

DAFTAR PUSTAKA

- Agarwal, S. and A.V.Rao.2000. *Tomato lycopene and its role in human health and chronic diseases*. Canadian Medical Association Journal 163(6):739-744.
- Anggraeni, A C. 2012. *Asuhan Gizi Nutritional Care Process*. Yogyakarta
- Anonim. 2008. SNI 01-3746 : 2008 *Selai Buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1992. SNI 01-3162-1992. *Standar Nasional Indonesia (SNI). Tomat Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2008. *Selai buah SNI 01-3746-2008*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 2013. *Produksi sayuran di Indonesia 2007-2009*. www.bps.go.id. [30 April 2014].
- Ambarwati, E., G. A., P. Maya. S. Trisnowati, dan R. H. Murti. 2012. *Mutu buah tomat dua galur harapan keturunan 'GM3' dengan 'Gondol Putih'*. Prosiding Seminar Nasional Hasil Pertanian Pertanian : 273—282.
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Universitas Udayana Denpasar
- Astawan, M. dan Kasih, A. L. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Atviolani, R. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Studi Pengolahan Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung
- Buckle, K. A., Edwards, R.a., Fleet, G. H., dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah hari purnomo dan adiono. UI Press. Jakarta
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Edisi ke-4. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta
- Budiman, M.H. 2008. *Uji stabilitas fisik dan aktivitas antioksidan sediaan krim yang mengandung ekstrak kering tomat (Solanum lycopersicum L.)*. Skripsi. Departemen Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, UI, Depok
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Carrari, A. R. Fernie, B. Grimm and C. Kuhn. 2006. *Sucrose transporter LeSUT1 and LeSUT2 inhibition affects tomato fruit development in different ways*. Plant Journal. 45 :180–192
- Chang, K. C. dan Miyamoto, A. 1992. *Gelling Characteristics of Pectin from Sunflower Head Residue*. Di dalam: Sahari, M. A., Akbarian, A., dan Hamedi, M. 2002. Effect of Variety and Acid Washing Method on Extraction Yield and Quality of Sunflower Head Pectin. Journal of Food Chemistry, 83: 43-47
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Muljohardjo, M. Penerjemah. UI Press, Jakarta.
- Fachruddin, L. 1998. *Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. Ungaran: Trubus Agriwidya
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius
- Fhadil S.M. 2014. *Jurnal Insidensi Penyakit Layu Fusarium Pada Tanaman Tomat (Lycopersicum Esculentum Mill) Di Kecamatan Langowan Barat*. Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Fahrizal dan Fadhil, R. 2014. *Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kakao*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fasogbon, B.M., S.O. Gbadamosi and K.A. Taiwo. 2013. *Studies on the Chemical and Sensory Properties of Jam from Osmotically Dehydrated Pineapple Slices*, J. of Applied Science & Technology. 3(4):1327-1335
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*, IPB, Bogor
- Fitriani, E. 2012. *Untung Berlipat Budidaya Tomat Di Berbagai Media Tanam*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. Hal. 16-19, 25.
- Fraser, P.D., Truesdalr, M.R., Bird, C.R., Schurch, W., and Bramley, P.M. 1994. *Carotenoid Biosynthesis During Tomato Fruit Development*. Plant Physiology Journal 105: 405-413.

- Hambali, E., Suryani, A., dan Wadli. 2004. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Harris dan Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Edisi kedua. ITB. Bandung
- Hartuti, N. 2006. *Penanganan Segar Pada Penyimpanan Tomat dan Pelapisan Lilin Untuk Memperpanjang Masa Simpan*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung
- Hasbullah. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
- Heuvelink, E. 2005. *Tomatoes*. CABI Publishing, USA
- Hidayat, A. 2006. *Ekologi Tanaman Tomat*. Teknologi Produksi Tomat. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Bandung.
- Higgins, J.A., Higbee, W. T. Donahoo, I. L. Brown, M. L Bell, & D.H. Bessesen. 2004. *Resistant starch consumption promotes lipoxidation*. Journal Nutrition and Metabolism. 1:8
- Indrawati, R., D. Indradewa, dan S. N. H. Utami. 2012. *Pengaruh media dan kadar nutrisi hidroponik terhadap pertumbuhan dan hasil tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.)*. Vegetalika 1 : 1—11.
- Jariyah, R, dan Wijayanti D, 2010. *Pembuatan Marmalade Jeruk Bali (Kajian Proposi Daging Buah : Albedo) dan Penambahan Sukrosa*. TP-FTI UPN. Jatim.
- Jiang, dan Tsang, G. 2005. *Lycopene in Tomatoes and Prostate Cancer*. <http://www.healthcastle.com>
- Jones, J.B. 2007. *Tomato Plant Culture*. CRC Press, London.
- Jones, B. 2008. *Tomato Plant Culture: In The Field, Greenhouse and Home Garden*. CRC Press, New York
- Kailaku, S., Dewandari, K.T., Sunarmani. 2007. *Potensi Likopen Dalam Tomat Untuk Kesehatan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Vol 3.
- Kartika, B. 1992. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta

- Kismaryanti, A. 2007. *Aplikasi Gel Lidah Buaya (Aloe Vera L.) Sebagai Edible Coating Pada Pengawetan Tomat (Lycopersicon esculentum Mil)*. IPB. Bogor.
- Kusumaningrum, S. 2016. *Pengaruh konsentrasi selenium pada berbagai fase pertumbuhan tomat (Lycopersicon esculentum Mill.) sistem hidroponik terhadap kandungan likopen buah*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Liu, L.H., D. Zabaraz, L.E. Bennett, P. Aguas, dan B.W. Woonton. 2008. *Effects of UV-C, Red Light and Sun Light on The Carotenoid Content and Physical Qualities of Tomatoes During Post-Harvest Storage*. FoodChemistry. 115:495-500
- Lucero BR, MoorillonGVN, MargulisRG. 2003. *Wastewater treatment for agricultural use in a fixed bed bioreactor*. Agrociencia. 37: 157-166
- Marcia, A. 2004. *The Truth About Drug Companies*. USA : National Research Development
- Mateljen, G. 2007, *The Word Healthist Food*, <http://www.whfoods.org/whffoodsTomatoes>
- Mattoo,A.K.,T.Murata,Er.B. Pantastico,K.Chachin, dan C.T.Phan.1986. *Perubahan - perubahan kimiawi selama pematangan dan penuaan. dalam: Pantastico, Er.B.1986. Fisiologi pasca panen*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Modgil, M., Modgil , R., & Kumar, R. (2004). *Carbohydrate and Mineral Content of Chyote (Sechium edule) and Bottle Gourd (Lagenaria Siceraria)* . 158-159
- Moneruzzaman, K. M., A. B. M. S. Hossain., W. Sani, and M. Saifuddin. 2008. *Effect of stages of maturity and ripening conditions on the biochemical characteristics of tomato*. American Journal of Biochemistry and Biotechnology 4 : 336—344.
- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah-buahan [Petunjuk Praktikum]*. IPB. Bogor.
- Muchtadi, T. R. 1997. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mudiana, D. 2006. *Perkecambah Syzygium Cumini (L) Skeels*. Balai Konservasi Tumbuhan Kebun Raya Purwodadi ,LIPI. Biodiveritas Vol 8 No 1 Hal 39-42.
- Mulya, F. R. 2002. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Hidrokolid dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisika, Kimiawi dan Daya Terima Selai Rendah*

