

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, A. S. A., & Suseno, S. H. (2020). Pola konsumsi pangan pokok dan kontribusinya terhadap tingkat kecukupan energi masyarakat Desa Sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 2(6), 988-995.
- Agustina, A. dkk. (2019). Penetapan Kadar Beta Keroten pada Wortel (*Daucus carota*, L) Mentah dan Wortel Rebus dengan Spektrofotometri Visibel, *Jurnal farmasi dan Sains*, 5.1.
- Amar, M. I., & Nasrullah, N. (2018). PELATIHAN DAN PENGEMBANGAN DIVERSIFIKASI PANGAN PUDING WORTEL KAYA RETINOL DAN ANTIOKSIDAN DI KOMUNITAS IBU-IBU ANGGOTA POMG TK ABABIL. In *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 1, No. 1).
- Andita, & Mardhiyah. (2021). Teknik Pengolahan Makanan. *Www.Matchware.Com* , 1.
- Aprilianty, R. A. (2013). Penentuan Aktivitas Antioksidan Minuman Sari Wortel (*Daucus carota* L).
- Ariana, R. (2016). *Kajian Mutu Tepung Wortel*. 1–23.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2020). Analisis produk santan untuk pengembangan standar nasional produk santan Indonesia. *Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian*, 231-238.
- Chikmah, A. M., & Nisa, J. (2020). Pengaruh Life Style (Pola Konsumsi Makanan Mengandung Msg) Terhadap Gangguan Pemusatan Perhatian Dan Hiperaktif Pada Anak Prasekolah. *Bhamada: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan (E-Journal)*, 11(2), 8. <https://doi.org/10.36308/jik.v11i2.184>
- Faturohman, I. (2019, August). Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli terhadap Makanan Halal. Studi pada Konsumen Muslim di Indonesia. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 10, No. 1, pp. 882-893).
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Helena, Helzi. “Pengaruh Pemanfaatan Wortel Dalam Pembuatan Selai Terhadap Mutu Organoleptik,” 2020, 68 Halaman.
- Kristianingrum, A.A. and Wahyudiono, S. (2023) ‘Uji Hedonik Pembuatan Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Sukun’, *Culinaria : Journal of Culinary*, 5(1), pp. 1–10.
- Lamusu, D. (2007) ‘UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN ORGANOLEPTIC TEST JALANGKOTE UBI JALAR PURPLE (*Ipomoea batatas* L) AS FOOD DIVERSIFICATION EFFORT’, *Jurnal Pengolahan*

Pangan, 3(1), pp. 9–15.

- Larasati, D., (2016). Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (*Ci Asem*) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (*Setail*) dan Konsentrasi Buah Murbei (*Norus nigra. L*) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam.
- Lestari, P., Sumarauw, J. S.B. (2023). Analisis Manajemen Peternakan Ayam Broiler terhadap Kinerja Usaha Peternak Pada PT. Anugerah Kartika Agro Cabang Manado. *Jurnal EMBA* (Vol: 11, No. 4).
- Nabila, N. (2023). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG WORTEL (*Daucus carota L.*) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KUALITAS FISIK, DAN MIKROSTUKTUR BAKSO DAGING SAPI.
- Nurtaati, C. R. (2016). Kajian Variasi Campuran Wortel (*Daucus carota L.*) pada Selai Nanas Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan.
- Sianturi, R. P., Aritonang, S. N., & Juliyarsi, I. (2018). Potensi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia Sweet Cream Butter. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(1), 63-71.
- Suhaimi, A. (2019). Pangan, gizi, dan kesehatan.
- Rebeka, P. S. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) Sebagai Antioksidan Terhadap Kualitas Sweet Cream Butter.
- Riskesdas, 2018 (no date) Laporan Nasional 2018, Badan Penelitian dan Pengembangan dan Keamanan. Jakarta: KENCANA PRENAMEDIA GROUP.
- Rohman, A., Riyanto, S. dan Hidayati Khusna, N. (2018), 'AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KANDUNGAN FENOLIK TOTAL, (*Morinda citrifolia L*)', 27 (4).
- TW, S. P., Bachtiar, A., & Firmansyah, D. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Krim Kombinasi Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Dan Ekstrak Umbi Wortel (*Daucus carota L.*) Dengan Menggunakan Metode DPPH (2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *Medical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 3(1), 31-42.
- Werdhasari, A. (2014) "Peran Antioksidan Bagi Kesehatan", *Jurnal Bioteks Medisiana Indonesiana*, 3.2.
- Winarsi, H. (2007). Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius.
- Yulianti. (2013). Ekstraksi Beta Karoten dari Wortel dengan Pelarut Heksana dan Petroleum Ete
- Adelina, R., Noorhamdani, N., & Mustafa, A. (2016). Perebusan dan penumisan menurunkan kandungan beta karoten dalam wortel. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 1(3), 164. [https://doi.org/10.21927/ijnd.2013.1\(3\).164-168](https://doi.org/10.21927/ijnd.2013.1(3).164-168)
- Afiska, W., Rotua, M., Yulianto, Y., Podojoyo, P., & Nabila, Y. (2021). Uji Daya

