

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi Tanaman Sayuran. Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jeneral Hortikultura.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Tanaman Sayuran. Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jeneral Hortikultura
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3546-2004. Saus Tomat. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/ Produk Pangan Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Amalia, F. D., Rosalina A. L., dan Teti E. 2019. Kajian Karakteristik *Low Methoxyl Pectin* Teramidasi Pada Sampel Bahan Alam. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 3 (2) : 106-113.
- Andrie, B. M., dan Ane N. 2021. Optimasi Pendapatan Petani Cabai Merah dengan Diversifikasi Usaha Tani. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 7 (1) : 254-266.
- Ardiana, E. D. S. 2010. Kekerasan Gigi Permanen setelah Perendaman dalam Larutan Asam Cuka 5%. [Skripsi]. Universitas Jember. Jember.
- Arti, I. M., Evan P. R., dan Adinda N. H. M. 2020. Pengaruh Larutan Garam Dan Kunyit Pada Berat Dan Total Padatan Terlarut Buah Tomat (*Solanum lycopersicum L.*). *Jurnal Pertanian Presisi* 4 (1) : 64-75.
- Astriawati, I. 2017. Kualitas Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill.*) Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. [Skripsi]. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- Azabi, D., La Ega, dan Febby J. P. 2023. Pengaruh penambahan sari *Citrus microcarpa* terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik *jelly drink* tomat apel (*Lycopersicum pyriforme*). *AGROMIX* 14 (1) : 39-47.
- Azizah, D. N., dan Ayuni D. R. 2017. Penambahan Tepung Pra-Masak Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) pada Pembuatan Saus Tomat. *Edufortech* 2 (2) : 107-113.
- Daryono, E. D. 2012. Ekstraksi Pektin dari Labu Siam. *Jurnal Teknik Kimia* 7 (1) : 22-25.

- Departemen Kesehatan. 1998. Standard Industri Indonesia. Dep-Kes. Jakarta.
- Dewandari, K. T., Sari I. K., dan Sunarmani. 2009. Perubahan Kandungan Likopen dan Kualitas Pasta Tomat selama Proses Pengolahan. *Jurnal Pascapanen* 6 (2) : 102-107.
- Ekowahyuni, L. P. dan Satriyas L. 2019. *Benih Labu Siam Rekalsitran*. Jakarta: LPU-UNAS.
- Elhany, N. A. dan T. Sopandi. 2014. Degradasi Kadar Formalin pada Daging Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) Berformalin oleh Sari Buah Cermai (*Phyllanthus acidus* L.). *Stigma* 07 (01) : 18-23.
- Emilda. 2018. Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* Nees ex.Bl.) terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 5 (1) : 246–252.
- Fajri, A. I. 2022. Analisis *Liquid Chromatography-Mass Spectrometer* (LC-MS) Senyawa Hasil Fraksi Etil Asetat Ekstrak Daun Jinten (*Plectranthus ambonicus*) sebagai Antibakteri *Staphylococcus aureus*. [Skripsi]. Stikes Karya Putra Bangsa. Tulungagung.
- Fitri, B. L. 2007. Pengaruh Varietas dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Lycopene Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Malang. Malang.
- Hariyadi, P. 2020. Teknologi Isi Panas Efektif untuk Produk Minuman. *Foodreview Indonesia* XV (2) : 56- 59.
- Hariyani, T. D. 2012. Studi Variasi Anatomi dan kandungan Flavonoid Lima Jenis Anggota Genus *Phyllanthus*. [Tesis]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Harmain, R. M., Faiza A. D, Syamsuddin, dan ZC Fachrussyah. 2018. *Analisis Bahan Baku dan Hasil Olahan Perikanan*. Gorontalo : Athra Samudra.
- Hartati. 2017. Pengolahan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) menjadi Pasta dengan Perlakuan Blansing dan Penambahan Tepung Maizena. [Skripsi]. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- Hidayat, M. A., Netty H., dan Vonny S. J. 2017. Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam. *Jom Faperta UR* 4 (2) : 1-15.

