

DAFTAR PUSTAKA

- Amiruddin, C. (2013). *Pembuatan Tepung Wortel (Daucus carota L) dengan Variasi Suhu Pengering*. Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian.
- Bystricka, J., Kavalcova, P. Musilova, J. Vollmannova, A., Toth, T., & Lenkova, M. 2015. *Carrot (Daucus carota L. ssp. sativus (Hoffm.) Arcang.) as source of antioxidants*. Acta agriculturae Slovenica. 105 – 2.
- Cahyono, B. (2002). *Wortel “Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani”*. Kanisius. Yogyakarta.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI. Jakarta.
- Dwipoyono, H.S., Tyasmoro, S.Y., & Nugroho, A. 2012. *Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Wortel (Daucus carota L.) yang Ditanam Tumpang Sari Dengan Tanaman Apel (Malus sylvestris MILL) Dengan Arah Bedengan Berbeda Di Lahan Miring*. Skripsi. Universitas Brawijaya: Malang.
- Irdasari, N. 2009. *Analisis Sikap Konsumen Terhadap Kinerja Atribut Produk Penyedap Rasa Merk Masako (Konsumen Penyedap Rasa di Kecamatan Bogor Tengah)*. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis Fakultas Pertanian Institut Pertanian.
- Karkleliene, R., Radzevicius, A., Dambrauskiene, E., Surviliene, E. Bobinas, C. Duchovskiene, L Kavaliauskaite, D., & Bundiniene, O. (2012). *Root yield, quality and disease resistance of organically grown carrot (Daucus sativus Röhl.) hybrids and cultivars*. Agriculture. 99(4):393–398.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khairani, A. 2014. *Bawang Putih Raja Tanaman Kedokteran*. Surabaya: Alfasyam Publishing.
- Realita, R.D. dan Dwi, K.S. 2014. *Penganekaragaman Olahan Kue Gorengan Berbasis Adonan Cireng*. E-Journal Boga. 3(3): 68-75.
- Rohmitriasih, Mimi. 2019. *Mengenal Perbedaan Lada, Merica dan Ketumbar*. Fimela. online. <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/4016703/mengenal-perbedaan-lada-merica-dan-ketumbar>. di akses pada 12 April 2020
- Rukmana, R. (1995). *Bertanam Wortel*. Kanisius. Yogyakarta.

- Salman, L.M. 2014. *Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Sjoekri, R. (2017). *Seni Rasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Tamura, M., Nakatsuka, T., Tada, M., Kawasaki, Y., Kikuchi, E. and Okai, H. 1989. *The relationship between taste and primary structure of 'delicious peptide' (Lys-Gly-Asp-Glu-Ser-Leu-Ala) from beef soup*. Agric. Biol. Chem. 53(2): 319-325.
- Trianto, S., Lestiyorini, S.Y., & Margono. (2014). *Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (Daucus Carota) Menggunakan Pelarut Air. Ekuilibrium*. 13(2): 51– 54.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: Mbrion Press.
- Winarno, F.G. 2005. *Bahan Tambahan Makanan*. Gramedia. Jakarta.