- Terima Puding Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Remaja Putri Anemia. *JGK: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 1(1), 9–16. <https://doi.org/10.36086/jgk.v1i1.1079>
- Agustina, A., Hidayati, N., Susanti, P., Klaten, M., Jombor Indah, J., Klaten Tengah, K., Klaten, K., & Tengah, J. (2019). Jurnal Farmasi Sains dan Praktis PENETAPAN KADAR β -KAROTEN PADA WORTEL (*Daucus carota*, L) MENTAH DAN WORTEL REBUS DENGAN SPEKTROFOTOMETRI VISIBEL DETERMINATION OF β -CAROTENE CONCRETE ON RAW CARROTS (*Daucus carota*, L) AND BOILED CARROTS WITH VISIBLE SPECTR. *Jfsp*, V(I), 2579–4558. <http://journal.ummgl.ac.id/nju/index.php/jfsp>
- Aisuwarya, R. (2017). Implementasi Fuzzy Logic Controller pada Rice Cooker untuk Varietas Beras Ketan Implementation of Fuzzy Logic Controller on Rice Cooker for Glutinous Rice Variety. *Cogito Smart Journal*, 3(2), 299–311.
- Azis, R. (2020). Ekstraksi Intensitas pigmen Wortel dengan Metode Spektrofotometer dengan Panjang Gelombang 453. *Seminar Nasional Teknologi*, 2 No. 1(SemanTECH), 121–123. <http://id.scribd.com/doc/74243779/Makalah-Pemb-bahan-Pewarna>
- Azmi, F. A., Darawati, M., Wirawanan, S., Widiada, I. G. N., & Adiyasa, I. N. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Remaja Kek. *Jurnal Gizi Prima (Frime Nutrition Journal)*, 6(September), 146–154.
- Bahar, A., Handajani, S., Suwardiah, D. K., & Boga, T. (2021). PENGARUH PENAMBAHAN PUREE WORTEL (*Daucus Carrota* l) DAN JUMLAH SANTAN TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK JENANG JUBUNG. *JTB Jurnal Tata Boga*, 10(2), 334–343.
- Brent, A., & Bauer, M. (2005). Herbal Therapy: What a Clinical Needs to Know to Counsel Patients Affectively. *Mayo Clinic Proceedings*, 80(6), 828. <https://doi.org/10.4065/80.6.828-b>
- Chaerah, A. (2013). Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota* L) dengan Variasi Suhu Pengering. *Skripsi*, 46 Halaman.
- Cornelia, M., & Nathania, C. (2020). Pemanfaatan Ekstrak Wortel (*Daucus carota* L.) dan Sari Kiwi Kuning (*Actinidia deliciosa*) dalam Pembuatan Permen Jeli. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 4(2), 31–45.
- D. sayekti. (2014). Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota* L .) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Jadi Bika Ambon. *E-Journal Boga*, 3(1), 131–140.
- Dewi, D. P. (2018). Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fsik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i2.22>
- Dyatri Utami Arina Absari. (2023). Analysis Of The Application Of Food Cost