- Hilmy, H. A., Antonius H., dan Nurwantoro. 2019. Pengaruh Substitusi Tomat dengan Pepaya terhadap Sifat Kimia dan Kesukaan Saus. *Jurnal Teknologi Pangan* 3 (1) : 86-90.
- Husni, P., Ulvita K. I., dan Uswatul H., 2021. Uji dan Karakterisasi Serbuk Pektin Hasil Ekstraksi Albedo Durian sebagai Kandidat Eksipien Farmasi. *Majalah Farmasetika* 6 (3) : 202-212.
- Indrawati, I., Nindya A. L., dan Nia R. 2019. Isolasi dan Uji Aktiitas Antibakteri Bakteri Endofit Asal Buah Cermai. *Biotika* 17 (1).
- Istiqomah, A. S. 2017. Kualitas Bahan Baku Dalam Produksi Perspektif Etika Bisnis Islam (Studi Kasus pada Industri Saus Rumahan di Jalan Hayam Wuruk Tanjung Karang Timur). [Skripsi]. IAIN Metro. Metro.
- Jauhary, H. 2017. *Sehat Tanpa Obat dengan Tomat, Seri Apotek Dapur*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Kailaku, S. I., Kun T. D., dan Sunarmani. 2007. Potensi Likopen Dalam Tomat Untuk Kesehatan. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 3 : 50-58.
- Kang, T. H., Wiwit S., Wenny I., dan Felycia E. S. 2007. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan terhadap Kandungan Vitamin A dan C pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Widia Teknik* 6 (2) : 111-120.
- Khikmawati, W. N. 2009. Pengaruh Pemberian Perasan Buah Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah pada Kelinci Jantan *New Zealand* yang Dibebani Glukosa. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Saus!* Jakarta: Ebook Pangan.
- Lase, D. N. 2018. Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Panada dari Labu Siam (*Sechium edule*) Dan Ikan Gabus (*Ophiocphalus striatus*). [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Lubis, N. Z. 2021. Pemeriksaan Angka Lempeng Total Dan Angka Kapang Khamir pada Saus Cabai yang Dijual Di Pasar Bersama Kota Medan. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Mamuja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.

- Masnah. 2010. Uji Efek Ekstrak Etanol Daun Ceremai (*Phyllanthus acidus* [L.] Skeels) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Mencit Jantan (*Mus musculus*). [Skripsi]. Uin Alauddin Makassar. Makassar.
- Mulyakin, S. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Mu'nisa, A. 2012. Analisis Kadar Likopen dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Tomat Asal Sulawesi Selatan. *Jurnal Bionature* 13 (1) : 62-66.
- Nafisafallah, F. 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis dan Perlakuan Cabai yang Berbeda terhadap Kualitas Saus Pedas Jambu Biji Merah. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ningrum, P. 2013. Pengaruh Konsentrasi Bubuk Bawang Putih dan Garam Dapur (NaCl) terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Ningsih, D. R., V. Priyo B., dan Nurwantoro. 2018. Analisis Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total Asam pada Kefir Optima dengan Penambahan *High Fructose Syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan* 2 (2) : 84-88.
- Nofriati, D. 2018. *Penanganan Pascapanen Tomat*. Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi
- Noorohman, A. 2018. Formulasi Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia Merr.*) dan Rumput Laut (*Eucheuma Conttonii*) terhadap Mutu Cincau Hijau Bubuk. [Skripsi]. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Novaldy, R., dan Rekha N. I. 2016. Pengaruh Tomat (*Solanum lycopersicum*) dalam pengurangan resiko Carcinoma Prostate. *Majority* 5 (5) : 150-154.
- Nurdjannah, N. 2004. Diversifikasi Penggunaan Cengkeh. *Perspektif* 3 (2) : 61–70.
- Nurmalasari, P. 2019. Pemanfaatan Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) dan Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam. var. cilembu) sebagai Bahan Utama dalam Pembuatan Selai. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Pahruzi, A., dan Retti N. 2016. Studi Penambahan Tepung Maizena Sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Saos Pisang Moli. *Jurnal Teknologi Pertanian* 5 (1) : 8-14.

- Perina, I., Satiruiani, Felycia E. S., dan Herman H. 2007. Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *WIDYA TEKNIK* 6 (1) : 1-10.
- Putri, D. A. 2017. Karakterisasi Ekstrak Kasar Polisakarida Larut Air dari Kulit Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*) pada Berbagai Suhu dan Lama Ekstraksi. [Skripsi]. Universitas Jember. Jember.
- Priasty, E. W., Hasanuddin, dan Dewi, K. H. 2013. Kualitas Asam Cuka Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dengan Metode Lambat (*Slow Methods*). *Agroindustri* 3 (1) : 1-13.
- Rahmi, I., dan Lucyana T. 2019. Nilai Tambah pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 3 (1) : 1-7.
- Ramadhan, M. R., Sri H., dan Raida A. 2024. Karakteristik Fisikokimia Selai Belimbing Wuluh – Nanas menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 9 (1) : 466-475.
- Riana, M. 2010. Pengaruh Pemberian Ekstrak Alkohol 70% Kulit Buah Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah pada Kelinci yang Dibebani Glukosa. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rizqi, A. N. 2011. Analisa Kadar Likopen pada Tomat dengan Menggunakan Spektrofotometer. [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Roniyansyah. 2020. Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Saos Tomat Pepaya. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Saloko, S., Dody H., Novia R., Suburi R., dan Afe D. 2019. Pengolahan Tomat Menjadi Saos Tomat. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat* 2 (2) : 24-208.
- Santoso, H. B. 2021. *Seri Mengenal Tanaman Obat, Cermi*. Yogyakarta: Penerbit Pohon Cahaya Semesta.
- Selpiana, A. U., dan Mona M. 2015. Pemanfaatan Sari Buah Cermi (*Phyllanthus acidus*) sebagai Alternatif Koagulan Lateks. *Jurnal Teknik Kimia* 21 (1) : 30-38

