

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim^a. 2015. Kandungan dan Manfaat Wortel. <http://webkesehatan.com/wortel-kandungan-gizi-manfaat-wortel-bagi-kesehatan/>. Diakses tanggal 26 september 2015
- Anonim^b. 2011. Tepung Wortel. <http://id.wikipedia.org/wiki/wortel.htm>. di akses pada tanggal 25 - 04 - 2011
- Anonim^c. 2015 Pengertian Brownies. <https://id.wikipedia.org/wiki/Brownies>. [Diakses tanggal 27 September 2015]
- Anonim^d. 2015 Kandungan Gizi Brownies. <http://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/brownies>. Diakses tanggal 27 September 2015
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis Association of Official Analysis Chemistry. Washington, D.C
- Apriyani, D.F. 2013. *Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung pati garut (Maranta Arundinacea L) pada daya kembang dan daya terima donat*. Naskah Publikasi. Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ayustaningwarno, dkk. 2014. Aplikasi Pengolahan Pangan. Yogyakarta : Deepublish.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2014. *Data statistik produksi tanaman sayuran wortel (ton)*. <http://www.bps.go.id/site/resultTab>. [Diakses tanggal 29 Oktober 2015]
- Berlian Nur, dan Hartuti, 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. Jakarta
- Deviurianty, F. 2011. <http://blog.ub.ac.id/deviurianty/files/2012/04/AnalisaProses-HrACCP-Pada-Proses-Pembuatan-Tepung-Wortel4.docx>. [diakses tanggal 2 Agustus 2013]
- Fitriani, T.K. 2011. *Kajian penambahan tepung wortel terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris es krim*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Kusnandar, F. 2010. *Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Mochamed, S. Dan R. Hussein, 1994. *Effect of low temperature blanching, Cystein-HCl, N-Acetyl-L-Cysteine, Na-Metabisulphit and drying temperature on the firmness and nutrient content of dried carrot*. *J. Food Proc and Press* 18:343-348.
- Muchtadi, Tien, dan Ayustaningwarno, Fitriyono, 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Alfabeta.
- Nuansa, A 2008. Wortel. Diakses <http://www.scribd.com/doc/70544887/wortel#> tanggal 22 Februari 2012
- Putri, M. 2012. *Teknik Dasar Membuat Cake*. <https://desakputrii.wordpress.com/2012/11/01/teknik-dasar-membuat-cake/>. [Diakses tanggal 15 Desember 2015]
- Samad, MY. 2006. *Pengaruh Penanganan Pasca Panen terhadap Mutu Komoditas Hortikultura*. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* 8(1): 31-36
- Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi*. Kompas. Jakarta. Hal. 107-108
- Saragih, P. 2011. Penentuan Kadar Air pada Cake *Brownies* dan Roti Two in One Nenas dan Es [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Setyabudi, M. Irawan. 1994. *Potensi Tepung Wortel sebagai Sumber β -karoten dan Pewarna Alami pada Geplak*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Setyawan, A. 2009. *Wortel*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Singal, C.Y., E.J.N. Nurali, T. Koapaha, dan G.S.S. Djarkasi. 2013. *Pengaruh penambahan tepung wortel (Daucus Carota L) pada pembuatan sosis ikan gabus (Ophiocephalus Striatus)*. Manado : Universitas Sam Ratulangi
- Soekarto, Soewarno, T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor.
- Bogor Sukarti, Tati. Dkk. 2008. *Teknologi dan Pengembangan Bahan Pewarna dari Kulit Buah Manggis*. Jurnal disampaikan pada Workshop "Roadmap dan Teknologi Pengembangan Agroindustri Buah Manggis dalam Upaya Akselerasi Ekspor".
- Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Sufi, S.Y. 2009. **Sukses Bisnis Roti**. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Tim Dosen Analisis Kimia Pangan, 2013. *BKPM Analisis Kimia Pangan*. Politeknik Negeri Jember

Tim Dosen Teknologi Roti dan Kue, 2015. BKPM Teknologi Roti dan Kue. Politeknik Negeri Jember

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

Winarno. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.