- Control With Cost Volume Profit Analysis To Optimize The Profit Of Ocean Garden Restaurant. *International Journal of Economic Research and Financial Accounting (IJERFA)*, 1(3). <https://doi.org/10.55227/ijerfa.v1i3.36>
- Ghozaly, M. R., & Safitri, E. . (2016). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak N-Heksan, Etil Asetat Dan Metanol dari Varietas Umbi Wortel (*Daucus Carota L.*) dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). *Sainstech Farma*, 9(2), 13–18.
- Grubben, G. J. H., & Denton, O. A. (2004). *Plant resources of tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA Foundation.
- Handriyanti, R. F., & Fitriani, A. (2021). Analisis Keragaman Pangan yang Dikonsumsi Balita terhadap Risiko Terjadinya Stunting di Indonesia. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 2(1), 32. <https://doi.org/10.24853/mjnf.2.1.32-42>
- Herdiani, N., Budi, E., & Putri, P. (2018). *Prefix-RP Seminar Nasional Hasil Riset EFEK ANTIOKSIDAN EKTRAK BUAH NAGA MERAH (Hylocereus polyrhizus) TERHADAP MAKROFAG ALVEOLAR TIKUS YANG DIPAPAR ASAP ROKOK*. 391–400.
- Herinawati, H., Sari, L. A., Atika, A., & Iksaruddin, I. (2021). Pentingnya Vitamin A Untuk Ibu Menyusui serta Pembuatan Sosis Wortel di Desa Suka Maju Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 3(2), 206. <https://doi.org/10.36565/jak.v3i2.234>
- Hwang, E. S., & Thi, N. Do. (2014). Effects of extraction and processing methods on antioxidant compound contents and radical scavenging activities of laver (*Porphyra tenera*). *Preventive Nutrition and Food Science*, 19(1), 40–48. <https://doi.org/10.3746/pnf.2014.19.1.040>
- Ilmu, J., Shadiyah, S. F., & Inderawati, V. (2025). *Pengaruh Substitusi Puree Kersen (Muntingia calabura L .) dan Penambahan Wortel (Daucus carota) Terhadap Daya Terima Permen Jelly pada Anak Sekolah Universitas Negeri Surabaya , Indonesia mempunyai aktivitas antiradang dan antioksidan sedangkan daun ke. 3*(April).
- Jean, M. H. (2001). Nanosized tin dioxide: Spectroscopic (UV-VIS, NIR, EPR) and electrical conductivity studies. *Physical Chemistry Chemical Physics*, 3, 25220–2530. <https://doi.org/https://doi.org/10.1039/B100553G>
- Kanino, D. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 64–71. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jppa/issue/view/700>
- Kuswanto, R. (2018). *Jajanan Pasar Khas Yogyakarta*.
- Lestari, I. T., Suci, P. R., Fitriany, E., & Nafisah, N. N. (2023). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SKRINNING FITOKIMIA EKSTRAK ETANOL DAUN SINTRONG (*Crassocephalum crepidioides* (Benth) S. Moore). *Jurnal*

- Farmasi Indonesia AFAMEDIS*, IV(1), 1–5. <https://www.journal-afamedis.com/index.php/afamedis>
- Margono, M. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (Daucus Carota) Menggunakan Pelarut Air. *Ekuilibrium*, 13(2), 51–54. <https://doi.org/10.20961/ekuilibrium.v13i2.2160>
- Maulidia, S. R., Kurniawati, E., & Kunci, K. (2025). *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Sari Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L .) Terhadap Sifat Fisik , dan Kimia The Comparison of Pectin Concentration and Extract of Belimbing Wuluh (Avverhoa bilimbi L .) on the Physical , Chemical , and Organoleptic Prop.* 4(1), 28–41. <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i1.3522>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Octavella, D. K., & Rosanto, S. (2024). Analisis Daya Terima Konsumen terhadap Kandungan Nutrisi Susu Kacang Kedelai Sebagai Substitusi Santan Dalam Pembuatan Lempeng Ayam. *JIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 7(7), 6625–6631. <https://doi.org/10.54371/jiip.v7i7.5242>
- Oktavia, A., Anam, C., & Widowati, E. (2014). PENGARUH PERLAKUAN PENAMBAHAN EKSTRAK 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*, 7(2). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13008>
- Pandanwangi Tw, S., Bachtiar, A., & Firmansyah, D. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Krim Kombinasi Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium guajava L.) Dan Ekstrak Umbi Wortel (Daucus carota L.) Dengan Menggunakan Metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) Antioxidant Activity Test Of Combination Cream Of Guava Leave E. *Medical Sains*, 3(1), 31–42.
- Purnamasari, A. (n.d.). *books*. Cendekia Publisher.
- Purwaningsih, I. (2015). Perbandingan Kadar Bilangan Asam Minyak Goreng Sawit Curah Yang Ditambahkan Ekstrak Wortel Dengan Yang Tidak. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 1(2), 59–63.
- Putri, A. I., & Ratnaningsih, N. (2022). *Pengembangan Blue Rice Bowl Dari Bunga Telang Dengan Isian Dori Krispi Dan Sambal Matah Untuk Remaja*. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59012>
- Razali, N., Fannka Dhedia, M., & Sadelah, K. (2023). Karakterisasi Yoghurt Dengan Penambahan Sayuran Untuk Meningkatkan Antioksidan. *Jurnal Inovasi Ramah Lingkungan (JIRL)*, 4(1), 1–5.