- Setyaningsih, D. A., Apriyantono, dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Simamora, D., dan Evy R. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). *Jom Fakultas Pertanian* 4 (2) : 1-14.
- Sjarif, S. R., dan Shinta W. A. 2016. Pengaruh Bahan Pengental Pada Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 8 (2) : 141-150.
- Sjarif, S. R., dan Andi R. 2019. Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami terhadap Pertumbuhan Mikroba pada Pasta Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 11 (2) : 71-82.
- Srinivasan R (Ed.). 2008. *Teknik Produksi Tomat Ramah Lingkungan*. Hasyim, Ahsol et al. (Penerjemah). 2010. Bandung: Creative Commons Attribution
- Subijanto, dan Diding H.P. 2006. Pengaruh Ekstrak Daun Ceremai (*Phyllanthus acidus* [L.] Skeels) terhadap Kadar IgE pada Mencit Model Alergi. *Jurnal Kedokteran Yarsi* 16 (1) : 013-017.
- Sularsih, I. K. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) sebagai Pengasam terhadap Karakteristik Saus Tomat (*Lycopersicum esculentum*, Mill.). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang
- Sulihono, A., Benyamin T., dan Tuti E. A. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknik Kimia* 18 (4) : 1-8.
- Supriyadi, A. 2010. Pengembangan Benih Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) Bersertifikat di UPTD BP2TPH Ngipiksari, Kaliurang, Yogyakarta. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Surbakti, E. S. Br., Khairun N. 2016. Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) sebagai Anti Penuaan Kulit. *Majority* 5 (3) : 73-78.
- 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 dan Veteriner: 826-836.
- Susantyo, Sharon L. N., Maria G. M. P., dan Tjandra P. 2020. Pemanfaatan Buah Ceremei (*Phyllanthus acidus* L. Skeels) sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka. *Calyptra* 9 (1).

- Syakir, M., Tatang H., dan Ria M. 2018. Karakteristik Mutu Lada Putih Butiran dan Bubuk yang Dihasilkan melalui Pengolahan Semi Mekanis Ditingkat Petani. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 14 (3) : 134–143.
- Syukur, M., Helfi E. S., Rudy H. 2015. *Bertanam Tomat Dimusim Hujan*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Tambunan, R. Z. 2015. Aktivitas Antioksidan Sari Buah Tomat Kaya Antioksidan Lycopene sebagai Agen Kemopreventif Penyakit Kanker Menggunakan Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Pengawet. [Tesis]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Tambunan, L. O., Antonius H., dan Valentinus P. B. 2023. Karakteristik Fisik Saus Tomat Analog Berbahan Dasar Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Penambahan Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi Pangan* 7 (2) : 40–47.
- Ulyarti, U., L. Lavlinesia, N. Nuzula, N. Nazarudin. 2018. Sifat Fungsional Pati Ubi Kelapa Kuning (*Dioscorea alata*) dan Pemanfaatannya sebagai Pengental pada Saus Tomat. *Agritech* 38 (3) : 235-242.
- Usman, N. B., Netti H., dan Shanti F. 2019. Mutu Saus Dengan Bahan Dasar Tomat, Wortel Dan Minyak Sawit Merah. *Jurnal Teknologi Pangan* 13 (2) : 1-11.
- Wahyudie, T. 2020. *Pengelolaan Komoditas Hortikultura Unggulan Berbasis Lingkungan*. Nusa Tenggara Barat: Forum Pemuda Aswaja. 147 hal.
- Wandestri, Faizah H., dan Noviar H. 2016. Penambahan Beberapa Konsentrasi Xanthan Gum terhadap Mutu Saos Tomat (*Solanum lycopersicum* Linn.). *Jom Faperta* 3 (1): 1-9.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11 -19 hal.
- Zakaria. 2018. *Merbok dan Jerai, Sejarah yang Berbisik*. Malaysia: PICE.