

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Djaeni Sediaoetama. 2004. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Adhistingia, Resty; Rahayu, Mega Pramudita; Ambarwati, Retno; Herdiana, Eka; Vivaldy, Anton, 2008. *Pemanfaatan Tepung Wortel dalam Pembuatan Brownis sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Afriansyah, 2002. *Wortel: Antioksidan, Penurun Kolesterol*. Kompas Cyber Media, Jakarta.
- Amiruddin Chaerah, 2013. *Pembuatan Tepung Wortel (Daucus Carrota L) Dengan Variasi Suhu Pengering*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin.
- Apriliaw. 2011. *Alpha Carotene Dan Beta Carotene*. Diakses <http://dilihat.com/news/alpha-carotene-dan-beta-carotene/> (diakses tanggal 9 Desember 2013)
- Apriyantono A, D Fardiaz, NL Puspitasari, Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Arikunto. 2008. *Penelitian Tindakan Kelas*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Astawan, Made, 2008. *Sehat Dengan Sayuran*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2013, *Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Wortel 2009-2012*. Diakses [http://www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id\\_subyek=55&notab=65](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id_subyek=55&notab=65) (diakses tanggal 31 Desember 2013)
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2013, *Produksi Sayuran di Indonesia 1997-2012*. Diakses [http://www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id\\_subyek=55&notab=70](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id_subyek=55&notab=70) (diakses tanggal 31 Desember 2013)
- Badan Standardisasi Nasional (BSN), 1995. *Selai Buah*. (SNI-01-3746-1995).
- Bengtsson .A ; A. Namutebib ; M. Larsson Almingera ; U. Svanberga A, 2007, *Effects of various traditional processing methods on the all-trans-b-carotene content of orange fleshed sweet potato*, Journal of Food Composition and Analysis 21 (2008) 134–143, Department of Chemical and Biological Engineering, Food Science, Chalmers University of Technology, SE-412 96 Go'teborg, Sweden, Department of Food Science and Technology, Makerere University, P.O. Box 7062, Kampala, Uganda
- Demam, J.M., 1997, *Kimia Makanan*, Bandung : Penerbit ITB.
- Dirjen Hortikultura Kementerian Pangan, 2013, *Perkembangan Produksi Tanaman Sayuran Periode 2008 – 2012*. Diakses [http://hortikultura.deptan.go.id/index.php?option=com\\_content&view=article&id=319:sayur-th2008-2012&catid=63:perkembangan&Itemid=450](http://hortikultura.deptan.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=319:sayur-th2008-2012&catid=63:perkembangan&Itemid=450). (diakses tanggal 31 Desember 2013)
- Departemen Kesehatan RI, 1990. Permenkes No. 416/Menkes/Per/IX/1990. *Syarat Air Bersih*.

