

DAFTAR PUSTAKA

- Achroni, D. 2013. *Kiat Khusus Usaha Ternak Sapi Perah Skala Kecil*. Trans Idea Publishing: Jogjakarta.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afriananda, R. 2011. *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Glukosa pada Pembuatan Permen Karamel Susu Kambing Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung. Repository. 1-6.
- Afriandi., Lahming, dan Subari Yanto. 2018 . *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiacal Inn) dengan Variasi Buah Naga Menjadi Permen fungsional*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 4 (2018) : 119-125 . Fakultas teknik. Universitas Negeri Makassar.
- Ali, N, B, V., Rahayu, E., dan Sunarjono, H. 2003. *Wortel dan Lobak*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amir, F., Noviani, E., dan Widari, N. S. 2017. *Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula*. Jurnal Teknik UNIPA, 15(1): 43-50.
- Andarwulan, N., Feri K dan Dian H. 2011. *Analisa Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu: Yogyakarta
- Anwar, H., Hussain, G., dan Mustafa, I. 2018. *Antioxidants from natural sources*. Antioxidants in Foods and its Applications. 3-28.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station. Washington
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547-2-2008. *Syarat Mutu Kembang Gula Lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. *Tentang Susu Segar*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- Bakar, A., & Ilyas, M. 2005. *Mutu Susu Karamel Asal Susu Pecah Selama Penyimpanan*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal 350 – 357.
- Belitz, H.D., Grosch, W. and Schieberle, P., 2009. *Springer Food chemistry 4th revised and extended edition*. Annual Review Biochemistry. 79:655-681.
- BPS. 2019. Sumatera Barat dalam Angka 2019. Badan Pusat Statistik. <http://www.bps.go.id> [02 April 2022]
- Bridson, E., Y. 2006. *The Oxoid Manual, ninth edition*. Oxoid Limited: England
- Budiyanto, A. 2002. *Dasar-Dasar Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Cahyono. 2002. *Wortel Teknik Budidaya Analisis Usaha Tani*. Kanisius: Yogyakarta
- Datt, K. S., Swati K., Narayan S. T., and Surekha A. 2012. *Chemical Composition, Functional Properties and Processing of Carrot-A Review*. Association of Food Scientists and Technologists. Journal of Food Science and Technology. Vol 49 (1) : 22–32
- De Carvalho, E. M. 2019. *Substitusi Tepung Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Sifat Organoleptik Donat*. [Disertasi]. Gizi. Poltekkes Kemenkes Kupang. Kupang
- De Man, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB
- Dhalmi, D.S. 2011. *Pengaruh Penambahan Dadih Terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri Asam Laktat dan Kadar Gula Permen Jeli*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Dwiwati, R. 2014. *Pemanfaatan Sari Wortel (Daucus carota) dan Buah Wuluh (Cucurbita moschata)*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Eril, Y. 2017. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (Garcinia mangostana L) dengan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Karakteristik Permen Jelly*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Estiasih, T., Harijono., Waziroh, E., dan K. Febrianto. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.

- Faradillah, N., A. Hintono dan Y. B. Pramono. 2017. *Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (Stevia Rebaudiana) yang Berbeda*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6 (1): 39-42
- Faridah A., K, A, Yulastri., dan L, Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Dirjen Manajemen Dikdasmen. Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta.
- Fauzan, M dan N. Rustanti. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Kandungan Zat Gizi*. Journal of Nutrition College 2(4) : 630-637.
- Febrihantana, W. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Wortel Sebagai Fortifikasi Produk Yogurt ditinjau dari Nilai pH, Total Asam Titrasi, Total Bakteri Asam Laktat, Viskositas dan Total Karoten. [Disertasi]. Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Fitriyani, A., Winarti, L., Muslichah, S., dan Nuri. 2011. *Uji Antiinflamasi Ekstrak Metanol Daun Sirih Merah (Piper crocatum ruiz & pav) pada Tikus Putih*. Majalah Obat Tradisional. Vol. 16, No. 1.
- Handayani, E. 2007. *Pembuatan Karamel dari Susu Sapi (Kemasan) dan Karakterisasi Fisik Serta pHnya*. [Skripsi]. Departemen Fisika. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.
- Hartatie, E. S. 2013. *Produksi Kembang Gula Susu Berperisa Yoghurt*. Jurnal Gamma. 8 (2): 21–30.
- Haryanto,. B. 2012. *Perkembangan Penelitian Nutrisi Ruminansia*. Wartazoa. 22 (4): 169-177.
- Hasanah, I. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor dan Sari Stroberi Terhadap Karakteristik Permen Susu*. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Herdiansyah, H. 2007. *The Miracle Mengungkap Rahasia Makanan dan Minuman Berkhasiat dalam Alquran*. Jakarta : Zikrul Hakim
- Herrmann, 2021. *The Royal Society of Chemistry*. Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse. Verlag Eugen Ulmer. Stuttgart. 95-98.
- Heti, R. 2008. *Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan*. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas. 3(1) : 15 – 22.

