**DAFTAR PUSTAKA**

Astawan, M. (2008). *Khasiat Warna-warni Makanan*. Gramedia. Jakarta.

Azwar, A. (2010). *Manfaat Wortel untuk Kesehatan dan Kecantikan. Diakses http://www.pharmacyaureul.blogspot.com*

Apriliaw. (2011). *Alpha Carotine dan Beta Carotine. Diakses http://.scrib.com/doc/648192/karotin#*

Cahyadi. W. (2006). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal: 54.

Cahyadi, W. (2008). *Bahan Tambahan Pangan. Edisi Kedua*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta. Hal: 62-63, 69-70.

Cahyono, B. (2002). *Wortel* *Teknik Budi Daya Analisis Usaha Tani. Diakses Untuk- Kesehatan-Dan-Kecantikan.htm*

Dalimartha, S. (2010). *Atlas* *Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid II Cetakan Pertama.* Trubus Agriwidya. Jakarta. Hal: 162-164.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Dwicahya, D.B. (2010). *Media Informasi Tentang Sayuran Wortel. Diakses*

*September 2010.* [*http://www.elib.unikom.ac.id*](http://www.elib.unikom.ac.id) *Garfindo Persada*. Jakarta.

Dziezak, J.D. (1987). *Application of Food Colorants, Food Technol*. Hal: 78-88.

Gulrjani, M.L; Gupta, D.B; Agarwal, J and Jain M. (1992*). Some Study of Natural Yellow Dye*. The Indian Textile Joernal. 50-56.

Heldman, D.R. dan Singh, R.P. (19981). *Food Procces Engineering.* AVI Publ. Co, Connecticut.

Hidayat Nur dan Saati Elfi Anis. (2006). *Membuat Pewarna Alami.* Trubus Anggrisarana. Surabaya. Hal: 5, 21, 23.

Jaswir, I. (2007). *Memahami Gelatin. Artikel Iptek. http://www.duniapangankita.com*

John, DM. (1997). *Kimia Makanan. Edisi Kedua*. Penerbit ITB. Bandung. Hal: 238, 235, 280-281, 520-526.

Khomsan, A. (2007). *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.

Nuansa, A. (2008). *Wortel.* [*http://.scrib.com/doc/70544887/wortel#*](http://.scrib.com/doc/70544887/wortel)

Nuraini, H. (2007). *Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal*. Qultum Media. Jakarta

Rini, S. dkk. (2011) *Pesona Warna Alami Indonesia*. Jakarta. Yayasan Keanekaragaman Indonesia.

Rubatzky dan Yamaguchi. (1997). *Pembuatan Biskuit Ditinjau dari Kadar B-Karoten. Sifat Peternakan*. IPB Press. Bogor.

Rukmana, R. (1995). *Bertanam Wortel*. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 11,14,17.

Sediaoetama, A.D. (2006). *Ilmu Gizi Jilid II*. Dian Rakyat. Jakarta.

Soekarto, S.T. (1981). *Penilaian Organoleptis untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.* Bhatara Karya Aksara. Jakarta. Hal: 57.

Sunanto, H. (20002). *100 Resep Sembuhkan Hipertensi, Asam Urat dan Obesitas. PT Elexkomputindo Kelompok* Gramedia. Jakarta. Hal: 28-29.

Suryanti. (2010). *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah.* PT. Niaga Swadaya. Jakarta. Hal: 39-40.

Syamsuni, Drs. H. A. (2007). *Ilmu Resep*. Jakarta: EGC.

Trenggono, dan Sutardi. (1990). *Biokimia dan Teknologi Pascapanen. Pusat Antar. Universitas Pangan dan Gizi.* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Winarno, F.G. (1994). *Bahan Tambahan Makanan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan*. Jakarta. Hal: 27.

Yuliarti, N. (2007). *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan.* Penerbit Andi. Yogyakarta. Hal: 79.