

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriyani, C.T. 2006. *Pembuatan Dodol Tape Pisang*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andayani, R., Maimunah. dan Yovita Lisawati. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Anggadireja, J.T., Z. Achmad,. P. Heri,.Dan I.Sri,. 2006. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anief, M. 1997. *Ilmu Meracik Obat*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Anonymous. 2001a. *USDA Nutrient Database for Standard Reference*.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*, 15<sup>th</sup> Edition. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists. Wallington. D.C.
- Apriyanto dan Farid. 1989. *Mengkudu (Morinda citrifolia): Efek Farmakologis dan Teknik Pengolahannya*. [Naskah Publikasi]. Sarasehan Temu Saran Pengembangan Obat Tradisional Indonesia. Bogor.
- Astawan, M., Koswara dan Herdiani, F. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi Ilmu dan Industri Pangan* XV(1).
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2015. *Sumatera Barat dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. Padang.
- Cahyono. 1998. *Tomat: Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Demam. J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Dwidjoseputro, D. 1992. *Pengantar Fisiologi Tumbuhan*. Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fraser, P. D., M. R. Truesdale, C. R. Bird, W. Schurch, P. M. Bramley. 1994. Carotenoid Biosynthesis during Tomato Fruit Development. *Plant Physiology Journal*. 105 : 405-413.
- Ginting, R.Y. 2008. Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Likopen Buah Tomat. dan Pengaruh Penyimpanan pada Suhu dingin (Refrigeration) Terhadap Mutu Produk pengolahan Tomat. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Ghufran M, Kordi K, 2010. *Budi Daya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik, dan Obat-obatan*, Lily Publisher, Yogyakarta.
- Hadiman,A.L. 2012.Struktur dan Sifat Karagenan. <http://marinamoy.blogspot.com/> [10 Agustus 2017].
- Idrus, H. 1994. *Pembuatan Dodol*. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Departemen Perindustrian.
- Ishak, E. dan Sarinah, A. 1985. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur. Ujung Pandang.
- Jones B Jr. 2008. Tomato Pan Culture. In *The field Green House and Home Garden*. CRC PRESS. New York. 399p.
- Julyasih, K., Komersial di Bali. *Current Biological Research & Education in life Supporting Conservation*. Prosiding Seminar Nasional; Yogyakarta 19 November 2013. Yogyakarta: FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta: Hal 1-26.
- Junio, Ida C., And Bisco, Louders P., 2013. Formulation and Standarization of seaweeds Flakes, *E-International Scientific Research Journal*, Volume-V, Issue-1, 2013, ISSN 2094-1749
- Kartika, B., P. Hastuti,. Dan W Supartono,. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada-Press. Yogyakarta.
- Kasim, S. R. 2004. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi dan Lamanya Waktu Pemberian Rumput Laut *E. cottoni* Terhadap Kadar Lipid Serum Darah Tikus. [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Lukito, M.S., Giarto., dan Jayus. 2017. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi* 11(1);82-95.
- Mappa, T., Hosea, J.E., dan Novel,K. 2013. Formulasi Gel Ekstrak daun Sasaladhan (*Peperomia Pellucida, L.*) terhadap Luka Bakar Pada Kelinci (*Oryctolagus Cuniculus*). *Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT* 2(2):49-56.
- Muchtadi. 2010. *Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Mukarommah, 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* 1(1):43-51.
- Murdinah. 2010. *Penelitian Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan*. Balai Besar Riset Pengolahan produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

- Murniati, Subaryono, Irma H, 2010, *Pengolahan Mie Yang Difortifikasi Dengan Ikan dan Rumput Laut Sebagai Sumber Protein, Serat Kasar dan Iodium, Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, Volume 5, No 1, Juni 2010.
- Noviana, K., Wijaya, M., dan Kardiman. 2017. Pengaruh Penambahan Bubur Buah Tomat Terhadap Kualitas Dodol Tomat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* (3):78-87.
- Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Pereira L, 2011, *A Review of The Nutrient Composition of Selected Edible Seaweeds*, Nova Science Publisher, Inc, ISBN 978-1-61470-878-0.
- Purwanto R.,O, Bambang D.A, Mochamad B.H, 2013, *Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa dan Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko - Kimia dan Inderawi Dodol Rumput Laut (Eucheuma spinosium, Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, Vol. 1 No. 1, April 2013,hlm.1-12.
- Prastyawan, F. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut Terhadap kualitas Fisik dan Organoleptik Dodol Susu. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rukmana, R. 1994. *Budi Daya Tomat*. Kanisius. Yogyakarta
- Satuhu, S., dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sembiring, S.I. 2002. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cotoni*) sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Permen Jelly. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, Dan P.M. Sari, 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agra*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standar Nasional [BSN]. 1992. Syarat Mutu Dodol. SNI 01-2986-1992. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Sanjiv, A. and AV. Rao. 2000. Tomato Lycopene and Its Role in Human Health and Chronic Disease. *Canadian Medical Association Journal*. Vol. 163(6): 739-744.
- Soekarto. S.T 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1996. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- . 2003. *Mikrobiologi Pangan PAU Pangan dan Gizi*. UGM. Yogyakarta.



- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi.1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Suhartono, E., Fujianti, Aflanie, I. (2002). *Oxygen Toxicity by Radiation and Effect of Glutamic Piruvat Transamine (GPT) Activity Rat Plasma After Vitamin C treatmen*. Diajukan pada International Seminar on Environmental Chemistry and Toxicology, Yogyakarta.
- Syarief. R. dan Halid, H.1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.
- Tsang, G. 2005. Lycopene in Tomatoes and Prostate Cancer. <http://www.healthcastle.com>.
- Tugioyono, H. 2002. *Bertanam Tomat*. Penebar Swadaya. Sukerejo.
- Turyoni, D. 2007. Pengaruh Penambahan Gula Kelapa Terhadap Kualitas Dodol Tapai Kulit Singkong (Cassava). [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Usysus. Z., Richert, J.S., & Adamcyk, M.I. 2009. Protein Quality and Amino Acid Profile of Fish Product Available in Poland. *Food Chemistri* 112(200):139-145.
- Widjanarko, S. B., Susanto, T dan Sari, A. 2000. Penggunaan Jenis dan Proporsi Tepung yang Berbeda Bersifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Dodol Pisang Cavendish (*Musa paradisiaca*, L.). *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia* 3(1): 50-54.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Harapan. Jakarta.
- . 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Pustaka Utama Gramedia. Jakarta.
- . 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- Wiryanata, B. T. W. 2002. *Bertanam Tomat*. Agromedia. Jakarta.
- Wisnu R. A., 2010. Analisis Komposisi Nutrisi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Proses Pengeringan Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.