

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, N. P., & Fitriani, S. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Wortel terhadap Karakteristik Cream Soup Sayuran. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(2), 112–119.
- Handayani, S., Lestari, E., & Anam, C. (2021). Substitusi Wortel terhadap Karakteristik Nugget Ayam sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(3), 150–157.
- Hapsari, R., & Nurjanah, L. (2021). Kandungan Beta-Karoten dan Aktivitas Antioksidan Wortel (*Daucus carota* L.) pada Berbagai Suhu Pemanasan. *Jurnal Ilmiah Agroteknologi*, 15(2), 55–63.
- Hidayat, A., & Andriani, F. (2021). Pengaruh Tepung Jagung Manis terhadap Mutu Cookies yang Dihasilkan. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 9(1), 25–32.
- Indriyati, L. T. (2023). Efektivitas Pupuk Organik dan Anorganik pada Pertumbuhan dan Hasil Brokoli (*Brassica oleracea* var. *italica*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(3), 196–203.
- Jayanti, Y., Slamet, & Wirasti, E. (2023). Kandungan Vitamin C pada Brokoli (*Brassica oleracea* L.) terhadap Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan dengan Metode HPLC. *Jurnal Ilmiah JOPHUS*, 3(2).
- McSwane, David, Nancy Rue, & Richard Linton. 2003. *Essentials of Food Safety and Sanitation* (3rd ed). New Jersey: Prentice Hall.
- Ningsih, R., Sari, D., & Kurniawati, I. (2022). Pemanfaatan Jagung Manis dalam Pembuatan Cream Soup sebagai Sumber Serat dan Energi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 45–52.
- Permenkes. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, Jakarta, Permenkes.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. Open Access under CC BY–SA License, 291–299.
- Rahmawati, S., & Widyastuti, H. (2020). Analisis Kandungan Nutrisi dan Antioksidan pada Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) Segar dan Olahan. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 19(2), 134–142.

- Rahayu, D., Supriyadi, & Kusumaningrum, N. (2021). Perubahan Kandungan Gula dan Antioksidan pada Jagung Manis Akibat Proses Perebusan. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 5(4), 210–218.
- Rejeki, S. (2015). Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja). *Rekayasa Sains*: Bandung.
- Sami, F. J., & Rahimah, S. (2016). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga Brokoli (*Brassica oleracea* L. var. *italica*) dengan Metode DPPH dan ABTS. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 82–89.
- Sulistiyani, W. (2020). Pengaruh Pemanasan terhadap Kandungan Gizi dan Warna pada Wortel. *Jurnal Sains Pangan dan Gizi*, 10(1), 60–66
- Surono, I. S., Sudibyo, A., & Wasposito, P. (2016). Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Syed, R. U., Moni, S. S., Break, M. K. B., et al. (2023). Broccoli: A Multi-Faceted Vegetable for Health: An In-Depth Review of Its Nutritional Attributes, Antimicrobial Abilities, and Anti-inflammatory Properties. *Antibiotics*, 12(7), 1157.
- Widiwurjani, W., Guniarti, & Andansari, P. (2019). Status Kandungan Sulforaphane Microgreens Tanaman Brokoli (*Brassica oleracea* L.) pada Berbagai Media Tanam dengan Pemberian Air Kelapa sebagai Nutrisi. *Jurnal Ilmiah Hijau Cendekia*, 4(1), 34–38.