

## DAFTAR PUSTAKA

- Alda, L.M., Gogoasa, I., Bordean, D.M., Gergen, I., Alda, S., Moldovan, C., Nita, L. 2009. Lycopene Content of Tomatoes and Tomato Products. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. 15(4), 540-542.
- Andayani, R., Maimunah, Lisawati, Y. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total, dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersium*). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. Vol. 13(1) : 31-37.
- Arab, L., & Steck, S. 2000. Lycopene and Cardiovascular Disease. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 71:1691-1695.
- Bella, D.S. 2002. Pengaruh Varietas dan Waktu Evaporasi terhadap Mutu Pasta Tomat. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fateta. IPB.
- Bhowmik, D., Kumar, K.P.S., Paswan, S., Srivastava, S. 2012. Tomato A-Natural Medicine and its Health Benefits. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. Vol 1 (1) : 33-43.
- Blois, M.S. 1958. Antioxidant Determinations by The Use of A Stable Free Radical. *Nature*. Vol. 181: 1199-1200.
- Boileau, A.C., Merchen, N.R., Wasson, K., Atkinson, C.A., Erdman, J.W. 1999. *Cis*-lycopene is more Bioavailable than *Trans*-lycopene in vitro and in vivo in Lymph-Cannulated Ferrets. *The Journal of Nutrition*. 129: 1176-1181.
- Bombardelli, E., Morazzani, P., Seghizzi, R. 1999. Process for Extraction of Lycopene Using Phospholipid in The Extraction Medium. *US Patent*: 5897866.
- Bramley, P.M. 2000. Is Lycopene Beneficial to Human Health?. *Phytochemistry*. Vol. 54 : 233-236
- Bresson, J.L., Flynn, A., Heinonen, M., Hulsof, K., Korhonen, H., and Verhage. 2008. Safety of Synthetic Lycopene. *The EFSA Journal*. 676 : 1-25.
- Britton, G., Jensen, S.L., and Pfander, H., 1995. *Carotenoids Volume IA: Isolation and Analysis*. Berlin: Birkhausen Verlag. P.211.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua. Jakarta.: Bumi Aksara.
- Chairunnisa, R. 2012. Pengaruh Jumlah Pasta Tomat Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pada Mencit Diabetes. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.

- Davies, J. 2000. Tomatoes and Health. *Journal of Social Health*. June, Vol. 120(2): 81-82.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. (Edisi I). Jakarta : Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, Direktorat Pengawasan Obat Tradisional.
- Desmiaty, Y., Alatas, F., Sugianti, I. 2008. Pembuatan *Crude* Likopen dari Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*) dan Penentuan Daya Antioksidannya. Dipublikasi pada *Kongres Ilmiah XVI Ikatan Sarjana Farmasi Indonesia*. Yogyakarta, 11-12 Agustus.
- DiMascio, P., Kaiser, S., Sies, H. 1989. Lycopene as the Most Efficient biological carotenoid singlet oxygen quencher. *Arch Biochem Biophys*. 274:532-538.
- Food and Drug Administration. 2013. *Guidance for Industry : Bioanalytical Method Validation*. USA: Food and Drug Administration.
- Gandjar, I.G., & Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Cetakan II. Yogyakarta : Pustaka Pelajar. Hal.246.
- Gledhill, D. 2002. *The Names of Plants* (3<sup>rd</sup> ed). Cambridge : Cambridge University Press.
- Hanson, P. M., Yang, R., Wu, J., Chen, J., Ledesma, D., Tsou, S.C.S. 2004. Variation for Antioxidant Activity and Antioxidant in Tomato. *Journal American Social Horticultural Science*. Vol 129 (5): 704-711.
- Harmita. 2004. Petunjuk Pelaksanaan validasi Metode dan Cara Perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. Vol. 1(3): 117-135.
- Kailaku, S.I., Dewandari, K.T., Sunarmani. 2007. Potensi Likopen Dalam Tomat Untuk Kesehatan. *Buletin Teknologi Pasca Panen Pertanian*. Vol. 3: 50-58.
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K., Taniguchi, H. 2002. Antioxidants Properties of Ferulic Acid and Its Related Compound. *J. Agric. Food Chem*. 50:2161-2168.
- Kristanto, A., Mustaqim, W.A., Suhartono, E., Qamariah, N. 2004. Skrinning Tanamaan Obat yang Berpotensi Sebagai Antioksidan In Vitro. *Mutiara Medika*. Vol.4(1) : 5-11.
- Kumalaningsih, S. 2009. *Antioksidan Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Ma'sum, J., Isnaeni, Primaharinastiti, R., Annuryati, F. 2014. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton Tomat Segar dan Pasta Tomat

- Terhadap 1,1-diphenyl-2-Picrylhidrazyl (DPPH). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* .Vol.1(2) : 59-62.
- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stable Radical Diphenyl Picrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin J.Sci. Technol.* Vol. 26(2) : 211-219.
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago, D.C., & Nino, J. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants from Colombian Biodiversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro*. Vol. 102(5) : 631-634.
- O'Neil, M. J. (editor). 2006. *The Merck index : An Encyclopedia of Chemicals, Drug and Biologicals*. (14<sup>th</sup> Ed). New Jersey: Merck and Co.Inc.
- Peralta, I. E., & Spooner, D. M. 2000. Classification of Wild Tomatoes. *Kurtziana Tomo*. Vol. 28(1) : 45-54.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. *Minnesota Medallion Laboratories : Analytical Progress*.Vol 19(2): 1 – 4.
- Prakash, A., Rigelhof, F., & Miller, E. 2007. Antioxidant Activity. *Minnesota Medallion Laboratories : Analytical Progress*.
- Rao, A.V., & Rao, L.G. 2003. Lycopene and Human Health. *Nutritional Genomics and Fuctional Foods*. Vol.1 : 35-44.
- Prakash, D., Upadhyay, G., Gupta, C., Pushpangadan, P., Singh, K.K. 2012. Antioxidant and free Radical Scaveging Activities of Some Promising Wild Edible Fruits. *International Food Research Journal*. Vol. 19(3) : 1109-1116.
- Rohman, A. 2009. *Kromatografi Untuk Analisis Obat*. (Edisi Pertama). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Roth, J. H., & Blaschke, G. 1998. *Analisis Farmasi*. Penerjemah: Kisman, dkk, Cetakan Ketiga. Yogyakarta: UGM Press. Hal. 335-357.
- Sahasrabuddhe, S. H. 2011. Lycopene An Antioxidant. *Pharma Times*. Vol. 43. (12) 13-15.
- Sanjiv, A., & Rao, A.V.2000. Tomato Lycopene and its Role in Human Health and Chronic Disease. *Canadian Medical Association Journal*. Vol. 163(6): 739-744.
- Satiadarma, K. 2004. *Azas Pengembangan Prosedur Analisis*. Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Surabaya: Airlangga University Press. Hal. 378-388.

- Setiati, S. 2003. Radikal Bebas, Antioksidan, dan Proses Menua. *Jurnal Kedokteran dan Farmasi*. Vol. 6 : 366-369.
- Shi, J., & LeMaquer, M. 2000. Lycopene in Tomatoes : Chemical and Physical Properties Affected by Food Processing. *Critical Review of Food Science and Nutrition*. Vol. 40(1): 1-42.
- Sibuea, P. 2003. *Antioksidan Senyawa Ajaib Penangkal Penuaan Dini*. Yogyakarta: Sinar Harapan.
- Sunarmani, dan Tanti, K. 2008. Parameter Likopen Dalam Standarisasi Konsentrat Buah Tomat. *Penelitian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*.
- Stahl, W., & Sies, H. 1992. Uptake of Lycopene and Its Geometric Isomers is Greater from Heat-Processed than from Unprocessed Tomato Juice in Humans. *The Journal of Nutrition*. Vol. 122 : 2161-2166.
- Syamsuhidayat, Sugati, S., dan Hutapea, J.R. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Edisi ke-2. Jakarta: Departemen Kesehatan RI Bagian Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Thompson, K.A., Marshall, M.R., Sims, C.A., Wei, S.A., Sargent, Scott, J.W. 2000. Cultivar, Maturity, and Heat Treatment on Lycopene Content in Tomatoes. *Journal of Food Science*. Vol. 65 (5).
- Wahyuni, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Cetakan I. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Watson, D.G. 2009. *Analisis Farmasi : Buku Ajar untuk Mahasiswa farmasi dan Praktisi Kimia Farmasi*. Alih bahasa oleh : Winny R. Syarief. Editor Edisi Bahasa Indonesia oleh : Amalia H. Hadinata. Jakarta : EGC.
- Xianquan, S., Shi, J., Yakuda, Y., Yueming, J. 2005. Stability of Lycopene During Processing and Storage. *J.Med Food*. Vol. 8 (4) : 413-422.
- Youngson, R. 2005. *Antioksidan, Manfaat Vitamin C dan E Bagi Kesehatan*. Diterjemahkan oleh: S. Purwoko. Jakarta : Arean.