

6. DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. (2014). Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(3): 1-9.
- Andarwulan, N. dan S. Koswara. (1992). *Kimia Vitamin*. Rajawali Pers. Jakarta.
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Washington D. C.
- Asgar, A. dan D. Musaddad. (2008). Pex`ngaruh Media, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Terhadap Mutu Lobak Kering. *J. Hort.* 18(1):87-94.
- Aslan, L.M. (1997). *Budidaya Rumput Laut*. Kanisius. Yogyakarta.
- Basuki, E.K., T. Mulyani, dan E.S. Wati. (2013). Jelly Nenas Dengan Penambahan Karagenan dan Sukrosa. *Jurnal Rekapangan*. Vol. 7(2): 167-175.
- Brand-Williams, W., M.E. Cuvelier, and C. Bursset. (1995). Use of Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebbensmittel Wissenschaft and Technologie*. Vol. 28: 25-30. [https://doi.org/10.1016/S0023-6438\(95\)80008-5](https://doi.org/10.1016/S0023-6438(95)80008-5).
- Canadanovic, B., S.S. Savatovic, G.S. Cetkovic, J.J. Vulic, S.M. Djilas, S.L. Markov, and D.D. Cvetkovic. (2011). Antioxidant and Antimicrobial Activites of Beet Root Pomace Extracts. *Czech J. Food Sci.*, 29: 575-585.
- Cerniauskiene J, J. Kulaitiene, H. Danilcenko, E. Jariene, and E Jukneviene. (2014). Pumpkin Fruits Flour as a Source for Food Enrichment in Dietary Fiber. *Not Bot Horti Agrobo* 42(1):19-23.
- Chandra, A., H.I. Ingrid, dan Verawati. (2013). Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakteristik Pati dari Biji Alpukat. LPPM UNPAR. Bandung.
- Doymaz, I. (2010). Effect of citric acid and blanching pre-treatments on drying and rehydration of Amasya red apples. *Food and Bioproducts Processing* 88: 124-132. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2009.09.003>.
- Dutta, D., U. R. Chaudhuri, and R. Chakraborty. (2005). Structure, Health Benefits, Antioxidant Property, and Processing and Storage of Carotenoids. *African Journal of Biotechnology*. Vol 4(13): 1510-1520.

- Espada, A.C., K.V. Wood, B. Bordelon, and B.A. Watkins. (2004). Anthocyanin Quantification and Radical Scavenging Capacity of Concorf, Norton, and Marechal Foch Grapes and Wines. *J. Agric. Food Chem.* Vol. 52(22): 6779-6786. DOI : <https://doi.org/10.1021/jf040087y>
- Fang, S.E. (2008). Physico-chemical And Organoleptic Evaluations of Wheat Bread Substituted With Different Percentage Of Pumpkin Flour (*Cucurbita Moschata*). Thesis. University Sains Malaysia.
- Fitriani, S., A. Ali, dan Widiastuti. (2013). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.) dan Kandungan Antioksidannya. *SAGU*. Vol 12(2): 1-8.
- Fukumoto, L.R. and G. Mazza. (2000). Assessing Antioxidant and Prooxidant Activities of Phenolic Compounds. *J. Agri. Food Chem.* Vol. 48(8): 3597-3604.
- Gaman, P.M. dan Sherrington, K.B. (1994). *Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gardjito, M. dan T. F. K. Sari. (2005). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) Terhadap Sifat-sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 1(2): 81-85.
- Ginting, E. (2013). Carotenoid Extraction of Orange-fleshed Sweet Potato and Its Application As Natural Food Colorant. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 24(1): 81-88.
- Hariyadi, P. (2013). Freeze Drying Technology : For Better Quality and Flavor of Dried Product. *Foodreview Indonesia*. Vol 8(2): 53-56.
- Hidaka, T., T. Anno, and S. Nakatsu. (1986). The Composition and Vitamin A Value of The Carotenoids of Pumpkins of Different Colors. *Journal of Food Biochemistry* 11: 59-68. DOI : 10.1111/j.1745-4514.1987.tb00112.x.
- Imeson, A. (2009). *Food Stabilizers, Thickeners, and Gelling Agents*. Blackwell Publishing Ltd.
- Khaira, K. (2010). Menangkal Radikal Bebas Dengan Anti-Oksidan. *Jurnal Sainstek*. Vol 2(2): 183-187.
- Kuncari, E.S., Iskandarsyah, dan Praptiwi. (2014). Evaluasi, Uji Stabilitas Fisik, dan Sineresis Sediaan Gel Yang Mengandung Minoksidil, Apigenin, dan Perasan Herba Seledri (*Apium Graveolens* L.). *Bul. Penelit. Kesehat.* Vol 42(4): 213-222.

