

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. (2005). Official Methods of Analysis. 18th ed. Maryland: Association of Official Analytical Chemists Inc.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. (2018). USDA National Nutrient Database for Standart Reference. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/
- Agustina, A., Hidayati, N., & Susanti, P. (2019). PENETAPAN KADAR β -KAROTEN PADA WORTEL. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 5(1), 7. <https://journal.unimma.ac.id/index.php/pharmacy/article/view/2293/1435>
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, R., & Muhaimin, M. (2014). Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2). <https://jurnal.usk.ac.id/TIPI/article/view/2063/2018>
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea* L) dari daerah sleman dengan metode DPPH. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70-76. <https://journals.ums.ac.id/index.php/pharmacon/article/view/9321/5703>
- Apriani, S., & Pratiwi, F. D. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Menggunakan Metode Dpph (2, 2 Diphenyl 1-1 Pickrylhydrazyl). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 5(3), 83-89. <https://kohesi.sciencemakarioz.org/index.php/JIK/article/download/268/267>
- Arpi, S. K., & Wijayanto, A. (2023). Pengaruh Kualitas Produk dan Citra Merek terhadap Keputusan Pembelian (Studi Kasus pada Getuk ECO Kota Magelang). *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 12(1), 343-348.
- Aryanti, R., Perdana, F., & Syamsudin, R. A. M. R. (2021). Telaah Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) Kuntze): Study of Antioxidan Activity Testing Methods of Green Tea (*Camellia sinensis* L. Kuntze). *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(1), 15-24. <https://journal.umpr.ac.id/index.php/jsm/article/view/2024/1942>
- Chatatikun, M., & Chiabchalard, A. (2013). Phytochemical screening and free radical scavenging activities of orange baby carrot and carrot (*Daucus carota* Linn.) root crude extracts. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 5(4), 97-102. <https://www.jocpr.com/articles/phytochemical-screening-and-free-radical-scavenging-activities-of-orange-baby-carrot-and-carrot-daucus-carota-linn-root.pdf>

- Cwitasari, Y., & Sudiastuti, S. (2015). Penentuan Masa Kedaluarsa Getuk Berbahan Pewarna Alami Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan Daun Pandan (*Pandanus amarylifolius* Roxb.) berdasarkan Uji Organoleptik dan Karakterisasi Kapang. In *Prosiding Seminar Sains dan Teknologi FMIPA Unmul*. <https://fmipa.unmul.ac.id/files/docs/Yuliani%20Cwitasari.pdf>
- Dwimayasanti, R. (2018). Rumput Laut: Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas. *Oseana*, 43(2), 13-23. <https://oseana.lipi.go.id/index.php/oseana/article/view/17>
- Engelen, A. (2018). Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 10-10. <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/173/83>
- Febrianti, B. A., Velina, Y., & Saputri, D. A. (2021). Pemanfaatan pigmen antosianin dari pewarna alami dalam pembuatan olahan makanan singkong. *Organisms*, 1(1), 15-28. <http://www.ejournal.radenintan.ac.id/index.php/organisme/article/view/9383>
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis kadar air dan kadar abu pada teh hitam yang dijual di pasaran dengan menggunakan metode gravimetri. *Amina*, 3(2), 50-54.
- Fitriani, N., Herman, H., & Rijai, L. (2019). Antioksidan ekstrak daun sumpit (*Brucea javanica* (L). Merr) dengan metode DPPH. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2(1), 57-62. <https://scholar.archive.org/work/nmuhtyjahrcc5f7t3a2qbdosrq/access/wayback/https://jsk.farmasi.unmul.ac.id/index.php/jsk/article/download/116/100>
- Ghozaly, M. R., & Safitri, E. B. (2016). Uji aktivitas antioksidan ekstrak n-heksan, etil asetat dan metanol dari varietas umbi wortel (*Daucus carota* L.) dengan metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 9(2). <https://ejournal.istn.ac.id/index.php/sainstechfarma/article/view/76/55>
- Hendarto, T., & Pinaraswati, S. O. (2022). PENERAPAN RAGAM MODEL DAN KEINDAHAN KEMASAN PEMASARAN JAJANAN TRADISIONAL GETHUK LINDRI. <http://www.peduli.wisnuwardhana.ac.id/index.php/peduli/article/view/420/159>
- Hidayah, T., Pratjojo, W., & Widiarti, N. (2014). Uji stabilitas pigmen dan antioksidan ekstrak zat warna alami kulit buah naga. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(2). <https://journal.unnes.ac.id/sju/ijcs/article/view/3500/3145>

