

DAFTAR PUSTAKA

- Almatseir S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Berlian, B. dan Hartuti, 2003. *Wortel dan Lobak*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Bidlack, W.R. 2000. *Designing Functional Foods to Enhance Health*. Technomic Publishing Company. 241-270
- Buckle. K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2013. *Food Science*. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. UI-Press Hal. 260. Jakarta.
- Cahyono, B. 2002 *Wortel Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta
- Christiana, Y.S., Nurali, E.J.N., Koapaha, T., Djarkasi, G.S.S. 2013. Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota L*) pada pembuatan sosis ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Ilmiah Cocos, 3(6), 1-8.
- Dalimartha, S. (2001). *Atlas, Tumbuhan Obat Indonesia*. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Daman, H., Fitri, C. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film. FTP Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4), 29-40.
- Fachruddin, L. 2002. *Teknologi Tepat Guna Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Produksi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. Fakultas Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Haniel, Y., Lindayani, Probo, Y. 2012. Perubahan Kandungan Karoten dan Aktivitas Antioksidan Pada Wortel (*Daurus carota*) Sela Proses Perebusan. Unika. Vol 2, 27-36
- Herrmann. 2001. *The Royal Society of Chemistry*. Inhaltsstoffevon Obst und Gemuse. Verlage Eugen Ulmer, Stuttgart.
- Latifah, R. Nurismanto, dan C. Agniya. 2012. Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda. Fakultas Teknik Industri Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur. 101-113
- Muchtadi, D. 2013. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Depdikbud Dirjen Dikti PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Pitojo S. 2006. *Penangkaran Benih Kacang Panjang*. Yogyakarta. Kanisius

- Prakash A. Rigelhof, F. and Miller, E. 2001. Antioxidant activity, Medallion Laboratories. Analytical Progress 19, (1-4)
- Purwo, S., Zubaidi, A. 2010. Pemungutan Pektin dari Kulit Ampas Apel Secara Ekstraksi. UPN Veteran Yogyakarta. Vol. 10 (2). 47-51.
- Rodriguez, D.B., Amaya J. 2006. Advances in Food Carotenoid Research : Chemical and Technological Aspects, Implication in Human Health. Mal J Nutr. 12(1). 101-121.
- Sarastani, Dewi. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung. J. Teknologi dan Industri Pangan. 13:149-156.
- Sari, Milya. (2011). Maizena Sebagai Alternatif Pengganti Pektin Dalam Pembuatan Selai Belimbing (*Averrhoa carambola* L). Jurnal Sainstek . vol 3 No 1 (44-45)
- Sayekti, Dyah Dwi. (2014). Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daurus Carota* L) dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Jadi Bika Ambon. Universitas Negeri Surabaya. E-journal boga. Vol 3 No 1 (131-140)
- Shalini, S. 2012. *Natural Antioxidant*. International Journal of Phytotherapy. India. Vol 262 No. 24(11647-11650)
- Silalahi. 2006. *Makanan Fungsional*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 85-89
- Sopian A, Tahir R, and Muhtadi TR. 2005. Effect of drying with far infrared dryer, oven vacuum, and freeze dryer on the color, total carotene, beta carotene, and vitamin C of spinach leaves. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 16(2): 133- 141.
- Sunarni, T., Suwidjiyo, P., dan Ratna A. 2007. Flavonoid antioksidan penangkap radikal dari daun kepel (*Stelechocarpus burahol* (Bl.) Hook f. & Th.). Majalah Farmasi Indonesia. 18(3)
- Susilawati dan M.K. Saputra. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Sebagai Stabilizer Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Es Krim. Universitas Lampung. Lampung.
- Untung. 2006. *Apel: Jenis dan Budidayanya*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Werdhasari, Asri. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. J. Biotek Medisiana Indonesia . Vol 3 (2): 59-68
- Wijaya, A. B. 2008 “Perbandingan Efek Antibakteri Dari Jus Pir (*Pyrus bretschneideri*) Terhadap *Streptococcus mutans* pada Waktu Kontak dan Konsentrasi yang Berbeda”. Universitas Diponegoro
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

- Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. 2007. A comparative study on phenolic profiles and antioxidant activities of legumes affected by extraction solvent. *Journal of Food Science* 72: 59-66.
- Yuliani H.R. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia Yogyakarta,. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang. Vol 01(1-6)
- Yulistiani, R., Murtiningsih dan Munifa, M. 2013. Peran Pektin Dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu (The Role of Pectin And Sucrose On Purple Sweet Potato Jam). UPN Jawa Timur. *Jurnal Teknologi Pangan*.vol 2(06). 114-120