

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., Liviawaty, E., Suhara, O., & Hamdani, H. (2014). Pengaruh Suhu dan Lama Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah Temperature and Blanching Time Effect on Declining Tagih Fillet Freshness during Storage at Low Temperature. *Jurnal Akuatika*, *V*(1), 45–54.
- Al-Baarri, A. N., Widayat, Legowo, A. M., Ranini, A. A., Setyawan, B. A., & Lestari, F. P. (2021). A study of color development from D-psicose and Methionine Maillard Reaction Products (MRPs). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, *653*(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/653/1/012052>
- Alwasel, S. H. (2023). *DPPH Radical Scavenging Assay* . <https://doi.org/doi.org/10.3390/pr11082248>
- Amin, A., Wunas, J., Anin, Y. M., Tinggi, S., & Farmasi, I. (2013). (*Sterculia quadrifida R . Br*) Dengan Metode Dpph. *2*(2), 111–114.
- Amir, S., Purnamasari, U., & Nurlianih, A. (2026). *Pengaruh Teknologi Ekstrusi terhadap Perubahan Kandungan Serat Pangan Larut : Studi Meta-Analisis*. *6*(1), 11935–11944.
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Adi, I. S., Pertanian, H., Pertanian, F., Yogyakarta, U. P., Pgri, J., & No, I. S. (2023). *Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Bahan Pangan*. *01*(01), 1–4. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>
- Anik Fadlilah, Djalal Rosyidi, dan A. S. (2022). Karakteristik Warna $L^* a^* b^*$ Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum*. *Karakteristik Warna $L^* a^* b^*$ Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum**, *2941*, 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>
- Apriantika, S., & Juwitaningtyas, T. (2024). Karakteristik Fisiko-Kimia Selai Lembaran Buah Kurma (*Phoenix Dactylifera L.*) Dengan Variasi Ekstrak Pektin Dami Nangka Dan Cmc (Carboxymethyl Cellulose) Physico-Chemical. *Agroindustrial Technology Journal*, *8*(1), 88–104. <https://doi.org/10.21111/atj.v8i1.11556>
- Arofah, F. B. (2017). Pengaruh Subtitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Puree Wortel (*Daucus carrota L*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Lapis. *e-journal Boga*, *5*(1), 48–56.
- Arthacoca, I. G. S., & Sudiarta, I. N. (2025). *Kualitas Puree Berbahan Dasar Biji Kacang Kedelai Edamame Pure Quality Made from Edamame Soybeans*. *04*(9),

2646–2654.

Ayu, D., Purba, T., Mega, O., Peternakan, P. S., Peternakan, F., Jambi, U., Jambi, J., Bulian, M., Mendalo, K. M., & Muaro, D. (2023). *Karakteristik Kimia Yoghurt dengan Penambahan Sari Wortel (Daucus carota L.)*. 26(1), 60–67. <https://doi.org/10.22437/jiip.v26i1.25374>

BPOM. (2022). *Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia*.

BPOM. (2025). *Pedoman Implementasi Regulasi Pangan Olahan Berasam Rendah Dikemas Hermetis* (Vol. 6, Nomor 0).

Bulsiewicz, W. J. (2023). The Importance of Dietary Fiber for Metabolic Health. *American Journal of Lifestyle Medicine*, 17(5), 639–648. <https://doi.org/10.1177/15598276231167778>

Citra, V., Soesanto, D., Aini, N., Mela, E., Studi, P., Pangan, T., Soedirman, U. J., & Soeparno, J. (2021). Jackfruit rags flour as a carrageenan substituent in jackfruit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 115–124. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.2.115>

Costa, E. M., Silva, S., Pereira, C. F., & Ribeiro, A. B. (2023). *Carboxymethyl Cellulose as a Food Emulsifier : Are Its Days Numbered ?*

Dakhi, imel tarianda putri, Putra, I. N. K., & Pupawati, A. K. D. (2024). *Pengaruh Konsentrasi Bubuk Wortel (Daucus carota L.) terhadap Beta Karoten , Warna , dan Sifat Sensoris Permen Jelly*. 13(3), 610–626.

Damayanti, P. G., Mustofa, A., & Karyantina, M. (2023). Aktivitas Antioksidan Nata dengan Substrat Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) dan Kubis Ungu (*Brassica oleracea* L var. capitata). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 124–134. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.124>

Emawati, E., Si, M., Andriansyah, I., Pd, M., Fatmawati, F., Si, M., Kurnia, D., Si, M., Si, M., Anggraeni, V. J., Si, M., Budiana, W., & Si, M. (2024). *Analisis Farmasi Editor : Ns . Saida , S . Kep ., M . Kes*. Pt Media Pustaka Indo Jl. Merdeka RT4/RW2 Binangun, Kab. Cilacap, Jawa Tengah.

Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (Sechium Edule Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (Hibiscus sabdariffa L.)*. X(1), 50–66.

Fitriana, N., & Frisella, E. (2024). Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Mutu Brokoli. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 10(2), 136–146.

Fitrianingsih, F., K, F. S., Utami, D. T., Elisma, E., & Yuliawati, Y. (2021). Diversifikasi Wortel Menjadi Permenjelly Sebagai Upaya Mengatasi Anak Sulit

- Mengkonsumsi Sayur. *Medical Dedication (medic) : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat FKIK UNJA*, 3(2), 68–73. <https://doi.org/10.22437/medicaldedication.v3i2.10706>
- Ghozaly, M. ., & Safitri, E. . (2016). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak N- Heksan , Etil Asetat Dan Metanol Dari Varietas Umbi Wortel (Daucus Carota L .) Dengan Metode DPPH*. 9(2), 13–18.
- Hasdar, M., Wadli, W., & Meilani, D. (2021). Rancangan Acak Lengkap Dan Rancangan Acak Kelompok Pada pH Gelatin Kulit Domba Dengan Pretreatment Larutan NaOH. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 1(01), 17–23. <https://doi.org/10.46772/jtfp.v1i01.338>
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), 17. <https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>
- Hutabarat, Fransen Kennedy Yusa, N. M., & Wiadnyani, A. A. . S. (2017). Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Karakteristik Ledok. *Pengaruh Penambahan Wortel (Daucus carota L) Terhadap Karakteristik Ledok*, 4(2), 113–119.
- Hwang, C., Chien, H., Lee, Y., Lin, C., Hsiao, Y., Kuo, C., Yen, F., & Tsai, Y. (2023). *Effect of High-Pressure Processing on the Qualities of Carrot Juice during Cold Storage*. 1–13.
- Ignaczak, A., Woźniak, Ł., Salamon, A., Szczepańska-Stolarczyk, J., Trych, U., Chobot, M., Kowalska, J., & Kowalska, H. (2024). Shaping the Physicochemical and Health-Promoting Properties of Carrot Snacks Produced by Microwave-Vacuum Drying with Preliminary Thermal and Enriching Treatment. *Molecules*, 29(21), 1–30. <https://doi.org/10.3390/molecules29215100>
- Kaur, J., Singh, Z., Shah, H. M. S., Mazhar, M. S., Hasan, M. U., & Woodward, A. (2024). Insights into phytonutrient profile and postharvest quality management of jackfruit: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(19), 6756–6782. <https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2174947>
- Kementerian PPN/Bappenas, Waste4Change, & World Resource Institute. (2021). Laporan Kajian Food Loss and Waste di Indonesia. *Laporan Kajian Food Loss and Waste Di Indonesia*, 1–116. <https://lcdi-indonesia.id/wp-content/uploads/2021/06/Report-Kajian-FLW-FINAL-4.pdf>
- Kurniawati, E., & Hartanti, L. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Natrium sitrat dan Variasi Prapemasakan Terhadap Karakteristik Multigrain Rice Instan. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(3), 103–115. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.4075>

