

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim¹. 2015. *Wortel*. http://id.wikipedia.org/wiki/Wortel#Kesehatan_Mata. Diakses pada 19 mei 2015
- Anonim². 2013. *Wortel yang Kaya Kandungan Gizi*. <http://himatipan.ftip.unpad.ac.id/wortel-yang-kaya-kandungan-gizi/>. Diakses pada 19 mei 2015
- Anonim³. 2015. *Ekstraksi dan isolasi*. <http://materikuliahr.blogspot.com/p/ekstraksi-dan-isolasi.html>. diakses 19 Mei 2015
- Anonim⁴. 2014. Laporan Praktikum Analisis spektrofotometri. https://www.academia.edu/7070792/LAPORAN_SPEKTROFOTOMETRI. diakses pada 19 mei 2015
- De Man, J. M., 1997, *Kimia Makanan, edisi kedua*, Penerbit ITB Bandung, Bandung, hal 397
- Dwidjoseputro. 1985. *Pengantar Fisiologi Tumbuhan*. Jakarta, Indonesia: PT. Gramedia.
- Hanh phan-Thi, Philippe Durand, Michel Prost, Yves Wache. 2016. “**Effect of heat-processing on the antioxidant and prooxidant activities of β -carotene from natural and synthetic origins on red blood cells**”. Food chemsistry.
- Hannah O.Akinosho, Louise Wicker. 2015. “**Effect of heat-processing on the antioxidant and prooxidant activitiesof β -carotene from natural and synthetic origins on red blood cells**”. LWT-Food Science and Technology.
- Harborne, J. B., 1996, *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*, Penerbit ITB, Bandung.
- Joss, B., Aryani, R.D., dan Setiyono, 2003, **Ekstraksi Karotenoid Dari Minyak Kelapa Sawit Mentah (CPO)**. Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia 2003. Yogyakarta.
- Mas’ud Fajriyati dan rekan. 2011.” **Optimasi Proses Pemanasan Pada Pembuatan Chips Wortel Kaya Karotenoid Menggunakan Renponse Surface Methodology**”. hal 1-2
- Michel Carail, et al. 2015. “**Effects of high power ultrasound on all-E- β -carotene, newly formed compounds analysis by ultra-high-performance liquid chromatography–tandem mass spectrometry**”. Ultrasonic Sonochemisry.
- Qin Jin, et al. 2015. **Effects of feeding β -carotene on levels of β -carotene and vitamin A in blood and tissues of beef cattle and the effects on beef quality**”. Institute of Animal Science and Veterinary Medicine, Shandong Academy of Agricultural Sciences.
- Renuka N. Sarika, et al.. 2015. “**Determination of some minerals and β -carotene contents in aromatic indica rice (*Oryza sativa* L.) germplasm**”. Food Chemistry.
- Robinson, T., 1995, *Kandungan Organik tumbuhan tinggi*, Penterjemah : Kosasih Padmawinat, Penerbit ITB, Bandung, hal 163
- Salisbury, F.B. dan Ross, C.W., 1995, *Fisiologi Tumbuhan Jilid 2*, Penerbit ITB, Bandung, Hal: 143.

- Susilowati. 2008. **“ISOLASI DAN IDENTIFIKASI SENYAWA KAROTENOID DARI CABAI MERAH (*Capsicum annum* Linn.)”**hal 8-10
- Suwandi, U., 1991, ***Manfaat Beta-Karoten Bagi Kesehatan***, Pusat Penelitian dan Pengembangan P.T. Kalbe Farma, Jakarta, Cermin Dunia Kedokteran No. 73, 1991, Hal : 36-39.
- Oktaviani,Tri. Gunarti, Any. Susanti,Hari. 2014. **“PENETAPAN KADAR β -KAROTEN PADA BEBERAPA JENIS CABE (Genus *Capsicum*)DENGAN METODE SPEKTRIFOTOMETRI TAMPAK”**. Hal 106
- Winarno, F. G., 1986, ***Kimia Pangan dan Gizi***, Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, hal 131-132.