

## DAFTAR PUSTAKA

- Adityas, E. W., Kurniawati, L., & Mustofa, A. (2017). Karakteristik Marmalade Jeruk Sunkist (*Caridina cf propinqua*) - Nanas (*Ananas comosus*) dengan Variasi Penambahan Gula. *Jurnal Jitipari*. Vol 4, 104-111.
- Adler, H. (2014). The History of Marmalade. *The Pharmaceutical Journal*. Vol 292, No 7805.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, & Muhaimin. (2015). Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 06, No. 02, 28-32.
- Almatsier, Sunita. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M., & Kasih, A. L. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik. (2014, Agustus 6). *Badan Pusat Statistik*. Retrieved Desember 12, 2017, from [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id): <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1698>
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *SNI 01-3746-2008 Selai Buah*. Jakarta: BSN
- Clemens, Z., & Tóth, C. (2016). Vitamin C and Disease: Insights from the Evolutionary Perspective. *Journal of Evolution and Health*, Vol. 1: Iss. 1, Article 13.
- Direktorat Jendral Holtikultura. (2015). *Statistik Produksi Holtikultura 2014*. Jakarta: Direktorat Jendral Holtikultura, Kementerian Pertanian.
- Etebu, E., & Nwauzoma, A.B. (2014). A Review on Sweet Orange (*Citrus sinensis* (L) Osbeck): Health, Disease and Management. *American Journal of Research Communication*. Vol. 2, No. 2, 33-70.
- Fahrizal, & Fadhil, R. (2014). Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 6, No. 3, 13-17.
- Habiba, R. A., & Mehaia, M. A. (2008). Improving Carrot Jam Characteristics and Its Nutritional Value by Using Date Paste Instead of Sugar. *Journal of Agricultural and Veterinary Sciences*. Vol. 1, No. 1, 13-18.

- Haitami, Ulfa, A., & Muntaha, A. (2017). Kadar Vitamin C Jeruk Sunkist Peras dan *Infused Water*. *Medical Laboratory Technology Journal*. Vol. 3, No. 1, 98-102.
- Halliwell, B., & Gutteridge, J. (2015). *Free Radicals in Biology and Medicine. Fifth Edition*. United Kingdom: Oxford University Press.
- Handayani, A. (2013). Analisis Pendapatan Usahatani Wortel Benih Lokal dan Benih Impor (Studi Kasus: Desa Ciherang, Kecamatan Pacet, Kabupaten Cianjur). [Skripsi]. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi Dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.
- Ihediohanma, N., Okafor, D., & Adeboye, A. (2014). Sensory Evaluation of Jam Produced From Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*). *Journal of Agriculture and Veterinary Science*, Vol. 7, No. 5, 41-43.
- Jariyah, Rosida, & Wijayanti, D. (2007). Pembuatan Marmalade Jeruk Bali (Kajian Proporsi Daging Buah : Albedo) dan Penambahan Sukrosa. *TP-FTI UPN*, Jatim.
- Ketaren, E. P., Ginting, S., & Julianti, E. (2017). Pengaruh Perbandingan Gum Arab dengan Pektin Sebagai Penstabil Terhadap Mutu Selai Wortel Nenas. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 5, No. 1, 136-139.
- Kuspratomo, A. D., Burhan, & Fakhry, M. (2012). Pengaruh Varietas Tebu, Potongan dan Penundaan Giling Terhadap Kualitas Nira Tebu. *Agrointek*, Vol. 6, No. 2, 123-132.
- Lidiyawati, R., Dwijayanti, F., S, N. Y., & Pradigdo, S. F. (2013). Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. Vol. 3, No. 1, 11-14.
- Lilik, M., Rahmi, S., & Rahma, K. (2008). Hambatan Produksi Reactive Oxygen Species Radikal Superoksida ( $O_2^-$ ) oleh Antioksidan Vitamin E ( $\alpha$ -tocopherol) pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) yang Menerima Stressor Renjatan Listrik. *Media Kedokteran Hewan*. Vol. 24, No. 1, 21-26.
- Marliyati, Sri Anna., Sulaeman, Ahmad., & Rahayu, Mega Pramudita. (2012). Aplikasi Serbuk Wortel Sebagai Sumber  $\beta$ -Karoten Alami Pada Produk Mi Instan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 7, No. 2, 127-134.
- Megawati, & Kurniawan, R. D. (2015). Ekstraksi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) dengan Metode Vacuum Microwave Assisted Hydrodistillation. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol. 4, No. 2, 39-47.

