

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, N., Idiawati, N. and Alimuddin, A. H. 2016. Skrining Fitokimia dan Uji Toksisitas Ekstrak Akar Mentawa (*Artocarpus anisophyllus*) Terhadap Larva *Artemia salina*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. Vol. 5 (1), pp. 58–64
- Agustina, A., Hidayati, N., Susanti, P. 2019. Penetapan Kadar  $\beta$ -Karatol pada Wortel (*Daucus carota* L) Mentah dan Wortel Rebus dengan Spektrofotometri Visibel. *JFSP Vol. V, No. 1*, April 2019, Hal: 7-13.
- Aminah, Tomayahu, N., & Abidin, Z. (2017). Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Kulit Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2), 226–230.
- Anwar, S. 2017. Development of modified jaggery moulding frame for cubical shape jaggery. *Agricultural Engineering Today*, **41**, 44–47.
- Anwar, S., Singh, R., & Singh, J. (2011). Process development of production of jaggery (gur), with aonla as a natural source of vitamin C. *Journal of the Institution of Engineers India*, **92**, 33–35.
- AOAC 2012, *Official Methods of Analysis, 19th Edition*. Washington DC, USA: Association of Analytical Chemists.
- Ariffah N. 2017. Uji Efek Antelmintik Ekstrak Etanol Umbi Wortel (*Daucus corata* L.) Terhadap *ascardia sp* secara In Vitro. *Skripsi*. Fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam Universitas Al-Ghifari Bandung.
- Azizah, Y. M. 2014. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman IAA (indole acetic acid) terhadap pertumbuhan vegetatif bibit tebu (*Saccharum officinarum* L.) varietas BL. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Baboo, B., and S. Solomon. 1995. Tech. Bull (IISR/JRS/94/9), AICRP on Processing, Handling and Storage of Jaggery and Khandsari, *IISR*, Lucknow.
- Badan Pusat Statistika. 2023. *Tanaman Tebu dan Kakao*. <https://jatim.bps.go.id/statictable/2023/03/21/2582/produksi-perkebunan-kakao-dan-tebu-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-tanaman-di-provinsi-jawa-timur-ton-2021-dan-2022.html>.
- Badan Standar Nasional. 2010. Gula kristal. SNI 3140.3-2010. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *SNI 01-6237-2000 Gula Merah Tebu*. Badan Standarisasi Nasional.
- Bharat, A. 2019. Pm Formalisation Of Micro Food Processing Enterprises (PmFme) Scheme *Handbook Of Processing Of Jaggery*.

- Blainski, A., G. C. Lopes, and J. C. P. de Mello. 2013. *Application and Analysis of the Folin Ciocalteu Method for the Determination of the Total Phenolic Content from Limonium Brasiliense L. molecules*. 18, pp. 6852–6864.
- Cahyono. 2002. *Wortel Teknik Budidaya Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Erawati, C. M. 2006. *Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. [Tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- GAFTA, 2014. *Determine of sugar: Luff Schoorl based method*. The Grain and Feed Intake Association Ltd., London.
- Hermalena, A. I. S. L. 2020. *Karakteristik Mutu Hard Candy Dan Aktivitas Antioksidan Dengan Penambahan Ekstrak Buah Srikaya (Annona Squamosa L.)*. JURNAL PIONIR, 6(2).
- Herwindo. 2013. *Penampilan 10 Varietas Unggul Tebu di KP Ngempak-Pati*. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/?p=508>. Diakses pada 9 Juni 2018.
- Hung R.J., Zhang Z.F., Rao J.Y., Pantuck A., Reuter V.E., Heber D., Lu Q.Y. (2006): *Protective effects of plasma carotenoids on the risk of bladder cancer*. *Journal of Urology*, 176: 1192–1197.
- Husnani. 2023. *Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Umbi Wortel (Daucus carota L.) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS*. *Jurnal Ilmu Farmasi dan kesehatan*. Vol. 1, No. 2. Hal 133-142.
- Ilham, S. N., Husain, R., dan Suherman, S. P. 2022. *Karakteristik Mie Basah yang Difortifikasi Tepung Ikan Tenggiri (Scomberomorus commerson) dan Sari Wortel (Daucus carota L.)*. *Jurnal Pendidikan dan Konseling Vol. 4, No. 6 Tahun 2022*.
- Indrawanto, C., Purwono, Siswanto, M. Syakir dan W. Rumini. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Tebu*. Jakarta : ESKA Media.
- Indriani, Y. H. Dan Sumiarsih. 1992. *Pembudidayaan Tebu di Lahan Sawah dan Tegalan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lesmana, M. 2015. *Buku Pintar Wortel: Membahas Secara Lengkap Tentang Hal-Hal yang Bersangkutan dengan Wortel dan Cara Pembudidayaanya*. *Lembar Langit Indonesia*.
- Listya. Ana. Sinly. dan Satuahu, S. 2010. *Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng*. FMIPA. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.

