

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Andarwulan, N dan Sutrisno, K. 1992. *Kimia Vitamin*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Andarwulan, N. dkk. 2003. *Pemanfaatan Wortel Sebagai Bahan Baku Vegetable Leather Bergizi Tinggi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia. Jakarta.
- Astuti, E. 2006. *Nutrifikasi Tiwul Instan Dengan Tepung Telur (Kajian Dari Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik)*. Tesis. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Astuti, S. 2004. *Substitusi Parsial Tepung Wortel Terhadap Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Serat Makanan Dan β -Karoten*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Atmojo, LD. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penggunaan Minyak Goreng Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Nilai Gizi Bolu Kukus*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Cahyono, B. 2002. *Wortel Teknik Budidaya Dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2003. *Pedoman Dan Tatalaksana Kasus Xeroftalmia*. Direktorat Bina Gizi Masyarakat. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Pedoman Pemberian Kapsul Vitamin A Dosis Tinggi*. Direktorat Bina Gizi Masyarakat. Jakarta.
- Direktorat Gizi. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI.
- Erwin, LT. 2004. *Variasi Bolu Kukus*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hastati, MK. 2005. *Pemanfaatan Singkong Sebagai Bahan Dasar Bolu*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Hastuti, M. 2005. *Pembuatan Dodol Dari Wortel*. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Khomsan, A. 2007. *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.

- Kleemann, M dan Florkowski, WJ. 2003. *Bitternes Of Carrot As Quality Of Indicator*. Jurnal. *International Society Horticultural Science*. 604(2):525
- Lafuente, MT., Galvez, GL., Cantwell, M., Yang, SF. 1996. *Factor Influencing Ethylene Induced Isocoumarin Formation And Increased Respiration In Carrot*. Jurnal. *American Society Horticultural Science*. 121(3):537
- Lubis, NL. 2010. *Pembuatan Abon Ikan Gulamah (Johnuis spp.) Dan Daya Terimanya*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Nasution, Z., Bakkara, T., Manalu, M. 2003. *Pemanfaatan Wortel (Daucus carota) Dalam Pembuatan Mie Basah Serta Analisa Mutu Fisik Dan Mutu Gizinya*. Jurnal Ilmiah PANNMED. 1(1).
- Novianto, DB. 2010. *Bioavailabilitas Beta Karoten Dari Hasil Pemurnian CPO (Crude Palm Oil) Dalam Bentuk RPO (Red Palm Oil) Dan Isolat Secara In Vivo*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nunung. 2009. *Rahasia Antigagal Membuat Aneka Kue Populer*. Demedia Pustaka. Jakarta.
- Pitojo, S. 2006. *Benih Wortel*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rahayu dan Winarni, P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta.
- Rukmana, R. 1995. *Bertanam Wortel*. Kanisius. Yogyakarta.
- Retnaningrum, E. 2006. *Pengaruh Penambahan Bubur Wortel (Daucus carota L.) Dalam Pembuatan Kerupuk Terhadap Kadar Provitamin A, Sifat Organoleptik Dan Daya Terima*. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Soenardi, T. 2002. *Makanan Alternatif Untuk Ketahanan Pangan Nasional*. Buku Kompas. Jakarta.
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry Dan Perhotelan*. Andi. Yogyakarta.
- Suprapti. 2002. *Teknologi Tepat Guna Pengawetan Telur*. Yogyakarta. Kanisius.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Jajanan Favorit*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Widayati, E dan Damayanti, W. 2001. *Aneka Panganan Dari Talas*. Trubus Agrisasana. Surabaya.

Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

You, CS., Parker, SR., Swanson, JE. 2002. *Bioavailability And Vitamin A Value Of Carotenes From Red Palm Oil Assessed By An Extrinsic Isotope Reference Method*. Jurnal. Asia Pacific Journal Clinical Nutrition.11(7):S438.

Zulaikah, S dan Widyaningsih, EN. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri Dan Daya Terimanya*. Jurnal Penelitian Sains Dan Tekonologi. 5(1): 9.