- Kurniasari, L., I. Riwayati, dan Suwardiyono. (2012). Pektin Sebagai Alternatif Bahan Baku Biosorben Logam Berat. *Momentum*. Vol 8(1): 1-5.
- Kusumaningtyas, R.S. dan M. Martosupono. (2008). Terjadinya Isomerisasi dan Oksidasi α - dan β -karoten Selama Proses Pengolahan CPO. *Jurnal Natur Indonesia*. Vol 11(1): 14-18.
- Ladislav, F., P.Vera, S. Karel, and V. Kalke. (2005). Reliability of Carotenoid Analyses : A Review. *Current Analytical Chemistry*. Vol. 1 No. 1: 93-102. DOI : <https://doi.org/10.2174/1573411052948424>
- Lawless, H.T. and H. Heymann. (2010). *Sensory Evaluation of Food. Second Edition*. Food Science Text Series. USA.
- Lee, C. H., J. K. Cho, S. J. Lee, W. Koh, W. Park, and C.H. Kim. (2002). Enhancing β -Carotene Content in Asian Noodles by Adding Pumpkin Powder. *American Association of Cereal Chemist, Inc.* Vol. 79(4): 593-595. DOI : 10.1094/CCHEM.2002.79.4.593
- Lestari, D. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan β -karoten Dodol Labu Kuning Dengan Penambahan Bunga Kecombrang Sebagai Pengawet Alami. Skripsi : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Marliyati, S.A., A. Sulaeman, dan M.P. Rahayu. (2012). Aplikasi Serbuk Wortel Sebagai Sumber β -karoten Alami Pada Produk Mi Instan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol 7(2): 127-134.
- Martins, S. I. F., W. M. F. Jongen, and M. A. J. S. Van Boekel. (2001). A Review of Mailard Reaction in Food and Implications to Kinetics Modelling. *Trends in Food Science and Technology*. Vol 11: 364-373. [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(01\)00022-X](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(01)00022-X).
- Mas'ud, F. (2011). Optimasi Proses Pemanasan Pada Pembuatan *Chips* Wortel Kaya Akan Karotenoid Menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal AgriTechno*. Vol 4(1): 1-10.
- Meiliana, Roekistiningsih, dan E. Sutjiati. (2014). Pengaruh Proses Pengolahan Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Dengan Berbagai Perlakuan Terhadap Kadar β -karoten. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. Vol 1(1): 23-34.
- Muresan, C., Stan, L., Man, S., Scrob., and Muste, S. (2012). Sensory Evaluation of Bakery Products And Its Role In Determining of The Consumer Preferences. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 18(4), 304-306.

- Nireesha, G.R., L. Divya, C. Sowmya, N. Venkateshan, M. Niranjana Babu, and V. Lavakumar. (2013). Lyophilization or Freeze Drying-An Review. *International Journal of Novel Trends In Pharmaceutical Science*. Vol 3(4): 87-98.
- Noelia, J. V., M. J. M. Roberto, Z. M. J. D. Jesus., and G. I. J. Alberto. (2011). Physicochemical, Technological Properties, and Health-benefits of *Cucurbita Moschata* Duchense vs. Cehualca. *Food Research International*. 44: 2587-2593.
- Novary, E.W. (1999). *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nursten, H. (2005). *The Maillard Reaction : Chemistry, Biochemistry, and Implications*. The Royal Society of Chemistry. UK
- Parker, R. (2003). *Introduction to Food Science*. Delmar. America.
- Pongjanta, J., A. Naulbunrang, S. Kawngdang, T. Manon, and T. Thepjaikat. (2006). Utilization of Pumpkin Powder in Bakery Products. *Songklanakarin J. Sci. Technol*. Vol 28(Suppl. 1): 71-79.
- Purwanto, C.C., D. Ishartani, dan D. Rahardian. (2013). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) Dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 2(2): 121-130.
- Rodriguez-Amaya, D.B. (2001). *A Guide To Carotenoid Analysis In Food*. International Life Sciences Institute. Washington.
- Rosenthal, A.J. (1999). *Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.
- See, E.F., Wan Nadiah, W.A., and Noor Azizah, A.A. (2007). Physico-chemical and Sensory Evaluation of Breads Supplemented with Pumpkin Flour. *ASEAN Food Journal* 14(2): 123-130.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. (1984). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga* Liberty. Yogyakarta.
- Surhaini, Mursalin, dan A. Yulia. (2015). Kinetika Kerusakan Karoten Pada Minuman Emulsi Selama Penyimpanan. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. Program Studi TIP-UTM, Jambi.
- Suryaningrum; D.T. Wikanta & H. Kristiana. (2006). Uji aktivitas antioksidan dari rumput laut *Halymenia harveyana* dan *Euchema cottonii*. *J. Pascapanen dan Biotek. Kelautan dan Perikanan* Vol 1(1): 51-63.

- Taufik, Y. (2015). *Statistik Produksi Holtikultura Tahun 2014*. Direktorat Jenderal Holtikultura, Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Usha, R., Lakshmi, M. and Ranjani, M. (2010). Nutritional, Sensory, and Physical Analysis of Pumpkin Flour Incorporated into Wearing Mix. *Mal J. Nutr* 16(3): 379-387.
- Wahyuni, D.T. dan S.B. Widjanarko. (2015). Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(2): 390-401.
- Warani, A.D. (2014). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Fisikokimiawi *Jelly Wortel* Selama Penyimpanan. Skripsi : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Wardhani, D.H., A.E. Yuliana, dan A.S. Dewi. (2016). Natrium Metabisulfit Sebagai Anti-Browning Agent Pada Pencoklatan Enzimatis Rebung Ori (*Bambusa Arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 5(4): 140-145.
- Widiyowati, I.I. (2007). Pengaruh Lama Perendaman dan Kadar Natrium Metabisulfit Dalam Larutan Perendaman Pada Potongan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas* (L.) Lamb) Terhadap Kualitas Tepung Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 2(2): 55-58.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.