

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M, dan Wirjatmadi, B. 2012. Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan. Penerbit Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Afrianti, H, L. 2009. Teknologi Pengawetan Pangan Alfabeta. Jakarta.
- Agus, D., dan Lisdiana. 1994. Memilih dan Mengolah Sayur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anwar, F. 2002. Serat Bisa Dicurugani Dari Buah dan Sayur. <http://www.kompas.com/kesehatan/news/senior/gizi/0207/04/gizi.html>. Diakses 26 November 2015.
- Almatsier, S., 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi . Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Angelina 2009. Pengaruh Perendaman Irisan Wortel ( *Daucus carota*, L) Dalam Kalsium Klorida (CaCl<sub>2</sub>) Terhadap Karakteristik Mutu Keripik Wortel. Universitas Andalas. Padang.
- Apriantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. budijanto. 1989. Petunjuk Laboratorium analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Asgar, A dan Musaddad, D. 2006. Optimasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum pengeringan pada wortel. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Sayuran di Indonesia, 2010-2014. [http://www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id\\_subyek=55&notab=70](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id_subyek=55&notab=70). Diakses 1 Oktober 2015
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2010. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyono, B. 2002. Wortel, Teknik Budi Daya Dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Eskin. 1979. *Plant Pigmen, Flavor and Texture*. Academic Press. New York
- Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Malang.
- Fellows. 2000. *Food Processing Technology*. Wood Head Publishing Ltd., Cambridge. New York.

- Goldman, M., B. Horev and I. Saguy. 1983. *Decolorization of  $\beta$ -carotene in model systems simulating dehydrated foods. Mechanism and kinetic principles*. J. Food. Sci. 48:751 -754.
- Hestifarina, D. Musaddad, dan E. Murtiningsih, 2004. Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.
- HunterLab. 2008. *Calorimeters vs spectrophotometer*. Technical Services Departement Hunter Associates Laboratory, Inc. Virginia.
- Hurst, K. 2006. Prinsip-Prinsip Perancangan Teknik. Erlangga. Jakarta.
- Intan, R., Rostini, I., Liviyawati, E. 2014. Karakteristik Biscuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Kays, Paull. 2004. *Stress In Harvested Product*. In : *Postharvest Biology*. Exon Press. 355-414. Athens
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Maulana M, Wignyanto, S. Anggarini. Analisa Nilai Tambah Pada Produk Tepung Wortel. Universitas Brawijaya. Malang
- Muchtadi. T.R. dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung
- Mohamed, S dan R. Hussein. 1994. *Effect Of Low Temperature Blanching, Cysleing-HCL, N-acetyl-L-Cysteine, Na Metabisulphite And Drying Temperatures on The firmness and Nutrient Content of Dried Carrots*. Jurnal Processing and Preservat. 18:343-348.
- Neuma, H.J. 1972. *Dehydrated celery: Effect of predrying treatments and rehydration procedures are reconstitution*. J.Food.Sci.73:437-441
- Nofrianti R. 2013. Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy. Jurnal Aplikasi Vol. 2 No. 1 Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Peleg, M dan Bagley, E, B. 1983. *Physichal properties of food*. Avi Publishing Company, Inc. Connecticut.
- Pinem, 2004. Rancang Bangun Alat Pengeringan Ikan Teri Kapasitas 12kg/jam. Staf Pengajar Jurusan Teknik Mesin. Politeknik Negeri Malang. Jurnal Teknik SIMETRIKA Vol.3. No.3. 249-253
- Prasetyaningrum, A. 2010. Rancang Bangun *Oven Drying Vaccum* dan Aplikasinya sebagai Alat Pengering pada Suhu Rendah. Riptek, Vol.4, No.1. Hal: 45 – 53.

- Rachmawan, O. 2001. Pengerinan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Depdiknas. Jakarta.
- Rukmana, R. 1995. Bertanam Wortel. Kanisius. Yogyakarta
- Sandjaja. 2009. Kamus Gizi. Kompas. Hal. 107-108. Jakarta
- Sudarmadji, S. Haryono, B. dan Suhandi. 1997. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sutanto,F. 2007. Teknologi Pengolahan Pangan. Unika Soegijapranata. Semarang
- Taib, G. Gumbira, S. dan S. Wiraatmadja. 1988. Operasi Pengerinan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zulkarnain. 2014. Dasar–Dasar Hortikultura. Bumi aksar. Jakarta