- Monreal, A. M., Diz, L. G., Tome, M. M., Mariscal, M., & Murcia, M. A. (2009). Influence of Cooking Methods on Antioxidant Activity of Vegetables. *Journal of Food Science*. Vol. 74, No. 3, 97-103.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D., & Radiastuti, N. (2012). Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Kimia Valensi*. Vol. 2, No. 4, 526-533.
- Munawwarah. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Donat Wortel (*Daucus carota* L.) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Pada Masyarakat. [Skripsi]. Jurusan Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Mutia, A. K., & Yunus, R. (2016). Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. *Jurnal Technopreneur*. Vol. 4, No. 2, 80 – 84.
- Nova, T., Tjiptasurasa, & Hartanti, D. (2009). Perbandingan Antara Aktivitas Antioksidan Perasan Wortel Impor Dengan Wortel Lokal Secara *In-vitro*. *Pharmacy*. Vol. 6, No.1, 103-110.
- Novestiana, T. R., & Hidayanto, E. (2015). Penentuan Indeks Bias dari Konsentrasi Sukrosa (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>) Pada Beberapa Sari Buah Menggunakan Portable Brixmeter. *Youngster Physics Journal*. Vol. 4, No. 2, 173-180.
- Nurtaati, C. R., Iskandar, S., & Setyobroto, I. (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, 138-142.
- Oktavia, A., Choirul, A., & 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*. Vol. 7, No. 2, 76-85.
- Paruntu, O. L., & Ranti, I. N. (2015). Analisis Kandungan Vitamin C, Mutu Organoleptik, Mutu Fisik dan Kimia Marmalade Bunga Rosella Merah (*Hibiscus Sabdariffa*, Linn) Pada Konsentrasi Gula Bervariasi. *Gizido* , Vol. 7, No. 2, 404-407.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Pham-Huy, L. A., He, H., & Pham-Huy, C. (2008). Free Radicals, Antioxidants in Disease and Health. *International Journal of Biomedical Science*. Vol. 4, No. 2, 89-96.

- Puspasari, D. P., Suter, I. K., & Nocianitri, K. A. (2009). Pengaruh Penutupan dan Suhu Pada Proses Perebusan Terhadap Karakteristik Sirup Wortel (*Daucus carota* L.). *Agrotekno*. Vol. 15, No. 1, 25-29.
- Ramdhan, T., & Aminah, S. (2014). Pengaruh Pemasakan Terhadap Kandungan Antioksidan Sayuran. *Buletin Pertanian Perkotaan*. Vol. 4, No. 2, 7-13.
- Rahmawati, Putri Safrida., & Adi, Annis Catur. (2016). Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*. Vol. 11, No. 1, 86-93.
- Riset Kesehatan Dasar. (2013). *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Romelle, F. D., P, A. R., & Manohar, R. S. (2016). Chemical Composition of Some Selected Fruit Peels. *European Journal of Food Science and Technology*. Vol.4, No.4, 12-21.
- Rosyidi, D., Purwadi, & Harjono, F. T. (2007). Penggunaan Jus Buah Jeruk Sunkist (*Citrus sinensis*) Pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 2, No. 1, 1-9.
- Roth, G. A., Huffman, M. D., Moran, A. E., Feigin, V. M., Mensah, G. M., Naghavi, M. M., et al. (2015). Global and Regional Patterns in Cardiovascular Mortality From 1990 to 2013. *Circulation*. Vol. 137, No. 17, 1667-1678.
- Saputra, H., Dharma, S., & Suharti, N. (2011). Pengaruh Pemberian Jus Wortel (*Daucus carota*, Linn) Terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit Putih Betina. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. Vol. 16, No.2, 138-143.
- Sarfina, J., Nurhamidah, & Handayani, D. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Daun *Ricinus communis* L (Jarak Kepyar). *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia*. Vol. 1, No. 1, 66-70.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Sebayang, E. F., Nainggolan, R. J., & Lubis, L. M. (2017). Pengaruh Perbandingan Bubur Kweni dengan Sari Jeruk Manis dan Jumlah Gelatin Terhadap Mutu Marshmallow. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.5, No. 1, 81-88.
- Setiawan, A. Y., Handayani, A. D., Machmudah, S., & Winardi, S. (2013). Pemodelan Molekuler Inklusi Kompleks Betakaroten dan Betasiklodekstrin. *Jurnal Teknik Pomits*. Vol. 2, No. 1, 2337-3539.