- Shalini, S., Dorstyn, L., Wilson, C., Puccini, J., Ho, L., & Kumar, S. (2012). Impaired antioxidant defence and accumulation of oxidative stress in caspase-2-deficient mice. *Cell Death and Differentiation*, 19(8), 1370–1380. <https://doi.org/10.1038/cdd.2012.13>
- Sianturi, R. P. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) sebagai Antioksidan terhadap Kualitas Sweet Cream Butter. *Skripsi. Universitas Andalas. Padang.*, 2–4.
- Sianturi, R. P., Aritonang, S. N., Juliyarsi, I., Peternakan, F., Andalas, U., Manis, L., Padang, K., & Barat, S. (2018). POTENSI TEPUNG WORTEL (*Daucus carota* L .) DALAM MENINGKATKAN SIFAT ANTIOKSIDAN DAN FISIKOKIMIA SWEET CREAM BUTTER Potency of carrot (*Daucus carota* L .) powder to improving antioxidant and physicochemical properties of sweet cream butter. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 63–71. <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/290/277>
- Sidik, S. L., Fatimah, F., & Sangi, M. S. (2013). JURNAL MIPA UNSRAT ONLINE 2 (2) 79-83 Pengaruh Penambahan Emulsifier dan Stabilizer Terhadap Kualitas Santan Kelapa. *Jurnal Kesehatan PrimaJurnal Mipa Unsrat Online*, 2(2), 79–83.
- Sobari, E., & Fathurohman, F. (2017). Efektifitas Penyiangan Terhadap Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota* L.) Lokal Cipanas Bogor. *Jurnal Biodjati*, 2(1), 1–8. <https://doi.org/10.15575/biodjati.v2i1.1292>
- Solikhah, L. S., Tumewu, Z., Weiha, R. O., & ... (2023). Daya Terima Puding Kacang Merah dan Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Remaja Putri. *Jurnal Berita ...*, XVI(2), 47–53.
- Sumarlin, L. O. (2010). Identifikasi Pewarna Sintetis Pada Produk Pangan Yang Beredar di Jakarta dan Ciputat. *Jurnal Kimia VALENSI*, 1(6), 274–283. <https://doi.org/10.15408/jkv.v1i6.239>
- Taliku, I., Maspeke, P. N., & Une, S. (2021). PENGARUH LAMA PENGUKUSAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KARAKTERISTIK KIMIA TAPE UBI JALAR (*Ipomoea Batatas* L.). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 84–93. <https://doi.org/10.37905/jjft.v3i2.8219>
- Triastuti, I., Nurainy, F., & Otik, N. (2013). Kajian Produksi Minuman Campuran Sari Wortel Dengan Berbagai Buah. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 101–113.
- Trihaditia, R. (2018). Penentuan Nilai Optimasi Dari Karakteristik Organoleptik Aroma Dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung Dengan Penambahan Jeruk Nipis Dan Madu. *Agroscience (Agsci)*, 6(1), 20. <https://doi.org/10.35194/agsci.v6i1.266>
- Ummah, M. S. (2019). *Statistik Kepariwisataaan 2018*. 11(1), 1–14.

http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciu rbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484 _SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI

- Utami, S. (2018). 288330791. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Vanmathi, S. M., Monitha Star, M., Venkateswaramurthy, N., & Sambath Kumar, R. (2019). Preterm birth facts: A review. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), 1383–1390. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Wahyuningsih et al, 2017. (2017). Perbedaan kualitas indrawi dan kandungan betakaroten pada inovasi pembuatan carang madu dengan menggunakan campuran santan dengan sari wortel. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 9(2), 36–41. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/10131>
- Walter, M., & Marchesan, E. (2011). BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Rice. *Arch. Biol. Technol.* V, 54(1), 371–377.
- Werdhasari, A. (2014). Jurnal Biotek Medisiana Indonesia. *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan*, Vol.3.2.20, 59–68.
- Widowati, S. (2023). Prospek Pemanfaatan Pangan Lokal dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan. *Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, Dan Budaya*, 2023, 1–13. <https://doi.org/10.55981/brin.918.c789>
- Yudianti, Riskayanti, Hapzah, Najdah, & Nurbaya. (2024). Daya terima makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat Acceptability of non-diet foods in inpatients at West Sulawesi Provincial Regional Hospital. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(2), 519–523.
- Zulfa, M., Kementrian, P., & Padang, K. (2018). *Perbedaan Daya Terima Berdasarkan Kualitas Makanan Pada Pasien Yang Mendapatkan Makanan Lunak di Ruang Rawat Inap RS Islam Ibnu Sina Bukittinggi Tahun 2018*.