- Lubis, N., Wibowo, D. P., Abdillah, M. N., Pitriani, K., Chaerudin, A., Lestari, P. D., Fasta, F., Khoir, B., & Hermawan, B. A. (2026). *PKM FMIPA dan Bakrie Amanah : Bersinergi dalam Meningkatkan Pengetahuan serta Kesadaran Siswa tentang Bahaya Pewarna Makanan*. 11(1), 44–53.
- Lund, P. A., De Biase, D., Liran, O., Scheler, O., Mira, N. P., Cetecioglu, Z., Fernández, E. N., Bover-Cid, S., Hall, R., Sauer, M., & O’Byrne, C. (2020). Understanding How Microorganisms Respond to Acid pH Is Central to Their Control and Successful Exploitation. *Frontiers in Microbiology*, 11(September). <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.556140>
- Mandrich, L., Esposito, A., Costa, S., & Caputo, E. (2023). chemical composition and biological properties of polyne compounds found in carrots (*Daucus carota* L.). *Frontiers in Plant Science*, 28(20), 1–20.
- Marcelli, A., Osimani, A., & Aquilanti, L. (2025). *Vegetable By-Products from Industrial Processing: From Waste to Functional Ingredient Through Fermentation*. 1–32.
- Mardiyati, E. U., Helilusiatiningsih, N., Syahara, M. A., & Rosanti, A. D. (2025). *Efek Blanching Terhadap Kandungan Proksimat Pada Tepung Wortel (Daucus carota L.) The Effect Of Blanching On The Proximate Content Of Carrot*. 01(1), 52–59.
- Mordi, R. C., Ademosun, O. T., Ajanaku, C. O., Olanrewaju, I. O., & Walton, J. C. (2020). Free radical mediated oxidative degradation of carotenes and xanthophylls. *Molecules*, 25(5), 1–13. <https://doi.org/10.3390/molecules25051038>
- Nadila, H., & Sofyan, A. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Wortel Terhadap Kadar Protein, Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Kacang Hijau. *Jurnal Kesehatan*, 15(1), 51–59. <https://doi.org/10.23917/jk.v15i1.16856>
- Nasional, B. S. (2014). *SNI 3163:2014 Wortel*.
- Nasional, B. S. (2017). *SNI ISO 10399:2017 Analisis sensori – Metodologi – Uji duo-trio*.
- Nasional, B. S. (2022). *SNI 7841:2022 Puree buah*.
- Ningsih, E. L., Lanti, I., & Siti, I. (2019). *Pengaruh Penambahan Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Fisik Yoghurt Probiotik Potongan Buah Naga Merah Effect of Addition of CMC (Carboxy Methyl Cellulose) to Physical Characteristics of Yogurt Probiotics of Red Dragon Fruit Pieces*. 14(1), 60–69.
- Parmiutari, N. M. N., Basuki, E., & Widyasari, R. (2020). Pengaruh Proporsi Dami Nangka Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Selai Lembaran

- Nanas. *Pro Food*, 6(2), 685–696. <https://doi.org/10.29303/profood.v6i2.156>
- Pign, E., Masson, M., Duret, S., Blumenthal, D., Gontard, N., & Coffigniez, F. (2025). *Current Research in Food Science Consumer behavior at sale point and consumption according to strawberry quality : How to use those data to evaluate food waste ?* 10(February). <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2025.101001>
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., & Santoso, U. (2010). Pengaruh Blanching Terhadap aktivitas antioksidan, kadar fenol, flavonoid, dan tanin terkondensasi kunir putih. *AGRITECH*, Vol. 30, No. 3, Agustus 2010, 30(3), 141–147.
- Punica, P., Arils, L., Adetoro, A. O., & Opara, U. L. (2021). Effect of Blanching on Enzyme Inactivation , Physicochemical Attributes and Antioxidant Capacity of Hot-Air Dried. *Processes*, 9(25), 1–17.
- Ramanda, M. R., Saputri, N. O., & Wahyuningtyas, A. (2024). Pengaruh kaldu jamur terhadap nilai pH, protein dan organoleptik kecap manis nira kelapa. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(1), 9–17. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i1.16765>
- Rizki, C. A., & Mukhlisah, N. R. I. (2024). *Perbandingan Aktivitas Antifungi Dan Antibakteri Air*. 5, 10591–10595.
- Rizki, R. F., & Reza, M. (2026). *Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Kulit Jeruk (Citrus Sinensis (L.)) Sebagai Material Potensial Adsorben*. 8(1), 96–106.
- Saji, S., Dipasarkan, Y., & Kota, D. I. (2017). *KARAKTERISTIK BUAH NANGKA (Artocarpus heterophyllus Lamk)*. 5(3), 278–283.
- Salsabila, A. A. (2025). Pemanfaatan Limbah Dami Nangka Sebagai Bahan Baku Pembuatan Selai Di Pt. Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera. *Pemanfaatan Limbah Dami Nangka Sebagai Bahan Baku Pembuatan Selai Di Pt. Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera*.
- Sarangi, P. K., Srivastava, R. K., Singh, A. K., Sahoo, U. K., Prus, P., & Dziekański, P. (2023). The Utilization of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) Waste towards Sustainable Energy and Biochemicals: The Attainment of Zero-Waste Technologies. *Sustainability (Switzerland)*, 15(16). <https://doi.org/10.3390/su151612520>
- Sasandira, B. F., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2025). Pengaruh Lama Steam Blanching Dan Metode Pengeringan Terhadap Warna, B-Karoten, Serta Serat Kasar Bubuk Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb.). *Journal of Food and Agricultural Technology Vol.3 No. 1 (2025)*, 2(2), 49–64.
- Setyawati, I., Fitriyah, Z., Emilia, M., & Indahsari, N. W. (2024). Potensi Ekstrak Umbi Wortel (*Daucus carota* L .) sebagai Sumber Senyawa Bioaktif. *Potensi Ekstrak*

