

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Keragaman Untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Afriani. 2008. Kualitas dan potensi dadih sebagai tambahan pendapatan peternak kerbau di kabupaten Kerinci. *J. Ilmu-Ilmu Peternakan*, 11(3) 115-120.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2000. SNI 01-2886-2000. Makanan Ringan Ekstrudat. BSN. Jakarta.
- Brunke H. 2006. Commodity Profile: Carrots. AgMRC, Agricultural Issues Center University of California, California.
- Cahyono, B. 2002. Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usah Tani. Kanisius, Yogyakarta.
- Chanwitheesuk, A., Teerawutgulrag, A., Rakariyatham, N. 2004. *Screening of Antioxidant Activity and Antioxidant Compounds of Some Edible Plant of Thailand*. Food Chemistry.
- Dalimartha, S. 2006. <http://www.pdpersi.co.id>. [15 mei 2006]
- Deviurianty, F. 2011. [http://blog.ub.ac.id/deviurianty/files/2012/04/Analisa Proses HrACCP Pada Proses Pembuatan Tepung Wortel4.docx](http://blog.ub.ac.id/deviurianty/files/2012/04/Analisa%20Proses%20HrACCP%20Pada%20Proses%20Pembuatan%20Tepung%20Wortel4.docx). [diakses tanggal 2 Agustus 2013, pukul 20.30].
- Edwardson, J. R., R. G. Christie. 1997. *Virus Infecting Peppers and Other Solanaceus Crop*. University of Florida. USA.
- Fardiaz, S. 1996. Mikrobiologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Frank, Hu. 2008. Diet, Nutrition, and Obesity. In *Obesity Epidemiology* (pp. 275-300). New York: Oxford University Press.
- Gordon, M. H. 1990. *The Mechanism of Antioxidants Action In Vitro* In B, J, F, Hudson, editor. *Food Antioxidants*. London: Elsevier Applied Science.
- Hariyadi, 2006. [http://www. Ayahbundaonline.com.htm](http://www.Ayahbundaonline.com.htm). [23 Juli 2006]
- Hariyatimi. 2004. Kemampuan Vitamin E sebagai Antioksidan terhadap Radikal Bebas pada Lanjut Usia. *Jurnal MIPA*. Universitas Muhammadiyah Surakarta Vol. 14: 52-60.
- Harper, W. Boyd, 2000. Manajemen Pemasaran Makanan Ringan: Suatu Pendekatan Strategi dengan orientasi Global, Terj. Imam Nurmawan, Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Hasbullah. 2000. Teknologi Tepat Guna untuk Agroindustri Kecil Sumatera Barat. Padang.

- Histifarina, D dan R.M, Sinaga. 1999. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Wortel. Buletin Pascapanen Hortikultura. Vol. 1 (4) Januari 1999: 25-30
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. Food Chemistry.* 98:529-538.
- Khairani, Caya & Andi, Dalapati. 2007. Pengolahan Buah-buahan Nomor: 01/Juknis/CK AD/P4MI/2007. Departemen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian BPTP Sulawesi Tengah.
- Joko, A., S. 2009. Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat Terhadap Kualitas Dadih Sapi Probiotik Selama Penyimpanan Dalam Suhu Ruang dan Suhu Rendah. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kumalaningsih, S . 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Lailani, E. 2015. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota* L.) pada Produk Diversifikasi Dadih terhadap Kadar Protein, Kolesterol, dan Nilai Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Lawrie, R. A., 1995. Ilmu Daging. Penerbit Universitas Indonesia. UI-Press, Jakarta.
- Mc. Dermott, 2000, Antioxidant Nutrient : Current Dietary Recommendation.
- 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.
- Nur, B., dan Hartuti. 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Owens, C. M. 2001. Coated Poultry Produk. Sams, A. R. (ed.). 2001. Departemen of Poultry Science Texas A and M University. CRC. Press, New York, Washington D. C.
- Padayatty, S. J. 2010. Vitamin C as an antioksidan : Evaluation of its role in disease prevention.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih Untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Jurnal Natur Indonesia. Vol. 5 No.2 Hal 162-165.
- Plummer, D. T. 1978. An Introducing to Partical Biochemistry. Second Edition. London: Mc. Graw-Hill Book Company.
- Pratt, D. E dan B. J. F Hudson. 1990. Natural Antioxidant Not Exploited Commercially. Di dalam Food antioxidant. Hudson, B. J. F (ed) Elsevier Applied science, London.
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar-dasar Biokimia. Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta.

