

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, M.R. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Lemon (*Citrus medica* var, Lemon) terhadap Karakteristik dan Penerimaan Organoleptik Minuman Jelly Tomat (*Lycopersicum esculentum*, Mill). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Agustin, F., Putri, W.D.R., 2014. Pembuatan *Jelly Drink* Belimbing Wuluh. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.3 p.1-9. Universitas Brawijaya. Malang.
- AOAC, (Assosiation of Official Analitical Chemist). 1995. *Official Method Of Analysis of The Association*. Washington DC. USA : Assosiation Officcial Analysis Chemist.
- Almatsier, S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bennion, M. 2000. *The Science of Food*. John Wiley & Sons Inc. New York
- Buckle, K.A, R. A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan. H. Purnomo dan Adiono. UI- Press. Jakarta.
- Cahyono, B. 1998. Tomat Usaha Tani dan Penanganan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Dalimartha, S. 2002. Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Kanker. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Departemen Kesehatan. 1998. Standard Industri Indonesia. Dep-Kes. Jakarta.
- Desrosier, N, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dewanti, W.T., Rukmi. W.D., Nurcholis. M., Maligan. J.M. 2010. Aneka Produk Olahan Tomat dan Cabe. Universitas Brawijaya. Malang.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan Sumatera Barat. 2013. <http://www.pertanian.go.id/sakp/admin/file/RENSTRA-HOR.Pdf>. [27 Maret 2014].
- Elistiasih, T., dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- \_\_\_\_\_. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

- Gea, S.I. 2009. Hygiene dan Analisa Cemar Mikroba yang Terdapat pada Saus Tomat dan Saus Cabai Isi Ulang yang Digunakan di Kantin di Lingkungan Universitas Sumatera Utara. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hambali, E.,A. Suryani dan M. Ihsanur. 2006. Membuat Saus Cabai dan Tomat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kailaku, I, S. Dewandari, K, T. dan Sunarmani. 2007. Potensi Likopen dalam Tomat Untuk Kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Karina. A. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber of finanacial*, Rosc.) dan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan.[Skripsi]. IPB, Bogor.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Saus. Ebookpangan.com.
- Lingga, P. 1985. Agribisnis Buah Belimbing Wuluh. Gramedia. Jakarta.
- Maulida, D. 2010. Ekstraksi Antioksidan Likopen dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solvent Campuran, n – Heksana, Aseton, dan Etanol. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Meilina, Isni. 2015. Pembuatan Minuman *Jelly* dari Campuran Gel Kolang Kaling (*Arenga pinnata*, Merr.) dengan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) pada Berbagai Konsentrasi. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Moechtar, 1990. Fisika Bagian Struktur Atom dan Molekul Zat Padat Mikromeritika. Gajah Mada University Press.Yogyakarta.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendera 1 Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor
- Muis, Abdul. 2009. Modul Mengawetkan Makanan Guna Menunjang Bisnis Mandiri. Sekolah Menengah Teknologi Industri. Padang.
- Nataliningsih. 2009. Pengaruh Imbangan Tomat (*Lycopersicum esculentum*, Mill) dan Labu Kuning (*Cucurbita maschata ex. Poir*) Terhadap Karakteristik Saus Tomat. [Makalah Karya Ilmiah]. Fakultas Pertanian, Universitas Bandung Raya. Bandung.
- Nugrahawati, D., Rahayu. T.N., Wahyu. H.S., 2009. Pemanfaatan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) Sebagai Cairan Akumulator Secara Alami dan Ramah Lingkungan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nugraheni, Mutiara. 2014. Pewarna Alami. Graha Ilmu. Yogyakarta.

- Palungkung, R.A., dan Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Penebar Swadaya. Jakarta
- Parikesit, M. 2011. Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh. Stomata. Surabaya.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Regina. 2008. Penentuan *Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen* pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*, L). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, Vol. 13, No. 1, hal 9:1.
- Rismunandar, 2001. Tanaman Tomat Yang Serba Guna, Terate, Bandung.
- Rukmana, Rahma. 1994. Tomat dan Cherry. Kanisius. Yogyakarta.
- Satuhu, S. 1996. Penanganandan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Pres. Bogor.
- Shi, J. dan M. L. Maguer. 2000. *Lycopene in Tomatoes: Chemical and Physical Properties Affected by Food Processing*. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 40: 1-42.
- SNI 01-3546-2004. Saus Tomat. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sunarmani, dan Tanti, K., 2008. Parameter Likopen Dalam Standarisasi Konsentrat Buah Tomat. Penelitian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Suprapti, L. 2000. Membuat Saus Tomat. Trubus Agrisarana. Jakarta.
- Syarmalina, Triswandari. 2007. Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) dan Pengujian Stabilitasnya Selama Penyimpanan. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Tugiono, H. 2001. Bertanam Tomat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Viranda, P. M. 2009. Pengujian Kandungan Tomat. Jakarta. Fakultas Kedokteran. Universitas. Indonesia.
- Wijaya, A.P.H. 2002. Pembuatan Sirup Teh Hijau (*green tea*) Rendah Kalori. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wiryanta, B. 2002. Bertanam Tomat. Agro Media Pustaka. Jakarta

Winarno, F.G., D. Fardiaz, dan S. Fardias. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta.

Winarno, F.G., 1991. Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

\_\_\_\_\_, 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Yenrina, R., Yuliana., Rasymida, D. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Universitas Andalas. Padang.