- Huang, Yu- Ching, Chang, Yung-Ho., Shao Yi- Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 98 (2006). 529- 538.
- Ikawati, R. 2005. *Optimasi Kondisi Ekstraksi Karotenoid Wortel (Daucus Carote L.) Menggunakan Response Surface Methodology (RSM)*. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Mulawarman, Samarinda.
- Indarto, T dan Husodo. M.M. 2000. *Pengaruh Jenis dan Jumlah Lemak yang ditambahkan terhadap Sifat Mentega Tempe*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 1(2) : 52-59.
- Kalsum, U. 2019. *Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Umbi Wortel (Daucus Carota L.) Sebagai Antifungi Terhadap Pertumbuhan Candida Albicans*. Warta Farmasi. 8(2): 71-80.
- Kaur, C. and Kapoor, H.C. 2002. *Anti-Oxidant Activity and Total Phenolic Content of Some Asian Vegetables*. International Journal of Food Science and Technology. 37 (2): 153-161
- Khomsan, A. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com.
- Kumala, R, R. 2018. *Hubungan Hygiene Sanitasi Pemerah Susu Sapi Dengan Keberadaan Bakteri Coliform Di Desa Bedrug Kecamatan Pulung Kabupaten Ponorogo*. [Skripsi]. Peminatan Kesehatan Lingkungan. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiu
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami: Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lailatun, N. 2019. *Pengaruh Penambahan Sari Wortel (Daucus Carota) Terhadap Kualitas dan Kandungan Vitamin A Toffee Timun Krai (Cucumis Sp)*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Lesmana, M. 2015. *Buku Pintar Wortel: Membahas Secara Lengkap Tentang Hal-Hal yang Bersangkutan dengan Wortel dan Cara Pembudidayaanya*. Lembar Langit Indonesia
- Malaka, R. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Makassar. Yayasan Citra Emulsi.

- Mariance, R. 2006. *Karakteristik Fisik dan pH Sari Wortel*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Marlina., M. Wijaya dan Kadirman. (2019). Pengaruh penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap mutu permen karamel susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5(1): 85-97.
- Meirlin, S. 2021. *Pengaruh Jenis Susu dan Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Permen Susu*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Mirdhayati, I., Handoko, J., dan Putra, K. U. 2008. *Mutu Susu Segar di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau*. *Jurnal Peternakan*. 5(1).
- Mirontoneng, R., Longdong, I. A., dan Lengkey, L. 2020. *Kajian Mutu Wortel (Daucus Carota L.) Terolah Minimal yang dikemas Secara Vakum*. In *Cocos*. Vol. 4(4).
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muharastri, Y. 2008. *Analisis Kepuasan Konsumen Susu Uht Merek Real Good di Kota Bogor*. [Skripsi]. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian IPB
- Mushollaeni, W. dan Rusdiana, E. 2009. *Analisa Proses dan Finansial Permen dengan Aplikasi Susu Kambing dan Susu Sapi Afkir*. *Buana Sains*. 9(2): 105 – 110
- Naim, I. E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Lampung: Universitas Lampung
- Navyanti, F. dan Adriyani. F. 2015. *Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X di Surabaya*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8 (1): 36 – 47.
- Nisa, M. B., Susilo dan Hermawan, Y. 2015. *Pengaruh Pengendalian Suhu Berbasis Logika Fuzzy dan Kecepatan Pengadukan pada Evaporator Vakum Double Jacket*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 3(2): 9-16
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta

- Nurwati. 2011. *Formulasi Hard Candy Dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris) Sebagai Flavor* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oktaviana, P., L.M.E. Purwijantiningsih dan Pranata,. S. 2013. *Kualitas Permen Jelly Dari Albedo Kulit Jeruk Bali (Citrus Grandis L. Osbeck) dan Rosela (Hibiscus Sabdariffa L.) dengan Penambahan Sorbitol*. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atmajaya. Yogyakarta.
- Pane, Y. S. 2018. *Khasiat Wortel (Daucus Carota) dalam Mengurangi Hepatotoksisitas Pada Mencit (Mus-Musculus) yang diinduksi Monosodium Glutamat (MSG)*. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Persagi. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Pohan, R. A. 2008. *Analisis Usaha Tani dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Petani Wortel*. [Skripsi]. Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Puspitarini, O. R. V. P. Bintaro. dan Mulyani,. S. 2012. *Pengaruh Penambahan Buah Durian (Durio Zibethinus Murr) Terhadap Kadar Air, Tekstur, Rasa, Bau dan Kesukaan Susu Susu Kambing*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang
- Putri, N.G., Mulqie, L., Yuniarni, U. 2016. *Uji Aktivitas Antifungi Air Perasan Umbi Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Aspergillus Niger dan Candida Albicans ATCC 10231 Secara In Vitro*. Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol. 2. Universitas Islam Bandung. Bandung
- Rahayu, R., H. Noviar, dan Raswen,. E. 2018. *Kombinasi Sari Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) dan Sari Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Karakteristik Permen Jelly*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian. 5(1): 1-15.
- Rahmatika. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (Nicolaia Speciosa, Horan) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hard Candy*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Ramadhan, 2012. *Pembuatan Permen Hard Candy Yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi*. [Skripsi]. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik Uneversitas Indonesia, Depok.

