

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. (2006). Penambahan Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Afriani, Y., Lestari, S., & Herpandi. (2015). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Brokoli (*Brassica oleracea*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2): 95 - 103.
- Almatsier, S. (2008). *Penuntun Diet - Edisi Baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amirullah, T. C. (2008). Fortifikasi Tepung Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) dalam Pembuatan Bubur Bayi Instan. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Institut Pertanian Bogor.
- Angelia, I. O. (2016). Karakteristik Beras Analog Kombinasi Ubi Jalar dan Tepung Beras. *Jurnal Technopreneur*, 4(2): 85-89.
- Aprilianingtyas, Y. (2009). Pengembangan Produk Empek-empek Palembang dengan Penambahan Sayuran Bayam dan Wortel sebagai Sumber Serat Pangan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Arifin, T., Ali, A., Hamzah, F. (2017). Pembuatan Mi Instan dari Tepung Jagung Lokal Riau dengan Penambahan Brokoli (*Brassica oleracea L.*). *Jurnal FAPERTA*, 4(1): 1-14.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Hartanta, A. B. (2005). Pemanfaatan Rumput Laut sebagai Sumber Serat Pangan untuk Menurunkan Kolesterol Darah Tikus. *Jurnal Hayati*, 12(1): 23-27.
- Aswatini, Noveria, M., & Fitranita. (2008). Konsumsi Sayur dan Buah di Masyarakat dalam Konteks Pemenuhan Gizi Seimbang. *Jurnal Kependudukan Indonesia*, 3(2): 97-119.
- Budiman. (2006). Teknologi Penangkapan dan Pengembangan Usaha Perikanan Tenggiri di Kabupaten Belitung : Suatu Pendekatan Sistem Bisnis Perikanan. [Tesis]. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Cahyono, B. (2002). *Wortel*. Yogyakarta: Kanisius.
- Dianasari, Rini. (2014). Pemberian Krim Ekstrak Jagung Ungu (*Zea mays*) Menghambat Peningkatan Kadar MMP-1 dan Penurunan Jumlah Kolagen

- pada Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) yang Dipapar Sinar UV-B. [Tesis]. Program Pascasarjana Universitas Udayana Denpasar.
- Ekaprana, A. Y., Nugroho, A. B., Assegaf, N., & Halim, J. (2015). Perencanaan Model Bisnis Restoran Pempek All You Can Eat "Queen Pempek". [Tesis]. Magister Manajemen dan Bisnis Universitas Bina Nusantara Jakarta.
- Estiari, Parnanto, N. H. R., Sari, A. M. (2016). Pengaruh Perbandingan Campuran Labu Siam (*Secheum edule*) dan Brokoli (*Brassica oleracea var Italica*) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Mix Fruit And Vegetable Leather*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4): 1-9.
- Evianty, S. T., Sari, I., & Sumarto. (2014). Kajian Penerimaan Konsumen terhadap Empek-empek Ikan Jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Online Mahasiswa*, 1-14.
- Fajri, D. (2017). Studi Tenggang Waktu Penggunaan Daging Ikan Gabus pada Pembuatan Pempek Lenjer. *Jurnal Edible*, 6(1): 20-26.
- Falahudin, I., Pane, E. R., & Kurniati, N. (2016). Uji Kandungan Boraks pada Pempek Lenjer yang Dijual di Kelurahan Pahlawan. *Jurnal Biota*, 2(2): 143-150.
- Fatharanni, M. O., Anggraini, D. I. (2017). Efektivitas Brokoli (*Brassica oleracea var. Italica*) dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Total pada Penderita Obesitas. *Jurnal Majority*, 6(1): 64-70.
- Gafari, Z., Kriswiyanti, E., & Astarini, I. A. (2015). Kemampuan Adaptasi, Pengaruh Pupuk dan Kandungan Gizi berbagai Kultivar Brokoli (*Brassica oleracea L. var. Italica*) Introduksi di Kopang, Lombok Tengah. *Jurnal Metamorfosa*, 2(2): 72-81.
- Jalasena, R. A. & Anjani, G. (2016). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Permen *Marshmallow* dengan Penambahan Brokoli. *Journal of Nutrition College*, 5(1): 20-27.
- Mahmud, M., Hermana, Zulfianto, N. A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, I., Hartati, B., et al. (2010). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- McGuire, M., & Beerman, K. A. (2013). *Nutritional Science: From Fundamental to Food, Third Edition*. Kanada: Yolanda Cossio.
- Mitra, S., Desmelati, Sumarto. (2017). Pengaruh Penambahan Brokoli (*Brassica oleracea*) terhadap Penerimaan Konsumen Nugget Ikan Jelawat (*Laptobarbus hoevenii*). *Jurnal Online Mahasiswa*, 4(2): 1-8.

