

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, Retno. (2010). *Pengaruh Substitusi Wortel Parut Pada Kue Bolu Kukus Ditinjau dari Kadar Beta Karoten dan Daya Terima*. (Skripsi) Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Ali, M. (1993). *Strategi Penelitian Pendidikan*. Bandung: Angkasa
- Almatsier, Sunita. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Aly, S., Galal, E., & Elewa, N., 2004. Carrot Yoghurt : Sensory, Chemical Microbiological Properties and Consumer Acceptance. *Pakistan Journal of Nutrition*, 3(6), pp.322–330. doi: <http://www.scialert.net/abstract/?doi=pjn.2004.322.330>.
- Anonim. (1972). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Jendral Pangan dan Gizi. Departemen Kesehatan RI, Jakarta
- Badarinath, A. V., Mallikarjuna, A., Chetty, C.M,S., Ramkanth, S, rajan, T.V.S., Gnanaprakash, K. (2010). A Review On In-Vitro Antioxidant Method Comparisons , Correlations And Consideration. *Int. J. Pharmtech Res.* 2(2); 1276-1285.
- Bartono dan Ruffino. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Bahar, H. Y. (2013). *Statistik Produksi Holtikultura 2013*. Jakarta: Direktorat Jenderal Holtikultura, Kementrian Pertanian.
- Bystricka, J. dkk. (2015). Carrot (*Daucus carota L. ssp. sativus* (Hoffm.) Arcang.) as source of antioxidants. *Acta agriculturae Slovenica*, 105(2), pp.303–311. doi: http://aas.bf.uni-lj.si/september2015/13_Bystricka.pdf.
- Conrad O. Perera & Gan Mei Yen (2007) Functional Properties of Carotenoids in Human Health, *International Journal of Food Properties*, 10:2, 201-230, doi:10.1080/10942910601045271
- Davidson, Alan. (1999). *Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press
- Deny, Septian. (2014, 23 Oktober). “Pertumbuhan Omzet Industri Roti diatas 10%”. Diakses dari <https://www.liputan6.com/bisnis/read/2123566/pertumbuhan-omzet-industri-roti-di-atas-10>
- Erawati, C. Mumpuni. (2006). *Kendali stabilitas beta karoten selama proses produksi tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*)*. (Thesis). Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Alifya Azhar, 2018

KANDUNGAN BETAKAROTEN DAN DAYA TERIMA CHIFFON CARROT CAKE SEBAGAI INOVASI PRODUK BAKERY

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Faridah, Anni. dkk. (2008). *Patiseri*, Jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fiedor J., Burda K. 2014. Potential Role of Carotenoids as Antioxidants in Human Health and Disease. *Nutrients*, 6:466-488, doi: 10.3390/nu6020466
- Hastuti. et al., (2011). *Laporan Tugas Akhir Praktek Produksi Kue Kering Kaya β -karoten dengan Penambahan Tepung Wortel (Daucus carota L.)* Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Heinonen, M.I.; Ollilainen, V.; Linkola, E.K.; VARO, P.T. and Koivistoinen, P.E. (1992). Carotenoids in Finnish foods: vegetables, fruits and berries. *J. Agric. Food Chem.*, Washington, 37(3), 655-59, 1989.
- Histifarina D, D Musaddaad, dan E. Murtiningsih. (2004). *Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu*. Volume 14 (2) : 107-112.
- Khopkar, S.M. (1998). *Basic Concepts of Analytical Chemistry*. New Delhi: New Age International Publisher.
- Legowo, A. M. (2005). *Diversifikasi Produk Olahan dengan Bahan Baku Susu*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Madhavi, D. L., dkk. (1995). *Food Antioxidant, Technological, Toxicological, and Health Perspectives*. New York – Bassel – Hongkong: Marcel Dekker, inc.
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhatara.
- Muhilal, F. Jalal. & Hardinsyah. (1998). *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan. Risalah Widyakarya. Pangan dan Gizi VII*. Jakarta: LIPI.
- 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*. Vol VII (2) 76-85
- Olver, Lynne. (2012). *Cake History Notes*. The Food Timeline. [Online]. Diakses dari <http://www.foodtimeline.org/>
- Richmond, A. (2006). *Hollywood Dish*. New York: Penguin Group.
- Rudatin. (1997). *Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok*. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok
- Sekretariat Jendral Kementrian Pertanian Republik Indonesia. (2015). *Statistik Konsumsi Pangan 2015*. [Online]. Diakses dari: <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2015/>

- Sharoba, A.M., Farrag, M.A. & El-Salam, A. (2013). Utilization of some fruits and vegetables waste as a source of dietary fiber and its effect on the cake making and its quality attributes. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 19(4), pp.429–444.
- Soewarno, Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sofiah, B.D., Achyar, T.S. (2008). *Penilaian Indera*. Bandung: Jurusan Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjo. (1989). *Sosio Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor : IPB.
- Susiwi, S. (2009). *Handout Penilaian Organoleptik*. FPMIPA: Universitas Pendidikan Indonesia
- Tanaka T., Shnimizu M., Moriwaki H. (2012). Cancer Chemoprevention by Carotenoids. *Molecules*, 17: 3202-3242, doi: 10.3390/molecules17033202.
- United States Department of Agricultural. (2016). *National Nutrient Database for Standard Reference Realease 28*. United States of America: USDA. [Online]. Diakses dari: <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2901>
- U.S. Wheat Association. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*. Jakarta: Djambatan.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winiarti P. Rahayu. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB.