

DAFTAR PUSTAKA

- Ajizah, A. 2004. Sensitifitas Salmonella Typhimurium Terhadap Ekstrak Daun Psidium guajava L. *Journal bioscientiae*. Vol. 1. No 1. Hal 31-38.
- Almatsier. 2013. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Asmawati, H., Sunardi dan Ihromi, S. 2018. Kajian Persentase Penambah Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek*. Vol. 5(2): 97-105.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2019. Statistik Produksi Buah-Buah dan Sayuran Tahunan Menurut Jenisnya dan Kabupaten/Kota: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat
- Badrie, N. dan Schauss, A.G. 2010. Soursop (*Annona muricata* L.): Composition, Nutritional Value, Medicinal Uses, and Toxicology. *Bioactive Foods in Promoting Health: Fruits and Vegetables*. Elsevier Inc. pp. 622-643.
- Bastanta, D., Karo-karo, T. dan Rusmarilin, H. 2017. Pengaruh Perbandingan Sari Sirsak dengan Sari Bit dan Konsentrasi Gula terhadap Sirup Sabit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 5 (1), 102–108.
- Beliveau, R. dan Denis, G. 2009. *11 Makanan Ampuh Pencegah Kanker : Hidup Sehat Melalui Pola Makan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Bernardinus, T dan Wiryanta, W. 2002. *Bertanam Tomat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Bielig, Hans. J., dan Joachim, W. 1986. *Fruit Juice Processing*. Faoagricultural Services Bulletin. Roma.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M. 2007. *Ilmu Pangan (Food Science)*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta. UI-Press.
- Budiman, F.A. 2019. *Characteristics Of Fermentation Tomato Drinks Using Lactobacillus Pentosus Lla8 Culture And Commercial Culture*. [Tesis]. Unika Soegijapranata Semarang. Semarang.

- Budiman, Hamzah, F., dan Johan, V. S. 2017. Pembuatan Selai Dari Campuran Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) Dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *JOM Faperta*. Vol. 4.No. 2.
- Budiman, M. H. 2008. *Uji stabilitas fisik dan aktivitas antioksidan sediaan krim yang mengandung ekstrak kering tomat (Solanum lycopersicum L.)*. [Skripsi] Universitas Indonesia. Depok.
- Buttery, R. G., Teranishi, R. dan Ling, L. C. 1987. Fresh tomato aroma volatiles: a quantitative study. *Journal Agriculture Food Chemistry*. Vol. 35: 540–544.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-3544-2013. *Sirup*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta. Hal: 1-37.
- Cahyono, B. 2008. *Tomat (Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen)*. Yogyakarta: Kanisius.
- Chairunnisa, R. 2012. *Pengaruh Jumlah Pasta Tomat Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pada Mencit Diabetes*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Pascasarjana Universitas Andalas.
- Dalimartha, S. 2007. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jilid 3, 65, Puspa Swara, Jakarta.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Davies, J. 2000. Tomatoes and Health. *Journal of Social Health*. June : 120 (2) : 81 – 82.
- Delvira, Y. 2016. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Tomat (*Lycopersicum esculantum*, Mill) dan Sari labu kuning (*Cucubita moschata*) Terhadap Karakteristik Marshmallow*. [Skripsi]. Faktultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Dewanti, T., Widya, D. R., Mochamad, N. dan Jaya, M. M. 2010. *Aneka Produk Olahan Tomat dan Cabe*. Pengabdian Masyarakat, Banyuwangi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Dewi, E. S. 2018. Isolasi Likopen Dari Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Dengan Pelarut Heksana. *Jurnal AGROTEK*. Vol. 5 No. 2

- Dewi, S. E. 2014. *Perbandingan Kadar Vitamin C, Organoleptik, Dan Daya Simpan Selai Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*) Dan Pepaya (*Carica papaya*) Yang Ditambahkan Gula Pasir*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Djarkasi, G. S. S., Sumual, M. F. dan Luluhan, L. E. 2017. *Pendugaan Daya Simpan Manisan Tomat Kering dengan Metode ASLT (Accelerated Shelf-Life Testing) Model Arrhenius*. Laporan Hasil Penelitian Unggulan Universitas Sam Ratulangi (RDU).
- Dwiyana, D. N. 2011. *Perbandingan Konsentrasi Hidrokoloid dan Konsentrasi Asam Sitrat Dalam Minuman Jeli Susu Sesuai Mutu Dan Kualitas*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pakuan.
- Eveline, Siregar, T. M., dan Sanny, 2014. *Studi Aktivitas Antioksidan pada Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Konvensional dan Organik Selama Penyimpanan*, Prosiding. Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Esti dan Sediadi, A. 2000. *Sari dan Sirup Buah. Artikel Tentang Pengolahan Pangan*. Jakarta.
- Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Farikha, I.N., Anam, C., Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah Selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 2 No. 1. ISSN: 2302-0733
- Faruqi, I. (2020). *Pengaruh Perbandingan Bubur Kolang-kaling (*Arenga pinnata .Merr*) dan Sari Buah Jamblang (*Syzygium cumini, L*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Buah Jamblang*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Febriani, K. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Daun *Cocculus orbiculatus (L.) DC*. Dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia Dari Fraksi yang Aktif*. [Skripsi]. FMIPA UI. Depok.
- Febriana, R. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Buah Kedondong (*Spondias**

- dulcis, Forst*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Fitri, I. N. 2017. *Perbedaan Penggunaan Asam Sitrat (Citric Acid) Dan Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia Swingle) Pada Pembuatan Sirup Golden Melon Terhadap Daya Terima Konsumen*. [Skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.
- Gingting, R.Y. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Likopen Buah Tomat Dan Pengaruh Penyimpanan Pada Suhu Dingin (Refrigeration) Terhadap Mutu Produk Olahan Tomat*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hartati, S. 2018. *Pembuatan Minuman Jelly Kolang-Kaling (Arenga Pinnata, Merr) Dengan Penambahan Campuran Tomat (Solanum Lycopersicum L.) Dan Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi, Linn.)*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Haryoto. 2001. *Membuat Telur Asin*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hasibuan, F. 2016. *Pengaruh Pencampuran Buah Malaka (Phyllanthus Emblica) Dengan Tomat (Lycopersicum Esculentum, Mill) Terhadap Karakteristik Selai*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Hidayat, M. A., Netty, H. dan Vonny, S. J. 2017. Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam. *Jom Faperta Ur*. Vol. 4 No. 2
- Hiola, S. K. Y. 2018. *Teknologi Pengolahan Sayuran*. Makassar: CV Inti Mediatama. Hal 41-42.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-huang., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 96 (2006).
- Ita, N. F., Choirul, A., dan Esti, W. 2013. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 2. No. 1.
- Indriaty, F. 2014. Pengaruh Variasi Penambahan Sari Buah Sirsak Terhadap Mutu Kembang Gula Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 6 No. 2

- Jana, R. 2018. *Pengaruh Perbandingan Sari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas var. Ayamurasaki) Dan Sari Dami Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Dami Nangka*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Jones, J. B. 2008. *Tomato Plant Culture in the Field, Green House, and Home Garden*. CRC Press: Taylor and Francis Group. 400 p.
- Kartikasari, D.I, dan Fithri, C., N. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Sirsak Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2.No. 4. Hal 239-248.
- Kencana. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk*. [Skripsi]. Universitas Pasundan : Bandung.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat, Cara penyediaan, dan Pengolahan*. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Lawrie, R. A. (2003). *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Ma'sum, J., Isaeni, Primaharinastiti, R., Annuryati, F. 2014. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton Tomat Segar dan Pasta Tomat 48 Terhadap 1,1-diphenyl-2-Picryhidrazyl (DPPH). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* .Vol.1(2) : 59-62
- Mardiani, L. dan Ratnasari, J. 2011. *Ramuan dan khasiat sirsak*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 23.
- Martha, H., Widyasanti, A., Sukarti, T. 2007. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Sari Buah terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (Citrus nobilis Lour)*. Lembaga Penelitian Dasar Universitas Padjadjaran.
- Maslarova, N. V. dan Yanishlieva. 2001. Inhibiting oxidation dalam Jan Pokorny, Nedyalka Yanislieva dan Michael Gordon: *Antioxidants in food, Practical applications*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge: 22-70

- Maulida, D. dan Zulkarnaen, N. 2010. *Ekstraksi Antioksidan (Likopen) Dari Buah Tomat Dengan Menggunakan Solven Campuran n-Heksana, Aseton dan Etanol*. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Dipenogoro.
- Meikapasa, N. W. P dan Seventilofo, G. N. O. 2016. Karakteristik Total Padatan Terlarut (TPT), Stabilitas Likopen Dan Vitamin C Saus Tomat Pada Berbagai Kombinasi Suhu Dan Waktu Pemasakan. *Ganec Swara*. Vol. 10.No. 1.
- Mikkelsen, R. L. 2005. Tomato flavor and plant nutrition : A Brief Review. *Better Crops*. 89 (2): 15.
- Miryanti, A. Lanny, S., Kurniawan, B, dan Sthepen, I. 2011. Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis (*Garciana mangostana L*). *Laporan Penelitian Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Moghadamtousi S, Fadaeinasab M, Nikzad S, Mohan G, Ali H, dan Kadir H. 2015. *Annona muricata (Annonaceae): A Review of Its Traditional Uses, Isolated Acetogenins and Biological Activities*. *International Journal of Molecular Science*.;16 (7) : 15625–58.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H dan Aminah, S. 2010. Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, Ph Dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa, L*) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 01.No. 01.
- Mutmainnah, S. 2008. *Skripsi Pembuatan Counter waktu pada percobaan viskositas berbasis mikrokontroler HRS8000*. [Skripsi]. UIN. Malang
- Napitupulu, M. dan Ratman. 2014.Issn 2302-6030 Analisis Vitamin C Pada Buah Pepaya, Sirsak, Srikaya Dan Langsung Yang Tumbuh Di Kabupaten Donggala. *Jurnal Akademika Kimia*. Volume 3, No. 3. Hal, 121-128
- Ngginak, J., Anggreini D.N.R., dan Yanti, D. 2019. Kandungan Vitamin C dari Ekstrak Buah Ara (*Ficus carica L.*) dan Markisa Hutan (*Passiflora foetida L.*). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*. Vol.2, No.2. Hal : 54-59.
- Novitasari, R, 2018. Studi Pembuatan Sirup Jeruk Manis Pasaman (*Citrus Sinensis Linn.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*.Vol. 7. No. 2.4

- O'Neill, M. J., 2006. *The Merck Index An Encyclopedia of Chemical, Drugs and Biologicals*. 14th Edition, N.J., USA: Merck & Co., Inc., 630, 974-975 dan 6973
- Otto, R.B.D., N. Maureen, dan S. Duncan. 2015. Comparison of Antibacterial Activities of Fermented with those of Unfermented *Annona muricata* (L) Fruit Extracts. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. pp. 696-707.
- Pintadiati, R. 2018. *Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur, dan Kulit Buah Nenas (Ananas comosus, L. Merr) dalam Pembuatan Keju Cottage*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Poedjiadi, A. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia PRESS.
- Pourmouran, F., Hosseinimehr, S. J. dan Shahabimajd, N. 2006. Antioxidant Activity, Phenol and Flavonoid Content Of Some Selected Iranian Medical Palnt. *African journal of Biotechnology*. Vol. 5(11) :1142-1145.
- Prasetyorini, Moerfiah, Wardatun, S., Rusli Z., 2014. *Potensi Antioksidan Berbagai sediaan Buah Sirsak*. FMIPA. Universitas Pakuan. Vol. 37(2). Hal :137-144
- Prihantini, A. 2009. *Analisis Kandungan Likopen Dalam Beberapa Buah dan Sayuran Yang berwarna Merah*. [Skripsi]. Fakultas MIPA. Universitas Indonesia. Depok.
- Purwati, E. dan Khairunisa, 2007. *Budi Daya Tomat Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Depok.
- Putri, R. A. 2016. Pengaruh Proporsi Gula Pasir Terhadap Sifat Organoleptik Sirup Belimbing Wuluh. *e-journal Boga*. Volume 5.No. 3. Hal 73-83.
- Ramadhani, R. W. 2020. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia S.) Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. [Skripsi]. Padang. Universitas Andalas.
- Rao, A.V. dan Agarwal, A., 2000. Tomato lycopene and its role in human health and chronic diseases. *Can. Med. Assoc. J*, 163, 739-744

- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif Dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian*. Vol. 9 No. Hal. 196-202.
- Rizk, dkk. 2014. Charactrization of carotenoids (lyco-red) extracted from tomato peels and its uses as natural colorants and antioxidants of ice cream. *Annals of Agricultural Science*. Vol. 59. Pp: 53-61
- Rohman, A. dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Prees. IKAPI.
- Rosmainar L., Widia, N., Ni, P. A. dan Haula, N. 2018. Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum Sp.*) Dengan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Kimia Riset*. Vol. 3 No. 1
- Safitri, A. A. 2012. *Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Sanjiv, A. A. dan Venketeshwer, R. 2000. *Tomato Lycopene and Its Role in Human Health and Chronic Diseases*. Faculty of Medicine. University of Toronto
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P. S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor.
- Setyawati, E., Christ, K. R. dan Edy, H. 2019. Korelasi Kadar Likopen Dengan Aktivitas Antioksidan Pada Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) Dan Tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Jurnal Analisis Kesehatan Sains*. Vol 8. No. 2
- Shi, J. dan Maguer, M. L. (2000). Lycopene in Tomatoes: Chemical and Physical Properties Affected by Food Processing. *Critical Reviews in Biotechnology*, 20(4): 293–334.
- Sholeha, S.F., Soediby, D.W, dan Sutarsi. 2015. Kajian sifat fisik dan kimia buah tomat menggunakan pengolahan citra. *Jurnal Berkala Ilmu Pertanian* 1(1): 1-6
- Simpson, M. G., 2010, *Plant Systematics*, Elsevier, Burlington, USA. Inc. Publishers, Sunderland, Massachusetts, U. S. A.
- Standar Nasional Indonesia 7388. 2009. *Batas Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.

- Sudaryati. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*. Vol. 7 (2) : 199-213.
- Sularjo. 2010. *Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Pepaya Terhadap Kualitas Permen Pepaya*. ISSN 0215-9511.Klaten.
- Sunarjono, H. 2005. *Sirsak dan Srikaya Budidaya untuk Menghasilkan Buah Prima*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sunarjono, H. 2006. *Bertanam 30 Jenis Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta. 181 hal.
- Sunarmani, Kun Tanti, D., 2008, *Parameter Likopen Dalam Standardisasi Konsentrat Buah Tomat*, Prosiding PPI Standardisasi, Jakarta.
- Surbakti, S. R. 2016. *Sintesis Selulosa Sitrat dari Selulosa Daun Nenas (*Ananascomosus merr*) Melalui Reaksi Esterifikasi dengan Asam Sitrat Sebagai Pengadsorpsi Ion Kadmium (Cd)*. [Thesis]. Medan : Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.8-9.
- Suyuti A., Su'i, M., dan Sudiyono, S. 2018. Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia (Likopen) Sari Buah Tomat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. AGRIKA. 2(1)
- Taleha, J. G. dan Sinay, H. 2017. Kualitas Organoleptik Sirup Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Gula. *Biopendix*, Volume 3, Nomor 2, Hal. 159-166
- Tandikurra, D. T., Lana, E. L., dan Maria, F. S. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Sifat Sensoris Selai Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 10. No. 2. Hal. 52-62
- Toor, R. K dan Savage, G. P. 2005. Antioxidant Activity in Different Fraction of Tomatoes. *Journal of Food Research International*. Hal : 487-494.
- Torio, M.A.O., Joydee, S and Florina, E. M. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga Saccharifera* Labill.) Endosperm

at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. Volume 135(1): 19-30.

Watson, R. R. 2003. *Functional Foods and Nutraceuticals in Cancer Prevention*. Iowa: Wiley-Blackwell.

Wibowo, R. A., F. Nurainy dan R. Sugiharto. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Tertentu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Sari Tomat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 19.No. 1.Hal.93-101.

Widjaya, C. H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Healthy Choice*. Edisi IV.

Widyaningrum, H. 2012. *Sirsak Si Buah Ajaib 10.000x Lebih Hebat dari Kemoterapi*. Yogyakarta: MedPress

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirayuna, A.K., Yhulia, P. dan Sih, Y. 2014. Karakterisasi Fruit lather Sukun (*Artocapus communis*)-Sirsak (*Annona muricata* Linn). *Berkala Ilmiah Pertanian*. Volume x. Nomor x. Hal, x-x.

Yusuf, R. R. 2002. *Formulasi, Karakteristik Kimia, dan Uji Aktivitas Antioksidan Produk Minuman Fungsional Tradisional Sari Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Sari Sereh Dapur (*Cymbopogon flexuosus*)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

Zuhud, E. A. 2011. *Bukti Kedahsyatan Sirsak Menumpas Kanker*. Jakarta: Agromedia Pustaka. Hal 2-7.

Zuorro, A., Marcello, F. dan Roberto, L. 2013. Enzyme-assisted Extraction of Lycopene From Tomato Processing Waste, *Enzyme and Microbial Technology* 49, 567- 573.