- Muchtadi, D. (2001). Sayuran sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, 12(1): 61 - 71.
- Nasthasia, A. C., Margana, Wahyudi, A. T. (2014). Perancangan Buku Panduan Kreasi Sajian Sayur yang Menarik untuk Anak-Anak. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(4): 1-12.
- Nasution, Z., Bakkara T., Manalu M. (2006). Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota*) dalam Pembuatan Mie Basah serta Analisa Mutu Fisik dan Mutu Gizinya. *Jurnal Ilmiah PANNMED*, 1(1): 9-13.
- Nofitasari, N., Baidar, & Syarif, W. (2015). Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda terhadap Kualitas Pempek. *Jurnal Ekonomi Rumah Tangga dan Pariwisata*, 10(3): 1-18.
- Octavian, M.F.T. (2017). Pengaruh Konsentrasi Magnesium dan Kromium selama Perendaman Gabah terhadap Sifat Fisik dan Kimia Beras dan Nasi Beras Parboiled serta Tingkat Kesukaannya. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Palmer, S. (2008). The Top Fiber Rich Food. *Today's Dietitian Journal*, 10(7): 28-33.
- Pamungkas, N. P. (2016). Kadar Betakaroten, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bakpao dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. [Skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Putri, K. A., Permata, F. M., Firdausi, F., Safitri, A. M., Adawiyah, A. R., & Yuliawati, S. (2013). Pengolahan Sayur Wortel Menjadi Cemilan Sehat Chocotel (Chocolate Wortel) Kaya Gizi Non-Kolesterol. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(2): 64-67.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., Praseptiangga, D. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensori dan Fisikokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung acang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung *KONJAC* (*Amrphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1):63-73.
- Rosdiana. (2002). Pengaruh Penyimpanan dan Pemasakan terhadap Mutu Gizi dan Organoleptik Empek-empek. [Tesis]. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Saadah, M., Nurdiana, Wahyudianti, D. (2016). Uji Kadar Zat Warna ( $\beta$ -karoten) pada Cabe Merah (*Capsicum annum. Linn*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal BIOTA*, 3(2): 86-95

- Samad, M. Y. (2006). Pengaruh Penanganan Pasca Panen terhadap Mutu Komoditas Holtikultura. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 8(1): 31-36.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Magistra*, 23(78): 35 - 40.
- Sari, K. N. (2014). Kandungan Serat, Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Keripik Brokoli (*Brassica oleracea* var . *Italica*) Panggang. [Skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Senja, R. Y., Issusilaningtyas, E., Nugroho, A. K., & Setyowati, E. P. (2014). Perbandingan Metode Ekstraksi dan Variasi Pelarut terhadap Rendemen dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica oleracea* L. var. *capitata* f. *rubra*). *Traditional Medicine Journal*, 19(1): 43-48.
- Septiarini, T. (2008). Karakteristik Mutu Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) di Kecamatan Manggar, Kabupaten Belitung Timur. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Institut Pertanian Bogor.
- Taufika, R. (2011). Pengujian Beberapa Dosis Pupuk Organik Cair terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Wortel. *Jurnal Tanaman Hortikultura*, 1-10.
- Trianto, S. S., Lestyorini, Y. S., & Margono. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus carota*) Menggunakan Pelarut Air. *Jurnal Ekuilibrium*, 13(2): 51-54.
- Unirah, Uni. (2011). Formulasi Sediaan Lipstik Menggunakan Ekstrak Kubis Merah (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.f. *rubra* (L)Thell) sebagai Pewarna. [Skripsi]. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara Medan.
- Utami, S. (2009). Hubungan antara Aktifitas Fisik, Kebiasaan Konsumsi Serat, dan Faktor Lain dengan Kejadian Obesitas pada Siswa SD Islam Annajah, Jakarta Selatan. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia Jakarta.
- Wang, J.-B., Fan, J.-H., Dawsey, S., Sinha, R., Freedman, N., Taylor, P. R., et al. (2016). Dietary Components and Risk of Total, Cancer, Cardiovascular Disease Mortality in Linxian Nutrition Intervention Trials Cohort in China. *Scientific Reports Journal*, 6(10): 1-8.
- Wibowo, A., Hamzah, F., & Johan, V. S. (2014). Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. *Jurnal SAGU*, 13(2): 27-34.
- Wulandari, T. (2015). Pengaruh Pemberian Jus Kubis Merah (*Brassica oleracea* var. *Capitata* L.) terhadap Kadar Kolesterol dan Berat Badan Tikus Putih

(*Rattus norvegicus*) Hiperkolesterolemia. [Skripsi]. Program Studi Biologi Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Yolandika, C., Nurmalina, R., & Suharno. (2017). Analisis Nilai Tambah Brokoli Kemasan CV. Yan's Fruit and Vegetable di Kecamatan Lembang Bandung Barat. *Journal of Food System & Agribusiness*, 1(1): 30-37.