- Rofiah, A. dan Al Machfudz W. D. P. 2014. *Kajian Dosis Sukrosa Dan Sirup Glukosa Terhadap Kualitas Permen Karamel Susu*. Nabatia. 2(1): 55 - 65.
- Rosephin, F. 2010. *Mutu dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Saramoya, S. 2015. *Eksperimen Pembuatan Permen Karamel Susu Substitusi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Dan Ekstrak Rimpang Jahe Gajah*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sayuti, K. dan Yenrina. R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Sumatera Barat : Andalas University Press
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Shalini, S., Dorstyn, L., Wilson, C., Puccini, J., Ho, L., and Kumar, S. 2012. *Impaired Antioxidant Defence and Accumulation of Oxidative Stress in Caspase-2-Deficient mice*. Cell Death and Differentiation, 19(8): 1370–80.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sirait, Y.A., Pelealu, C.N., Lean, Y.Y.V.P. 2016. *Uji Daya Antibakteri Ekstrak Etanol Umbi Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Staphylococcus Aureus Dan Escherichia Coli Secara In Vitro*. Jurnal Ilmiah Farmasi Vol. 5. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Sistanto, E., Soetrisno dan R. Saepudin. 2014. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Susu (Karamel) Rasa Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Dan Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb)*. Jurnal Sains Peternakan Indonesia 9 (2) : 81-90.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sudaryati. 2013. *Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (Annona muricata Linn.) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin*. Jurnal Rekapangan. 7 (2) : 199-213
- Sularjo. 2010. *Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya*. Magistra 22(74) : 39-48.

- Susanto, A. *Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik Pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul, dan Pedagang Besar*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 2009. Hal 826-836.
- Suseno, T., N. Fibria dan Kusumawati, N. 2008. *Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel*. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi 7(1) : 1- 18.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Depok: Penebar Swadaya. Hal: 83
- Susilowati. 2008. *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Karotenoid Dari Cabai Merah (Capsicum annuum Linn.)*. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Malang. Malang
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hal: 8-9.
- Swasono, M. A. H. 2008. *Optimasi pengolahan kaldu ayam dan brokoli dalam bentuk instan dan analisa biaya produksi*. [Skripsi]. Universitas Brawijaya Malang.
- Tampiasih dan Lilis. 2010. *Penetapan Kadar Betakaroten pada Buah Tomat (Solanum Lycopersicu) Merah, Kuning dan Hijau Secara Spektrofotometri Visibel*. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Trianto, S. S., Lestiyorini, S. Y., dan Margono, M. *Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (Daucus Carota) Menggunakan Pelarut Air*. Ekuilibrium. 13(2): 51-54.
- Triastuti, I., Nurainy, F., dan Nawansih, O. 2017. *Kajian Produksi Minuman Campuran Sari Wortel Dengan Berbagai Buah*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 18(2): 101-113.
- Tumbelaka, R. M., Momuat, L. I., dan Wuntu, A. D. 2019. *Pemanfaatan Vco Mengandung Karotenoid Tomat Dan Karagenan Dalam Pembuatan Lotion*. Pharmacon. 8(1): 94-105.
- Umar, Razali, dan A. Novita. 2014. *Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda*. Jurnal Medika Veterinaria. 8(1):43-46.
- Usmiati, S dan A. Bakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

- Wahyuni, R. 2010. *Optimasi Pengolahan Kembang Gula Jelly Campuran Kulit dan Daging Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis) dan Perkiraan Biaya Produksi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. 1(1): 1 – 8.
- Wahyuni, R. 2011. *Penerapan Umur Simpan Sari Wortel Pada Biaya Penyimpanan Selama Pemasaran*. AGROMIX. 2(2) : 1 - 12
- Warni, 2014. *Kualitas Susu Sapi Perah di Kabupaten Sinjai dan Kaitannya dengan Infeksi Listeria monocytogenes*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin makasar.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal 3 – 4.
- Zalizar, L., Ema., R., S., K.P, Nilam., W.N, Gita., dan Lailatul, K., N. 2016. *Perbandingan Penambahan Glukosa dan Sukrosa Terhadap Kualitas Permen Susu Kambing Peranakan Etawa (Pe) Berdasarkan Preferensi Konsumsi*. Seminar Nasional dan Gelar Produk. 1(2):49-55.