

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Sayuran. Jakarta : Dian Rakyat
- Aswin, R. 2015. Variasi penambahan wortel pada kue putu ayu ditinjau dari sifat fisik, organoleptik dan kadar beta karoten. KTI. Yogyakarta : Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta
- BSN, 01-3746-2008. 2008. Selai Buah. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Cahyono, B. 2002. Wortel : Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani. Yogyakarta : Kanisius
- Fachruddin, Lisdiana. 1997. Membuat Aneka Selai. Yogyakarta : Kanisius
- Hamidah. 2015. Sayuran dan buah serta manfaatnya bagi kesehatan. Diakses tanggal 3 Desember 2015 dari [http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/penelitian/siti-hamidah-dr\\_mpd/sayuran.pdf](http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/penelitian/siti-hamidah-dr_mpd/sayuran.pdf)
- Inggrid dan Santoso. 2014. Ekstraksi antioksidan dan senyawa aktif dari buah kiwi (*Actinidia deliciosa*). Diakses tanggal 24 Januari 2016 dari [journal.unpar.ac.id/index.php/rekayasa/article/viewFile/1253/1232](http://journal.unpar.ac.id/index.php/rekayasa/article/viewFile/1253/1232)
- Kartika, Bambang, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM
- Khomsan, A. 2007. Sehat Dengan Makan Berkhasiat. Jakarta : Kompas Media
- Koswara. 2009. Teknologi pengolahan sayuran dan buah-buahan. Diakses tanggal 3 Desember 2015 dari [ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/pgm/article/view/1360/2997](http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/pgm/article/view/1360/2997)
- Kumalaningsih, Sri. 2006. Antioksidan Alami. Surabaya : Trubus Agrisarana
- Muryanti. 2011. Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (*Hibicus sabdariffa* L) Kaya Antioksidan dan Vitamin C. KTI. Surakarta : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret
- Novary, Widayati. 1999. Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar. Jakarta : Penebar Swadaya

- Permatasari, 2014. Laporan akhir sirup dan buah (nanas dan rambutan). Diakses pada tanggal 24 Juli 2016 dari [eprints.polsri.ac.id/832/1/Cover.pdf](http://eprints.polsri.ac.id/832/1/Cover.pdf)
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kompas Gramedia
- Pracaya 2002. Bertanam Sayuran Organik. Jakarta : PT. Penebar Swadaya
- Samichah. 2014. Aktivitas antioksidan dan penerimaan organoleptik yoghurt sari wortel (*Daucus Carrota* L). Journal of Nutrition College. Semarang : Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro
- Soekarto, T. Soewarno. 1990. Dasar Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Wiguna, dkk. 2011. Efektivitas Ethyl Methane Sulfonate (Ems) Terhadap Pembentukan Tanaman Wortel (*Daucus carota* L.) Mandul Jantan. Diakses pada tanggal 24 Juli 2016 dari <http://www.unwahas.ac.id/publikasiilmiah/index.php/Mediagro/article/download/573/694>
- Wijaya, Desi. 2011. WASPADAI Zat Aditif dalam Makananmu. Yogyakarta : Buku Biru
- Wijayanti, Dina. 2015. Tinjauan sifat fisik organoleptik dan kadar antioksidan selai kulit buah naga dengan variasi jenis merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan putih (*Hylocereus undatus*). KTI. Yogyakarta : Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta : Graha ilmu