- Sidi, C. (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan Pada Karakteristik Fisiko kimia dan Sensoris fruit leather nenas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus carota* L.). *Jurnal Aplikasi Pangan*. Vol. 3, No. 4, 122-127.
- Siregar, R. (2008). Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Marmalade Sirsak (*Annona Muricata* L.). [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Sumatera Utara.
- Siswanto, H. H., Yusmarini, & Faizah, H. (2015). Evaluasi Mutu Selai Jahe Oles Dengan Penambahan Gula Kelapa Pada Konsentrasi Berbeda. *Sagu*. Vol. 14, No. 1, 32-40.
- Sobari, Enceng., & Fathurohman, Ferdi. (2017). Efektivitas Penyiangan Terhadap Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota* L.) Lokal Cipanas Bogor. *Jurnal Biodjati*. Vol. 2, No. 1, 1-8.
- Solikha, H. P. (2016). Pengaruh Perbandingan Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Apel (*Malus sylvestris* Mill.) Varietas *Rome Beauty* dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Selai Wortel Apel. [Skripsi] Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Suarni, & Yasin, M. (2011). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 6, No. 1, 41-56.
- Suhatri, Rusdi, & Sugesti, E. (2015). Pengaruh Pemberian Sari Wortel (*Daucus carota* L) terhadap Tukak Lambung Pada Tikus Putih Jantan. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*. Vol. 2, No. 1, 99-103.
- Sukoyo, A., Argo, B. D., & Yulianingsih, R. (2014). Analisis Pengaruh Suhu Pengolahan dan Derajat Brix terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gula Kelapa Cair dengan Metode Pengolahan Vakum. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 2, No.2, 170-179.
- Sularjo. (2010). Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya. *Magistra*. No. 74, 39-48.
- Suliman, A. M., Khodari, K. M., & Salih, Z. A. (2013). Extraction of Pectin from Lemon and Orange Fruits Peels and Its Utilization in Jam Making. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*. Vol. 3, No. 5, 81-84.
- Sumarno., Noegrohati, Sri., Narsito., & Falah, Iip Izul. (2002). Estimasi Kadar Protein Dalam Bahan Pangan Melalui Analisis Nitrogen Total dan Analisis Asam Amino. *Majalah Farmasi Indonesia*. Vol. 13, No. 1, 34-43.

- Sundari, D., & Komari. (2010). Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe dan Daya Simpannya. *Penel Gizi Makan*. Vol. 33, No. 1, 93-101.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. Vol. 25, No. 4, 235-242.
- Suryani, A., Hambali, E., & Rivai, M. (2004). *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susiwi. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tjokrokusumo, D. (2015). Review: Mencegah dan Melawan Penyakit Kanker dan Degeneratif Dengan Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*). *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. Vol. 1, No. 6, 1532-1535.
- Trianto, S. S., Lestiyorini, S. Y., & Margono. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus carota*) Menggunakan Pelarut Air. *Ekuilbrium*. Vol. 13, No. 2, 51-54.
- Untari. (2008). Formulasi Selai dari Pasta Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lamk.). *Jurnal Agricola*. Vol. 1, No. 1, 37-49.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. Vol. 3, No. 2, 59-68.
- Wibowo, a., Hamzah, F., & Johan, V. S. (2014). Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. *Sagu*. Vol. 13, No. 2, 27-34.
- Wiguna, G., Prasodjo, R., & Sumpena, U. (2011). Efektivitas Ethyl Methane Sulfonate (EMS) Terhadap Pembentukan Tanaman Wortel (*Daucus carota* L.) Mandul Jantan. *Mediagro*. Vol. 7, No. 2, 25-32.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yati, K., Hariyanti, & Arisanti, D. (2013). Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Kombinasi Karagenan dan Konjak Sebagai *Gelling Agent* Terhadap Stabilitas Fisik Kembang Gula Jelly Sari Umbi Wortel (*Daucus carota* L.). *Farmasains*. Vol. 2, No. 1, 20-25.
- Yosie, A., Effendy, M. A., Sifzizul, T. M., & Habsah, M. (2011). Antibacterial, Radical- Scavenging Activities and Cytotoxicity Properties of *Phaleria Macrocarpa* (Scheff.) Boerl. Leaves in HepG2 Cell Lines. *International*

*Journal of Pharmaceutical Sciences and Research.* Vol. 2, No. 7, 1700-1706.