- Purwati, E. Arif dan A. Rakhmadi. 2011. Teknologi Dadiah. Cendekia Publishing House, Bogor.
- Putri, R. R. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota L*) Pada Pembuatan *Stick* Dadih Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Serat Kasar dan Nilai Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Rice-Evans, C., N. J Miller., and G. Panganga. 1996. *Structure-Antioxidant Activity Relationships of Flavonoid and Pheonolic Acids*. J.Free Radical Biology & Medicine. 20 (7), 933-956.
- Rochimiwati, S.N., L. Fanny, T. D. Kartini, B., Sirajuddin dan Sukmawati. 2011. Pembuatan aneka jajanan pasar dengan substitusi tepung wortel untuk anak baduta. Metoda gizi pangan, Vol XI, Edisi 1, Januari-Juni 2011. Jurusan gizi politeknik kesehatan Kemenkes Makasar, Makasar. P:11-15.
- Rosandari, T dan Rachman, I. N. 2012. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang (*Penaeun st*) Untuk Penganekaragaman Makanan Ringan Berbentuk *Stick*. Skripsi Sarjana Fakultas Pertanian. Institut Teknologi Indonesia. Serpong.
- Schuler, P. 1990. Natural antioxidant exploited commercially. Di dalam: Food Antioxidant. Hudson,B.J.F. editor. London and New York: Elsevier Applied Science, p:123-280.
- Setiyanto, H., Miskiyah, Abubakar, S. Usmiati, W. Broto, E. Sukasih, dan A. Edial. 2009. Perbaikan Proses dan Pengemasan Dadih sebagai Probiotik dengan Daya Simpan sampai 20 Hari. Laporan Penelitian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca-panen Pertanian, Bogor.
- SHM, 2000. Prosedur Reagensia Kimia Klinik. PT. Segara Husada Mandiri, Jakarta
- Silalahi, J. 2006. Makanan Fungsional. Kanisius, Yogyakarta.
- Steel, R. G dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi ke- 2. Alih Bahasa Bambang Sumatri. PT. Gramedia Pusat Utama, Jakarta.
- Sthal, W., Sies, H. 2003. *Antioxidant Activity of Carotenoids*. J.Molecular Aspects of Medicine. 24:345-351.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. Analisis Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Berkerja Sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Surono, I.S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. p 31-32.
- Susilorini, T.E. dan M. E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Depok.
- Swarth, J. 2004. Stres dan Nutrisi. Bumi aksara, Jakarta.

UPT Balai Informasi Teknologi LIPI. 2009. Kolesterol. http://www.bit.lipi.go.id/pangan-kesehatan/documentasi/artikel_kolesterol/kolesterol.pdf (diakses pada tanggal 09 Oktober 2013, pukul 21:30).

Vega, P. J., M. O. Balaban, C. A. Sims, S. F. O'Keefe dan J. A. Cornell. 1996. Supercritical Carbon Dioxide Extraction Effisiensi for Carotenes from Carrots by RCM. *J. Food Sci.* 61 (4) : 757-759.

Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.

Widowati, S dan D.S. Damardjati., 2001. Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan. *Majalah Pangan* No. 36/X/Jan/2001. Bulog, Jakarta.

Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarsi, H. 2008. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu, Surabaya.