- Kalori Buah Mengkudu (Morinda citrifolia)*. Naskah Skripsi-S1.Fakultas Pertanian. IPB, Bogor
- Muresan, C., A. Pop, S. Muste, S. Scrob, and A. Rat. 2014. *Study Concerning the Quality of Jam Products Based on Banana and Ginger*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. 20(4): 408-411
- Muryati, A., Hasyim, dan Riska. 2011. *Preferensi Spesies Lalat Buah Terhadap Atraktan Metil Eugenol dan Cue-Lure dan Populasinya di Sumatera Barat dan Riau*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropik. Solok.
- National Research Development Corporation. 2004. *High Grade Pectin from Lime Peels*. <http://www.nrdcindia.com/pages/pect.htm>
- Pantastico, E. R. B., 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Terjemahan Komeriyani. UGM Press, Yogyakarta.
- Paul, R. E dan C. Chen, 2003. *Postharvest physiology, handling and storage of pineapple*. p 253-267. dalam D. P. Bartholomew, R. E. Paull and K. G. Rohrbach (ed). *The Pineapple : Botany, Production and Uses*. CABIPublishing. UK
- Priantono, H. 2005. *Labu Siam Pereda Hipertensi*. dikutip pada <http://gemamedika.blogspot.com/search/label/Labusiam>
- Pujimulyani, D, Raharjo, S., Marsono, Y., Santoso., Umar. 2010. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Segar dan Setelah Blanching*. Agritech. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Vol 30 No. 2.
- Putri, O. B. 2012. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Labu Siam (Sechium Edule) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar yang Diinduksi Aloksan (Karya Tulis Ilmiah)*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang
- Saade, R. L. 1996. Chayote. *Sechium edule (Jacq.) Sw. International Plant Genetic Resources Institute* , 8-46
- Salunkhe K.D., Jadhav J.S., Yu H.M., 1974, “*Quality and Nutritional Composition of Tomato Fruit as Influenced by Certain Biochemical and Physiological Changes*”, Logan, Edmonton & Washington)

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 1–65.
- Sirotek, K., L. Slovakova, J. Kopecny and M. Marounek. 2004. *Fermentation of pectin and glucose, and activity of pectin degrading enzymes in the rabbit caecal bacterium Bacteroides caccae*. Jurnal biokimia. 38 (3): 327–332.
- Soedarya, A. 2010. *Agribisnis Melon*. Pustaka Grafika. Bandung
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta
- Sumayku, B. R. A. 1993. *Pengaruh KmnO4 dan Suhu Penyimpanan Terhadap Produksi Etilen serta Perubahan Kualitas Buah Tomat (Lycopersicon esculentum, Mill)*. Tesis. UGM. Yogyakarta.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suyanti. 2010. *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah*. PT. Niaga Swadaya. Palembang
- Syahrumsyah, H, dkk. 2010. *Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (Ananas comosus (L) Merr.) terhadap Mutu Selai Nanas*. Jurnal Teknologi Pertanian 6(1) 34-40 ISSN 1858-2419. Samarinda
- Tarigan, N. Y. S., I. M. S. Utama dan P. K. D. Kencana. 2016. *Mempertahankan mutu buah tomat segar dengan pelapisan minyak nabati*. Jurnal BETA. 4(1) : 1-9.
- Teka, T.A. 2013. *Analysis of the effect of maturity stage of the postharvest biochemical quality characteristic of tomato (Lycopersicum esculentum MILL.) fruit*. International Journal of Pharmaceutical and Applied Sciences. 3(5): 180-186.
- Tranggono dan Sutardi, 1990, *Biokimia dan teknologi Pasca Panen*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Thompson, K.A., M.R. Marshall, C.A. Sims, C.I. Wei, S.A. Sargent, J.W. Scott. 2000. *Cultivar, maturity, and heat treatment on lycopene content in tomatoes*. Journal of Food Science. 65: 791-795.
- Thorpe. 1974. *Thorpe's Dictionary of Applied Chemical*. 4th edition. Vol III. Longman geen and Company. London
- Urip, D. 2015. *Teknik Evaluasi Mutu Komoditas Pertanian*. Universitas Jendral Sudirman. Purwokerto

- Villareal, R.L. 1980. *Tomato in the tropics*. Westview Press. Colorado. 174 p.
- Wiadnya, I.B.R. 2014. *Efektivitas Pemberian Filtrat Labu Siam (Sechium Edule) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Pada Darah Hewan Coba Tikus Putih (Rattus Norvegicus) Strain Wistar*. Volume 8, no. 1.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, FG. 2002, "*Kimia Pangan dan Gizi*", PT Gramedia: Jakarta
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-Brio Press, Bogor.
- Wiryanta. 2002. *Bertanam Tomat*. Agromedia Pustaka, Jakarta
- Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. *Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (Ananas comusus) dengan Jonjot Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Pendidikan dan Keluarga. 1(2):33-42.
- Yunita, S. 2013. *Pengaruh Jumlah Pektin Dan Gula Terhadap Sifat Organoleptik Jam Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya