

DAFTAR PUSTAKA

1. Zulkifli. 2007. Penambahan Vitamin C dalam Pakan untuk Pertumbuhan dan Kelulusan hidupan Benih Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus* Burcheel). Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.74 hal
2. Almatsier, S. (2006). *Hidup Sehat Gizi Seimbang dalam Siklus Kehidupan Manusia*. Jakarta (ID): PT Primmamedia Pustaka Utama.
3. Ilyas, S. (2008). Ilmu Penyakit Mata. Edisi 3. Jakarta: BK FK UI. Hal. 218-220.
4. Almatsier, S. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
5. PERSAGI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
6. Khomsan, A. (2007). Sehat dengan Makanan Berkhasiat. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
7. Badan Pusat Statistik. (2017). Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
8. Nasution, Zuraidah, dkk. (2006). Pemanfaatan wortel (*Daucus carota* L.) dalam pembuatan mie basah serta analisis mutu fisik dan mutu gizinya. *Jurnal ilmiah PANNED*, 1(1), hal. 9-12.
9. Prasetyaningsih, Tatit Ujianti. (2014). *Kue Basah Anti Gagal*. Jakarta: Prima.
10. Utami, S. I. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota* L.) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Beta Karoten Dodol. *Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
11. Astarina, L. D. (2010). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel pada pembuatan Biskuit Ditinjau dari Kadar Beta Karoten, Sifat Organoleptik dan Daya Terima. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
12. Nugrahani, L. A. (2017). Pengaruh Variasi Campuran Labu Kuning dalam Pembuatan Serabi terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Balita Usia 4-5 Tahun”. *Skripsi*. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Yogyakarta.
13. Makmun, C. (2007). *Wortel Komoditas Ekspor yang Gampang Dibudidayakan*. Hortikultura: 32.
14. Mulyahati, A. (2005). *Saluran tataniaga wortel di kawasan Agropolitan Cianjur*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
15. Cahyono, B. (2002). *Wortel: Teknik Bidudaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
16. Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha ilmu.
17. Bahalwan, F. (2013). 60 Resep Snack Manis & Gurih Antigagal. Diunduh tanggal 9 Juli 2017 dari https://books.google.co.id/books/about/60_Resep_Snack_Manis_dan_Gurih_Antigagal.html?id=9VVjDwAAQBAJ&printsec=front-cover&source=kp_read_button&redir_esc=y

18. <https://sajiansedap.grid.id/read/10755767/tips-sukses-membuat-kue-talam-manis-yang-legit-dan-enak?page=all>. Diakses pada tanggal 9 Juli 2019
19. Soekarto, S.T. (1990). *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
20. Kartika, B. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
21. Bungan, A. S. (2016). Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Beta Karoten dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning. *Karya Tulis Ilmiah*. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Yogyakarta.
22. Grober, U. (2013). *Mikro-Nutrien: Penyelesaian Metabolik, Pencegahan dan Terapi*. Jakarta: ECG.
23. Almatier, S. (2013). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
24. Astawan, Made. dan Leomitro Kasih, Andreas. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
25. Astawan, Made. (2008). *Kiat Menjaga Tubuh Tetap Sehat*. Solo: Tiga Serangkai.
26. Aswin, E. R. (2015). Variasi Penambahan Wortel Pada Kue Putu Ayu Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Beta Karoten. *Karya Tulis Ilmiah*. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Yogyakarta.
27. Parassari, M.P. (2017). Pengaruh Waktu Pengukusan dan Konsentrasi Tinta Cumi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Kering Non Terigu. *Skripsi*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
28. Nurtaati, C.R. (2016). Kajian Variasi Campuran Wortel (*Daucus carota L.*) pada Selai Nanas Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Nutrisia, Vol 18 No.2*, hal 138-142.
29. Djumarti, Windarti. (2012). *Pengaruh Penggunaan Mocaf dan Tepung Terigu pada Pembuatan Kue Pukis terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Sensoris*. Jember: Lemlit UNEJ.
30. Khoirunnisa. (2015). Kajian Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Betakaroten Cilok dengan Variasi Pencampuran Tepung Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Nutrisia, Vol 17 No.1*, hal 25-29.
31. Midlanda, H.M. (2014). Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung dan Perbandingan Tepung Jagung dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies. Fakultas Pertanian, USU Medan.
32. Basito. (2009). Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Pembuatan Dodol Yang Disubstitusi Dengan Wortel (*Daucus carota, Linn*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol. II, No.2*
33. Hutabarat, F.K. (2017). Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus Carota L*) terhadap Karakteristik Ledok. *Scientific Journal of Food Technology, Vol 4, No.2, hal 113-119*.
34. Oktavia, A. (2014). Pengaruh Perlakuan Penambahan Ekstrak Wortel dan Puree Wortel (*Daucus carota L.*) pada Teknologi Produksi Chili Cream

- Cheese: Kajian Rendemen, pH, Lemak, Betakaroten, Aktivitas Antioksidan dan Sensori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Volume VII, Nomor 2, Edisi Agustus, hal 76 – 85.
35. Sidi, N.C. (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal*. Surakarta: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
 36. Direktorat Gizi Depkes RI. (2004). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
 37. Palandeng, F.C. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir yang Difortifikasi dengan Pasta dari Wortel. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan, Vol. 4 No.2*.
 38. Viani, D.H. (2017). Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang. *Skripsi*. Semarang: Program Studi S-1 Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Diponegoro.
 39. Kurniawati, L. (2010). Pemanfaatan Bekatul dan Ampas Wortel (*Daucus Caorota*) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. III, No. 2*.
 40. AKG. (2019). Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin yang di Anjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.