): 51 – 54.
- USDA, 2007, *National Nutrient Database for Standard Reference*, Release 20 [Electronic version], Retrieved from <http://www.nal.usda.gov/foodcomp/search>
- USDA.(1994). USDA Specifications for Cream Cheese, Cream Cheese with Other Foods, and Related Products. Dairy Division. Agricultural Marketing Service. United States Department of Agriculture
- Warisno, 2008. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan Secara Sederhana. Yayasan Pustaka Nusatama. Yogyakarta
- Widiyanti. 2010. Manfaat Wortel, (Online), (http://widiyanti.student.umm.ac.id/download-as-pdf/umm_blog_article_16.pdf, diakses 4 Desember 2019).