- Lopes, C. H., & Borges, M. T. M. R. 1998. *Produção de açúcar mascavorapadura e melado de cana (1st ed.)*. Rio Grande do Sul: Capacitação Tecnológica para a Cadeia Agroindustrial.
- Lung, J.K.S. and Destiani, D.P., 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan Metode DPPH. *Farmaka*, 15(1), pp.53-62.
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. 2021. Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), 64-78.
- Makmun, C. 2007. Wortel Komoditas Ekspor yang Gampang Dibudidayakan. *J.Hortikultura* hal.32.
- Malasari., 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik nugget Ayam dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*). *skripsi*. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Manggabarani, S et al. 2019, *\_\_Karakteristik Fisik Dan Kimia Velva Buah Naga Dan Sayur Wortel Dengan Penambahan Labu Kuning (Physical and Chemical Characteristics of Velva Dragon Fruit and Carrot with the Addition of Pumpkin)\_\_, Aceh Nutrition Journal*, 4(4), pp. 134–141.
- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin J. Sci Technol. Food Chemistry* (104). 630-635.
- Munawwarah. 2017. Analisis Kandungan Gizi Donat Wortel (*Daucus carota L.*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Pada Masyarakat. *Skripsi*. Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Alauddin. Makassar
- Mutiara, E. 2005. *Pengetahuan Gizi Satu*. Grasindo. Jakarta.
- Octaviani T, Any G & Susanti H. 2014. Penetapan Kadar  $\beta$ -Karoten Pada Beberapa Jenis Cabe (Genus *Capsium*) Dengan Metode Spektrofotometri Tampak. *Jurnal Pharmacia*, 4(2): 101-109.
- Rahmayanti, S., & Karimuna2Ansarullah, L. 2023. Pengaruh Penambahan Sari Wortel, Puree Wortel, dan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Kandungan Gizi  $\beta$ -karoten, Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Biskuit berbasis Wortel. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 8, No. 2, P.6121-6133.
- Rahmayanti, S., Karimuna, L., Ansarullah. 2023. Penambahan Sari Wortel, Pure Wortel, dan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Kandungan Gizi Beta Karoten, Kadar Serat, Antioksidan, dan Organoleptik Biskuit Berbasis Wortel. *J.Sains dan Teknologi Pangan Vol. 8, No. 2*, P.6121-6133.
- Rao, G. P., & Singh, P. 2022. Value addition and fortification in non-centrifugal sugar (jaggery): a potential source of functional and nutraceutical foods. *Sugar Tech*, 24(2), 387-396.

- Rao, P.V., K.J. Das, and S.K. Das. 2007. Jaggery-a traditional Indian Sweetener. *Indian Journal of Traditional Knowledge* 6 (1): 95–102.
- Saleh, L.P., E. Suryanto., A. Yudistira. 2012. Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea mays L.*). *Pharmacon*. 1:20-24.
- Shrivastav, P., Verma, A. K., Walia, R., Parveen, R., & Singh, A. 2016. Jaggery: A revolution in the field of natural sweeteners. *European Journal of Pharmaceutical and Medical Research*, 3, 198–202.
- Singh, J. 1998. Jaggery and Khandsari research digest, 140. Lucknow: Indian Institute of Sugarcane Research.
- Singh, J. (2013). Manufacturing jaggery, a product of sugarcane, as health food. *Agrotechnology*, 1(7), 1–3.
- Steenis, C. G. G. J. Van. 2006. Flora pegunungan Jawa. Pusat penelitian biologi (LIPI). Bogor.
- Steenis, V. Dr. C.G.G.J., G.den Hoed dan Dr P.J Eyma. 2005. *Flora*. Jakarta. PT. Pradnya Paramita.
- Sudarmonowati, E., Sri Hartati, N., Wahyuni, Hartati, Kurniawati, S., Fathoni, A., & Harmoko, R. 2020. Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu Kaya Beta Karoten (E. Sudarmonowati & N. Sri Hartati, Eds.). Jakarta: *LIPI Press*.
- Svoboda, A., Hála, J., Scholz, M., & De, R. 2011. *TPP and singlet oxygen quenching by carotene in solution*. 993, 474–476.
- Tim Penulis Penebar Swadaya. 1992. Pembudidayaan Tebu di Lahan sawah dan Tegalan. PT. Penebar Swadaya. Jakarta. 112 hlm.
- Umate, P., Khobragade, P., Thanvi, H., & Zilate, S. 2021. A review on the clinical aspect of guda (jaggery) in *brihatrayi* and *laghutrayi*. *International Journal of Current Research and Review*, 13, 51.
- Wijayanti, W. A. 2008. (n.d). Pengelolaan Tanaman Tebu (*Saccharum officinarum L.*) di Pabrik Gula Tjoekir PTPN X, Jombang, Jawa Timur. Bogor. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. *Kanisius*. Yogyakarta.