- Umbi Wortel (Daucus carota L .) sebagai Sumber Senyawa Bioaktif*, 2(88), 16–24.
- Sharma, K. D., Karki, S., Thakur, N. S., & Attri, S. (2012). Chemical composition, functional properties and processing of carrot-A review. *Journal of Food Science and Technology*, 49(1), 22–32. <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0310-7>
- Shrestha, L., Kulig, B., Moschetti, R., Massantini, R., Pawelzik, E., Hensel, O., & Sturm, B. (2020). Control browning development and enzymatic activity on fresh-cut apple slices. *Foods*, 9(76), 1–21.
- Simanullang, Y. E. P., Guna, I. B. W., & Wartini, N. M. (2019). *Karakteristik Sari Buah Salak Varietas*. 7(1), 98–112.
- Simarmata, J. E., & Chrisinta, D. (2023). *Implementasi Analytic Hierachy Process (AHP) Dalam Sistem Pengambilan Keputusan Pemilihan Metode Pembelajaran Riset Operasi*. 5(2), 56–67.
- Sirup, P., Hasil, G., Selulosa, H., Artocarpus, N., Manisan, P., & Cocos, K. (2019). *ORIGINAL ARTICEL The Use of Glucose Syrup as Product of Selulosa Hidrolyze from the Jackfruit Rags (Artocarpus heterophylus Lamk) as Sweetner on Candies Production from the Coconut Plam (Cocos Nucifera L).* 2(1), 17–23.
- Sukarminah. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L . Moench) Terhadap Beberapa Karakteristik*. 1(December), 1–11.
- Sukoco, D. H., Wibawa, S. C., & Bahar, A. (2013). *Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (Daucus carota L) Terhadap Sifat*. 02, 25–33.
- Sulistiyono, F. D., Almasyhuri, & Mukrim, R. F. (2022). Formulasi Sediaan Obat Kumur Kombinasi Ekstrak Daun Jambu Biji. *Chimica et Natura Acta*, 10(1), 22–25.
- Suseno, R., Ampitasari, C. N., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F., & Jambi, M. (2021). Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap pewarna alami bunga kembang sepatu. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3807–3816.
- Suyata, A. Y. Z. (2025). Pengaruh Jumlah Penambahan Enzim Laktase Terhadap Total Rendemen Dan Karakteristik Kimia Keju Mozzarella. *Pengaruh Jumlah Penambahan Enzim Laktase Terhadap Total Rendemen Dan Karakteristik Kimia Keju Mozzarella*.
- Todd, E. C. D., & Faour-Klingbeil, D. (2024). Impact of Food Waste on Society, Specifically at Retail and Foodservice Levels in Developed and Developing Countries. *Foods*, 13(13). <https://doi.org/10.3390/foods13132098>
- Vilimi, Z., Pápay, Z. E., Basa, B., Orekhova, X., Kállai-Szabó, N., & Antal, I. (2024).

- Microfluidic Rheology: An Innovative Method for Viscosity Measurement of Gels and Various Pharmaceuticals. *Gels*, 10(7). <https://doi.org/10.3390/gels10070464>
- Wulansari, I. R., Devi, M., & Hidayati, L. (2017). Pengaruh Lama Blanching Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensorik Jus Kecambah Kedelai Dan Wortel. *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, dan Pengajarannya*, 40(2), 157–168. <https://doi.org/10.17977/um031v40i22017p157>
- Xiao, H., Pan, Z., Deng, L., El-mashad, H. M., Yang, X., Mujumdar, A. S., Gao, Z., & Zhang, Q. (2017). Recent developments and trends in thermal blanching – A comprehensive review. *Information Processing in Agriculture*, 4(2), 101–127. <https://doi.org/10.1016/j.inpa.2017.02.001>
- Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2018). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia The Influence Of Jackfruit Straw Addition On The Characteristic Of Manggos. *Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus Lam) Terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga (Mangifera indica L)*, 01.
- Yusuf, E., Tkacz, K., Turkiewicz, I. P., Wojdyło, A., & Nowicka, P. (2021). Analysis of chemical compounds' content in different varieties of carrots, including qualification and quantification of sugars, organic acids, minerals, and bioactive compounds by UPLC. *European Food Research and Technology*, 247(12), 3053–3062. <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03857-0>
- Winedy. F., Lilik E. R., & Imam, T. (2013). Pengaruh penambahan sari wortel sebagai fortifikasi produk yoghurt ditinjau dari nilai pH, total asam tertitrasi, total bakteri asam laktat, viskositas dan total karoten. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2018). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia The Influence Of Jackfruit Straw Addition On The Characteristic Of Manggos. *Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lam) Terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga (Mangifera indica L)*, 01.