- Dutta, D., Chaudhuri, U.R., Chakraborty, R., 2004, *Retention of  $\beta$ -carotene in frozen carrots under frying condition of temperature and time of storage*, Jadavpur University, Kolkata-700032, India.
- Erawati, Christina Mumpuni. 2006. *Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar*. Tesis hlm 76. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Firnanda, Mutia, 2012. Wortel Tidak Mengandung Vitamin A. Diakses <http://kesehatan.kompasiana.com/makanan/2012/02/02/ops-ternyata-wortel-tidakmengandung-vitamin-a-435681.html>. (diakses 15 Oktober 2013)
- Gocan Tincuța Marta; Măniuțiu D.N.; Ileana Andreica; Simina Balcău; Lazăr V.; Ileana Bogdan, 2013, *Sugar Content of Carrot Roots Influenced by the Sowing Period*, JOURNAL of Horticulture, Forestry and Biotechnology Volume 17(1), 66- 69, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, 3-5 Mănăștur Street, Cluj-Napoca 400372, Romania
- Karina, Anita 2008, *Pemanfaatan Jahe (Zingiber Officinale Rosc.) Dan Teh Hijau (Camellia Sinensis) Dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori Dan Sumber Antioksidan*. Program Studi Gizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian IPB Bogor
- Krisno, Budiyo Agus. 2001. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang : UMM Press
- Kristianingrum, Susila, 2010. Tinjauan Berbagai Metode Analisis Karoten Dalam Bahan Pangan. Didalam : Prosiding Seminar Nasional, Penelitian, Pendidikan, dan Penerapan MIPA. Yogyakarta ; 15 Mei 2010, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta, 2010 (K233)
- Legowo A. 2005. *Pengaruh Blanching terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta. Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Lisdiana, Widyaningsih Soemandi. 1997. *Budidaya Nanas Pengolahan dan Pemasaran*. Bogor.
- Marliyati, S.A. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Program Studi Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Martiyasari Aziya. 2001 *Pemakaian Resin Suolite A-7 Untuk Dekolorisasi Pada Clarified Pineapple Juice Concentrate (Cpc)*. Fakultas Teknologi pertanian IPB Bogor
- Medisina, Wayan Ria, I.G.D. Bawa Temaja, Rico Sugiarto, Made Adi Wira. 2010. *Analisis Kesalahan Spektrofotometri*. Jurusan Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana. Bali.
- Mulja, M. dan Syahrani, A. 1990. *Aplikasi Analisis Spektrofotometer Ultra Violet-Visiblel, Mec-phiso Grafika*, Surabaya.
- Nur Berlian Venus Ali Dan Estu Rahayu. 1994 *Wortel Dan Lobak*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta

- Peraturan Pemerintah RI No 68 Tahun 2002 Pasal 1 ayat 9. *Ketahanan Pangan*. 30 Desember 2002. Lembar Negara Republik Indonesia Tahun 2002 Nomor 4254. Jakarta.
- Permatasari, Tasia Galuh, 2012. *Praktek Produksi Proses Pembuatan Selai Wortel*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pilon, L., Oetterer, M., Gallo, C.R. and Spoto, M.H. 2006. *Shelf Life of Minimally Carrot and Green Pepper*. *Cienc. Tecnol. Aliment.*, Campinas, 26 (1): 150 – 158
- Pujimulyani, Dwiwati., 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*, Graha. Ilmu, Yogyakarta.
- Rahmat Rukmana (2005). *JERUK BESAR, Potensi dan Prospeknya*. Kanisius, Yogyakarta
- Roselda Siregar, 2008. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Marmalade Sirsak*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni, 2008, *Ilmu Gizi : Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1*, Dian Rakyat, Jakarta
- Stahl W., Heinrich U., Jungmann H., Sies H., and Tronnier H. 2000. *Carotenoids and Carotenoids plus Vitamin E Protect Against Ultraviolet Light-Induced Erythema in Humans*. *Am.J. Clin. Nutr.* 71, 795-798
- Subarnas, N. 2006. *Tampil Berkreasi*. PT. Grafindo Media Pratama, Bandung.
- Suojala, Terhi. 2000. Variation in sugar content and composition of carrot storage roots at harvest and during storage. *Scientia Horticulturae* vol. 85 issue 1-2 July 3, 2000. Hal 1-19.
- Suryani, A., E. Hambali & M. Rivai. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarief R dan Halid H, 1991. *Teknologi Penyimpanan Pangan*, Arcan, Jakarta.
- Tamujaya, David Nugraha, 2011. *Perubahan Kualitas Fisik dan Kimiawi Wortel (Daucus carota) Sepanjang Rantai Pasokan Tingkat Pengumpul Hingga Pedagang Di Pasar Swalayan Dan Pasar Tradisional*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Tejasari, 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Tropical Plant Curriculum Team, 2012. *Modul Pelatihan Pembuatan Jam*, Pusat Studi Ketahanan Pangan Universitas Udayana, Bali
- USDA. 2004. Di dalam Anonim, 2004. Nutrition part 3 Medicinal Uses. Diakses <http://website.lineone.net/~stolarczyk/nutrition3.html>. (diakses tanggal 1 Desember 2013)
- Vossen van der, H.A.M. & Kahangi, E., 2004. *Daucus Carota L. PROTA 2 : Vegetables/Legumes*. Wageningen Netherlands
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.