- Hidayat, T., Jacob, A. M., & Putera, B. A. (2020). Aktivitas antioksidan *Caulerpa* sp. segar dan rebus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 566-575.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/download/33869/21096/>
- Ibroham, M. H., Jamilatun, S., & Kumalasari, I. D. (2022). A REVIEW: POTENSI TUMBUHAN-TUMBUHAN DI INDONESIA SEBAGAI ANTIOKSIDAN ALAMI. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian PPM UMJ* (Vol. 1, No. 1).
<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit/article/view/14252/7405>
- Istiqmawati, D. R., Riyanta, A. B., & PURGIYANTI, P. (2021). *Analisis Vitamin A Pada Olahan Puding Wortel (Daucus carota L.) Segar Dan Rebus Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis* (Doctoral dissertation, Politeknik Harapan Bersama Tegal).
https://eprints.poltektegal.ac.id/264/2/Jurnal_Dwi%20Rista%20Istiqmawati.pdf
- Kementrian Kesehatan RI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI. 2018.
https://repository.stikespersadanabire.ac.id/assets/upload/files/docs_1634523137.pdf
- Kusbandari, A., & Susanti, H. (2017). Kandungan beta karoten dan aktivitas penangkapan radikal bebas terhadap DPPH (1, 1-difenil 2-pikrilhidrazil) ekstrak buah blewah (*Cucumis melo var. Cantalupensis* L) secara spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*, 14(1), 37-42. <https://media.neliti.com/media/publications/229876-kandungan-beta-karoten-dan-aktivitas-pen-f15736b3.pdf>
- Maharani, A. I., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia, K. A., Rahman, N. A., Ilahi, N. F., & Farma, S. A. (2021). Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 2, pp. 390-399).
<https://semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id/index.php/prosiding/article/view/355/308>
- Mahrita, L., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (2020). Pengaruh Penambahan Pasta Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Getuk. *Repository Universitas Semarang*, 1-14.
<https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.17.0091-20210729053415.pdf>
- Merdekawati, W., Karwur, F. F., & Susanto, A. B. (2017). Karotenoid Pada Algae: Kajian Tentang Biosintesis, Distribusi Serta Fungsi Karotenoid. *Bioma*, 13(1), 23-32. <https://core.ac.uk/download/pdf/297139712.pdf>

- Mirontoneng, R., Longdong, I. A., & Lengkey, L. (2019). Kajian mutu wortel (*Daucus carota* L.) terolah minimal yang dikemas secara vakum. In *COCOS* (Vol. 11, No. 4). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/download/29967/29013>
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku konsumen terhadap jajanan tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10-16. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/36431>
- Nadila, H., & Sofyan, A. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Wortel Terhadap Kadar Protein, Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Kacang Hijau. *J. Kesehat.*, 15, 51-9. <https://journals.ums.ac.id/index.php/jk/article/view/16856/pdf>
- Nugraheni, M. (2012). Pewarna alami makanan dan potensi fungsionalnya. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 7(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/32960/13856>
- Nururrahmah, W. W. (2013). Analisis Kadar Beta-Karoten Kulit Buah Naga Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *Jurnal Dinamika*, April, 4, 15-26. <https://journal.uncp.ac.id/index.php/dinamika/article/view/23/19>
- Pamungkas, P., Bahar, A., Nurlaela, L., & Miranti, M. G. (2021). KEUNGGULAN PENAMBAHAN WORTEL (*DAUCUS CAROTA*. L) PADA BEBERAPA KUE TRADISIONAL INDONESIA. *Jurnal Tata Boga*, 10(3). <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/43567>
- Purwanti, A., Putri, M. E. V. E., & Alviyati, N. (2019). Optimasi ekstraksi β -Karoten ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*. L) sebagai sumber potensial pigmen alami. *ReTII*, 414-419. https://eprints.akprind.ac.id/2494/1/19.1%20%20Prosiding%20ReTII%20Nov2019_Optimasi%20Ekstraksi%20Karoten.pdf
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah: Hedonik Test and Storage Test Extract Ethanol the Tubers of Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(2), 124-131. <https://journal.umpr.ac.id/index.php/jsm/article/view/3213/2272>
- Sani, M. F. H., Setyowati, S., & Kadaryati, S. (2019). Pengaruh teknik pengolahan terhadap kandungan beta-karoten pada brokoli (*Brassica oleracea* L.). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(2), 133-140. <https://rulab.respati.ac.id/index.php/ilgi2017/article/view/108/40>

- Sari, A. N. (2016). Berbagai tanaman rempah sebagai sumber antioksidan alami. *Elkawnie: Journal of Islamic Science and Technology*, 2(2), 203-212. <https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/elkawnie/article/view/2695/1954>
- SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. [https://www.academia.edu/42337013/Standar Nasional Indonesia Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori 67 240 Badan Standardisasi Nasional](https://www.academia.edu/42337013/Standar_Nasional_Indonesia_Petunjuk_pengujian_organoleptik_dan_atau_sensori_67_240_Badan_Standardisasi_Nasional)
- SNI 01-4299-1996. Getuk Singkong. Badan Standarisasi Nasional.
- Sugiyono, H. M. (2019). PENGARUH BEBERAPA BAHAN BAKU TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI RENGGINANG SINGKONG (*Manihot utilissima* Pohl). *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 30(1). <https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1316104&val=205&title=PENGARUH%20BEBERAPA%20BAHAN%20BAKU%20TERHADAP%20KARAKTERISTIK%20FISIKOKIMIA%20DAN%20SENSORI%20RENGGINANG%20SINGKONG%20Manihot%20utilissima%20Pohl>
- Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. (2015). Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 390-401. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/155/164>
- Wulandari, I., Haryanti, S., & Izzati, M. (2016). Pengaruh naungan menggunakan paranet terhadap pertumbuhan serta kandungan klorofil dan β karoten pada kangkung darat (*Ipomoea reptans* Poir). *Jurnal Akademika Biologi*, 5(3), 71-79. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/biologi/article/view/19505/18497>