

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, J. M. 2009. Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam Jilid III Edisi V. Balai Penerbit FKUI. Jakarta.
- Ali, N. B. V., E. Rahayu dan H. Sunarjono. 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. Bogor.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, H. 2011. Pengaruh pemberian jus mengkudu (*Morinda citrifolia L*) terhadap nitric oxide (no) dan reactive oxygen intermediate (ROI) makrofag tikus yang terpapar asap rokok. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Apriandi, A. 2011. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif keong ipong-ipong (*Fasciolaria salmo*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arista, M. 2013. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol 80% dan 96% daun katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr.*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya. Vol. 2. No. 2 (2013).
- Aritonang, S. N. 2010. Susu dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astuty, A. D. K. 2015. Aktivitas antioksidan dari ekstrak wortel (*Daucus carota L.*) pada minyak kacang tanah. Thesis. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Balai Informasi Teknologi Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) Pangan & Kesehatan. 2009. Jakarta.
- Bianda, A, C. 2013. Karakter fisik kimia dan organoleptik mentega probiotik dari susu kambing yang diperkaya serat serta antioksidan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta
- Budiyanto, M. A. K. 2005. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Cetakan keempat. Penerbit UMM Press. Malang.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Hal 4-7, 9-15. Jakarta.

- Codex Alimentarius. 2011. *Status of the Common Labelling Provisions of Milk Product Standards*. Italy.
- Elisa. 2012. Pembelajaran Rencana Kegiatan Pembelajaran Mingguan. Universitas Gajahmada. Yogyakarta.
- Herrmann. 2001. *The Royal Society of Chemistry*. Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. Pp 95-98.
- Histifarina, D., D. Musaddad, dan E. Murtiningsih. 2004. Teknik pengeringan dalam oven untuk irisan wortel kering bermutu. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. *Jurnal Hortikultura* 14(2):107-112.
- Hu, FB., Manson J.E., Willett W.C. 2001. Types of dietary fat and risk of coronary heart disease *J Am Col Nut* 20 (1): 5-19.
- 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.
- Jin, L. 2012. *Phenolic Compound and Antioxidan Activity of Bulb Extract of Six Liliium Species Native to China*. China.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kjellenberg, L. 2007. *Sweet and bitter Taste in Organic Carrot*. Paper at the Faculty of Landscape Planning, Horticulture and Agricultural Science 2007:2. Swedish University of Agricultural Sciences.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. EbookPangan.com. Jakarta.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Lestario, L. N., N. Indrati., L. Dewi. 2010. Fortifikasi Mie dengan Tepung Wortel. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains UKSW. Salatiga.
- Lingathurai, S., P. Vellathurai., S. E. Vendan., and A. A. P. Anand. 2009. *A comparative study on the microbiological and chemical composition of cow milk from different locations in Madurai, Tamil Nadu*. *Indian Journal of Science and Technology*. Vol.2 No 2 (Feb. 2009):51 54. ISSN: 0974- 6846. India.
- Malasari. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik nugget ayam dengan penambahan wortel (*Daucus carota L.*) *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

- McDermott. 2000. *Antioxidant nutrient: current diet recommendations and research update*. Journal of the American Pharmaceutical Association. 40:785-799.
- Murniasih, R. I. 2013. Karakteristik mentega probiotik dari susu kambing yang diperkaya serat dan antioksidan selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murray, R. K., D. K. Granner., P. A. Mayes., dan V. W. Rodwell. 2003. *Biokimia Harper Edisi 25*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Nuansa, G. C., dan D. T. Istyanti. 2010. Kinetika adsorpsi kolestrol daging kambing menggunakan adsorben kitosan dan karbon aktif. Seminar Tugas Akhir S1 Teknik Kimia. Jurusan Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nugraheni, M. 2010. Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Plummer, D. T. 1978. *An Introducing to Partical Biochemistry*. Second Edition. London: Mc. Graw-Hill Book Company.
- Prabowo, A., S. A. Budhiyanti., dan A. Husni. 2013. Ekstrak *Sargassum sp.* sebagai antioksidan dalam sistem emulsi minyak ikan selama penyimpanan pada suhu kamar. *Jurnal*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rihastuti, R. A. 2004. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. *Rencana Program Kegiatan Pembelajaran Semester*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas daya tangkap radikal polifenol dalam daun teh. *Majalah Jurnal Indonesia* 12 (1) 53-58.
- Saleh E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. USU Digital Library. Medan.
- Santoso, B., G. Priyanto., R. H. Purnomo. Sifat Fisik dan Kimia *Edible Film* Berantioksidan dan Aplikasinya sebagai Pengemas Primer Lempok Durian. *Jurnal Agribisnis Dan Industri Pertanian*. Vol.6 Nol 2007, 77-82. Indonesia.
- Segara, H. M. 2000. *Prosedur Reagensia Kimia Klinik*. PT. Segara Husada Mandiri, Jakarta.
- Shalini. S. 2012. *Natural Antioxidant*. International Journal of Phytotherapy. India.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 85-89.

Standar Nasional Indonesia 01- 6366- 2000. Batas Maksimum Cemar Mikroba & Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia 01-3744-1995. Syarat Mutu Mentega. Jakarta.

Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1991. *Principles and Procedure Of Statistic a Biometrical Approach*. 2nd Edition Mc Graw-Hill International Book Co. London.

Sunarni, T. 2005. Aktivitas antioksidan penangkap radikal bebas beberapa kecambah dari biji tanaman *familia papilionaceae*. *Jurnal Farmasi Indonesia* 2 (2), 2001, 53-61.

Susanti, T. K. 2015. Analisis antioksidan, total fenol dan kadar kolesterol pada kuning telur asin dengan penambahan ekstrak jahe. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

United States Departemen of Agriculture (USDA). 2004. National Nutrient Database for Standard Reference.

Vidanagamage, S.A., P.M.H.D. Pathiraje, and O.D.A.N. Perera. 2015. *Effects of Cinnamon (Cinnamomum Verum) Extract on Functional Properties of Butter*. *Procedia Food Science*. Volume 6, 2016, Pages 136-142. Sri Lanka.

Wahyuni, M. dan M. Astawan. 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta.

Walstra, P., J. T. M. Wouters and T. J. Geurts. 2006. *Dairy Science and Technology* 2nd Edition. Taylor and Francis Group. Boca Raton.

Wardana, A. S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.

Widjaya, C. H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Tubuh. *Healthy Choice*. Edisi IV. Jakarta.

Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Yuanita, L. 2006. Oksidasi asam lemak daging sapi dan ikan pada penggunaan natrium tripolifosfat: Pemasakan dan penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dasar* 7, (2) 194-200.