

DAFTAR PUSTAKA

- Ardi dkk. 2013. "Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pengawet Bakso Alami" (online). <http://www.uny.ac.id/berita/ekstrak-wortel-sebagai-bahan-pengawet-bakso-alami.html>. (diakses pada hari senin 22 Desember 2013).
- Cahyono, Bambang, (2000). *Wortel Teknik, Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Deman, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Dutta, D., Utpal R. and C. Ruunu, 2004. Retention of beta-caroten in frozen carrots under varying conditions of temperature and time of storage. *www.Academicjournals.Org/ajb/PDF*, diakses pada hari sabtu 1 Maret 2014..
- Fara, Tami. 2012. "Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu pada Pembuatan Produk Cookies (Chocolate Cookies, Bulan Sabit Cookies, dan Pie Lemon Cookies)". *Jurnal Penelitian Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Fasikah, Ainun Umi. 2013. "Proporsi Tepung Ampas Tahu dengan Tepung Terigu Dan Jumlah Lemak Terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Berlemak (Rich Biscuit)", e-jurnal boga. Volume 2. Nomor 1, Jurusan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Surabaya.
- Floros, J.D., V. Gnanasekharan, V.. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods. Chemical, Biological, Physical And Nutritional Aspects*, (G.Charalambous, ed.). Elsevier Publ. London.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: Gajah Mada University press.
- Hartono, U. 2004. "Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu sebagai Bahan Pembuatan Minuman Prebiotik (Okkara Prebiotik Drink)". *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor*.
- Hastuti, Ririn Dwi. 2011. "Kue Kering Kaya B-Karoten dengan Penambahan Tepung Wortel". *Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta*.
- Hermani dan Mono Raharjo. 2002. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Hernaman, dkk. 2012. "Pembuatan Silase Campuran Ampas Tahu". (<http://pustaka.unpad.ac.id/archives/851670/>). (Diakses pada hari Rabu, 20 November 2013 pukul 14.30).

- Histifarina, *et al.* 2004. “Teknik Pengeringan Dalam Oven untu Irisan Wortel Kering Bermutu”. Jurnal Volume 14. Balai Penelitian Tanaman dan Sayuran .
- Kumalaningsih, S., 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya :Trubus Agisarana.
- Kusumaningati RW, 2009. Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) Secara Invitro. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta
- Koeswara, s. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lentera,tim. 2002. *Khasiat Dan Manfaat Jahe Merah Si Rimpang Ajaib*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Meyer, L.H., 1960. Chemistry Reinhold Publishing Corporation, New York.
- Mokgope, L. B. 2006. Cowpea Seed Coats and Their Extracts : Phenolic Composition and Use as Antioxidants in Sunflower Oil. Department of Food Science. University of Pretoria. South Africa. June 2006, pg. 5 – 13.
- Mathur, j.n (2003). Ginger : Its Role In Xenobiotik Metabolism. New Delhi: Icmr Offset Press.
- Mudjajanto,dkk. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulyani, S. 2010. Fakultas Farmasi UGM. “Komponen dan Anti-bakteri dari Fraksi Kristal Minyak Zingiber zerumbet”. Majalah Farmasi Indonesia
- Nursal, W., Sri dan Wilda S. 2006.” Bioaktifitas Jahe (*Zingiber officinale Roxb.*) Dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*”. Jurnal Biogenesis.
- Potter, N.N. (1999). “Food scinence The AVI publishing”. O Inc Weastport. Conecticut.
- Puguh 2013. Dikembangkan Ekstrak Wortel untuk Pengawet Alami Bakso. http://fkm.unair.ac.id/ruangbaca/index.php?option=com_content&view=article&id=78&Itemid=107. (online) diakses pada hari Rabu 8 oktober 2014.
- Radiati, l. e; Nabet, p; Frank, p; and Campiaumont, j. 2003. “Pengaruh Diklorometan Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) Terhadap Pengikatan Toksin Kolera B-Sub Unit Conjugasi (Fitc) Pada Receptor Sel Hibridoma Lv Dan Caco-2”. Jurnal Institut Pertanian Bogor.

- Robert, S. dan Endel Karmas, .1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: ITB
- Rukmana, R. 2001. *Aneka Olahan Jahe*. Yogyakarta: PT. Kanisus.
- _____, 2004. *Temu-temuan Apotek Hidup Di Pekarangan*. Yogyakarta: PT. Kanisus.
- Sahidin, Sabirin, M., dan Eka, N. 2000. “Degradasi β -Karoten dari Minyak Sawit Mentah Oleh Panas”. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit* 8(1):39-49.
- Saloko, S. I. W. S. Yasa; B. R. Handayani (1997). “Pemanfaatan produk biji-bijian Potensial untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat”. *Prosiding Seminar Teknologi pangan*. Halaman 308-325.
- Sediaoetama, A.D. 1993. *Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Soekarto, soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta : Bhrarata Karya.
- Sufi. 2006. *Kreasi Roti*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Suhartini, dkk. 2005. *Ampas Tahu*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Suprapti, lies. 2003. *Aneka Awetan Jahe*. Yogyakarta: Kanisus.
- _____, 2005. *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Kanisus.
- Susiwi. 2009. “Uji Organoleptik. Diktat Mata Kuliah Regulasi Pangan. Jurusan Pendidikan Kimia”. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Theresia, anita. 2006. “Optimalisasi Penambahan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) pada Sponge Cake di Tinjau Secara Mikrobiologi dan Sensoris. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan”. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Winarno, Fg. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi Konsumen*. Yogyakarta: Gajah Mada University press.
- Winarno, fg. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.