

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS]. 2021. *Produksi Tanaman Sayuran 2021*. Jakarta. <https://www.bps.go.id>
- [BSN]. 2004. *SNI 01-3546-2004. Saus Tomat*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Andayani, R., Armin, F., & Busram, M. I. 2020. *Penentuan Kadar Fenolat Total dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Kulit Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis* Griff. Et Anders.), Manggis (*Garcinia mangostana* L.), dan Asam Kandis (*Garcinia cowa* Roxb.)*. [Laporan Akhir Penelitian]. Fakultas Farmasi. Universitas Andalas.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2), 68–74.
- Anwar, A. 1984. *Ringkasan Biologi*. Bandung : Ganeca Exact Bandung.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association*. Washington DC. Assosiation Official Analysis Chemist.
- Ardiningsih, P., Sumarni, Nofiani, R., & Jayuska, A. 2012. Phytochemical screening and antimicrobial activity of sub fractions asam kandis (*Garcinia diocia* Blume). *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 2(12), 172–174.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta : UI Press.
- Azizah, D. N., & Rahayu, A. D. 2017. Penambahan Tepung Pra-Masak Buah Sukun (*Artocarpus Altilis*) Pada Pembuatan Saus Tomat. *Jurnal Edufortech*, 2(2).
- Azri, I., Ali, A., & Zalfiatri, Y. 2018. Efektifitas Buah Asam Kandis (*Garcinia diocia* Blume) sebagai Bahan Penggumpal dan Pengawet pada Produk Tahu. *Jurnal JOM UR*, 5(2).
- Bennion, M. 2000. *The Science of Food*. John Wiley & Sons Inc. New York.
- Cahyani, W. U., Darmawan, A., & Suci, D. margi. 2021. Suplementasi Ekstrak Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*) dalam Air Minum terhadap Kadar Malondialdehid Kuning Telur dan Komposisi Kimia Daging dan Telur Puyuh. *Jurnal Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pakan*, 19(1), 24–29.
- Darwati, Bahti, H. H., Supriyatna, & Dachriyanus. 2009. Kowanin, Suatu Santon dari Kulit Batang *Garcinia cowa* Roxb. *Jurnal Natur Indonesia*, 11(2), 109.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Dewanti, T., Rukmi, W. D., Nurcholis, M., & Maligan, J. M. 2010. *Aneka produk olahan tomat dan cabe*. Universitas Brawijaya. Malang.

- Dewi, W. A. K. 2016. *Pembuatan Sirup Jeruk Baby Java (Citrus sinensis L. Osbeck) Subgrade (Kajian Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat)*.
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., & Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- FAO. 2013. *Penanganan Pascapanen GHP Buah dan Sayuran*. Booklet.
- Fardiaz, S. 1989. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada.
- Fauziah, F., Rasyid, R., & Septiana, H. 2015. Penetapan kadar total α -mangostin dalam ekstrak etanol kulit batang asam kandis (*Garcinia cowa* Roxb. Ex Choisy) dengan spektrofotometri ultraviolet. *Prosiding Semnas & Workshop "Perkembangan Terkini Sains Farmasi & Klinik 5,"* 6–7.
- Hambali, E., Suryani, A., & Ihsanur, M. 2006. *Membuat Saus Cabai dan Tomat*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Kailaku, S. I., Dewandari, K. T., & Sunarmani. 2007. Potensi Likopen dalam Tomat untuk Kesehatan. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 3(1).
- Kementerian Kesehatan, R. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI, Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kesehatan, D. 2006. *Monografi Ekstrak Tumbuhan Obat Indonesia*. Depkes RI. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Saus*. *Ebookpangan.Com*.
- Leba, M. 2017. *Ekstraksi dan Real Kromatografi*. Yogyakarta : Deepublish.
- Legowo, A. M., & Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*. Diktat Kuliah. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Liu, L. H., Zabarar, D., Bennett, L. E., Aguas, P., & Woonton, B. W. 2009. Effects of UV-C, Red Light and Sun Light on The Carotenoid Content and Physical Qualities of Tomatoes During Post-Harvest Storage. *Journal Food Chemistry*, 115, 495–500.
- Lucida, H., Ben, E. S., & Delita, E. 2012. Pengembangan Kulit Buah Kering Asam Kandis Sebagai Herbal Medicine: Optimasi Formulasi Tablet Effervesen Dan Uji Efeknya Terhadap Kenaikan Berat Badan Dan Pola Makan Tikus. *Jurnal Sains Dan Teknologi Farmasi*, 17(2), 126–136.
- Majid, A. 2008. *Cara Membuat Saus*. Semarang : Aneka Ilmu.
- Mayasari, U. 2020. *DIKTAT Mikrobiologi*. Medan : Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Mu'nisa, A. 2012. Analisis Kadar Likopen Dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada

- Tomat Asal Sulawesi Selatan. *Jurnal Bionature*, 13(1), 62–66.
- Mursyida, E., & Wati, H. M. 2021. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia Coli*. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 8(2), 87–92.
- Mutia, K. A., & Yunus, R. 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. *Jtech*, 4(2), 80–84.
- Nafisafallah, F. 2015. *Pengaruh Penggunaan Jenis dan Perlakuan Cabai yang Berbeda Terhadap Kualitas Saus Pedas Jambu Biji Merah*. [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Nginayati, B. D. 2019. *Optimasi Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Asam Kandis dengan Penambahan Jahe Merah dan Kunyit Menggunakan Respon Surface Methodology*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Nielsen, S. S. 2003. *Food Analysis 3rd edition*. Kluwer Academic/Plenum Publisher. New York, USA.
- Ningrum, P. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Bubuk Bawang Putih dan Garam Dapur (NaCl) Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar*. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sumatera Utara.
- Nofriati, D. 2018. *Penanganan Pascapanen Tomat*. Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi.
- Nyoman, D. 2016. Uji Efektivitas teknik ekstraksi dan dry heat treatment terhadap kesehatan bibit tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Jurnal Agroteknologi*, 5(1), 2301–6515.
- Pratama, M. 2017. Identifikasi Atribut Aroma Dan Rasa Rempah Dengan Profiled Test. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 126.
- Purwati, E., & Khairunisa. 2007. *Budi Daya Tomat Dataran Rendah*. Depok: Penebar Swadaya.
- Ritawati, S., Andi Apriany Fatmawaty, & Arys. 2019. Respons Hasil Tanaman Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) terhadap Pemberian Beberapa Dosis Kompos Batang Pisang dan Konsentrasi Air Cucian Beras. *Jurnal Agroekotek*, 11(1).
- Ritthiwigrom, T., Laphookhieo, S., & Pyne, S. G. 2013. Chemical constituents and biological activities of *Garcinia cowa* Roxb. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 7(2), 212–231.
- Romapsari, A. 2020. *Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Etanol Buah Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus* Hook.F. Ex T. Anderson) Pada Hewan Coba Mencit Jantan*. [Laporan Tugas Akhir]. Fakultas Farmasi. Universitas Bhakti

Kencana.

- Sangadji, I., Rijal, M., & Kusuma, Y. A. 2017. Kandungan Antosianin Di Dalam Mahkota Bunga Beberapa Tanaman Hias. *Jurnal Biology Science and Education*, 6(2), 118.
- Saphira, K. 2017. *Tomat Roma: Manfaat – Efek Samping dan Tips Konsumsi*. <https://idnmedis.com/tomat-roma>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Puspita. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Pres.
- Sjarif, S. R., & Apriani, S. W. 2016. Pengaruh Bahan Pengental Pada Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 141–150.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Sularsih, I. K. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi, L.) Sebagai Pengasam Terhadap Karakteristik Saus Tomat (Lycopersicum esculentum, Mill.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sulistijowati, R., Manteu, S. H., & Tahir, M. 2020. *Kuliner Sambal Ikan*. Yogyakarta : Deepublish Publisher.
- Sultan, R. A., Lahming, & Sukainah, A. 2022. Karakteristik Minuman Probiotik Kombinasi Sari Buah Nenas (*Ananas comosus L.*) dan Pepaya (*carica papaya L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(1), 37.
- Sunarmani, & Sasmitaloka, K. S. 2019. Pepaya sebagai Bahan Pengisi pada Produksi Pasta Tomat. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(1), 67–78.
- Suprpti, L. 2000. *Membuat Saus Tomat*. Jakarta : Trubus Agrisarana.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik Pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang, Pengumpul, dan Pedagang Besar. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Da Veterinet*, Hal 826-836.
- Tjitrosoemo, G. 1993. *Taksonomi tumbuhan (spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tursiman, Ardiningsih, P., & Nofiani, R. 2012. Total Fenol Fraksi Etil Asetat dari Buah Asam Kandis (*Garcinia dioica Blume*). *JKK*, 1(1), 45–48.
- Usman, N. B., Herawati, N., & Fitriani, S. B. 2019. Mutu Saus Dengan Bahan Dasar Tomat, Wortel Dan Minyak Sawit Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 1–11.

- Utami, H. D. 1992. *Mikroba Perusak Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Universitas Terbuka.
- Utami, R., Kawiji, & Parwitasari, S. 2010. Pengaruh Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) terhadap Selai Nanas Sebagai Antimikroba Alami dan Antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2), 127–134.
- Wardani, R., Kawiji, & Siswanti. 2018. Kajian Variasi Konsentrasi CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Sensoris, Fisik Dan Kimia Selai Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XI(1).
- Wibowo, R. A., Nurainy, F., & Sugiharto, R. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Tertentu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Sari Tomat. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(1), 11–27.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Wiriyanta, B. T. W. 2002. *Bertanam Tomat*. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Wusnah, Meriatna, & Lestari, R. 2018. Pembuatan Asam Asetat dari Air Cucian Kopi Robusta dan Arabika dengan Proses Fermentasi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7(1), 61.
- Yenrina, R., Yuliana, & Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas. Padang.

