

DAFTAR PUSTAKA

- Agustinisari, I. dan Sunarmani. 2006. *Perubahan Mutu Pasta Tomat Medium Selama Penyimpanan*, Makalah disampaikan pada Diklat Fungsional Peneliti angkatan xxx tanggal 31 Agustus 2006.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ayustaningwarno, F, dkk. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Edisi 1. Cetakan 1. Jakarta : Deepublish.
- Burtin, P., 2003. *Nutritional Value of Seaweeds*. Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry.498-503. Vol 2.
- Canene Adams K., Clinton, S. K., King, J. I., Lindshield, B. L., Wharton C., Jeffery, E. & Erdman, J. W. Jr. 2004. The growth of the Dunning R-3327-H transplantable prostate adenocarcinoma in rats fed diets containing tomato, broccoli, lycopene, or receiving finasteride treatment. *Journal of Nutrition and Cancer*. Vol 134.
- Chairunnisa, Ririn. 2012. Pengaruh Jumlah Pasta Tomat Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pada Mencit Diabetes. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*.
- Cholik, R. A., dan Martati T. 2014. *Penetapan Kadar Beta Karoten Pada Buah Tomat Hijau dan Tomat Merah (Solanum lycopersicum Lam.) Secara Spektrofotometri Cahaya Tampak*. Fakultas Farmasi Universitas Pancasila.
- Dewanti, T, dkk. 2010. *Aneka Produk Olahan Tomat dan Cabe*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Dewi, K., 2007. *Hubungan Antara Penampilan Makanan dan Rasa Makanan dengan Daya Terima Makan Siang Siswa SPK ungalat Bangka Tahun 2007*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Bandung.
- Febriansah, Riski., Indriyani, Lutfia., Palupi, Kartika Dyah., dan Ikawati Mukhti'. tanpa tahun. *Tomat (Solanum lycopersicum L.) Sebagai Agen Kompreventif Potensial*. Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Gould, W. A., 1992. *Tomato Production, Processing and Technology*. Third Edition. CTI Publications, Balltimoer, MD.

- Hadiansyah, F. R., 2008. *Tepung Maizena, Corn Starch*. <http://nusaku.com>. [10 Agustus 2016].
- Histifarina, D., Musaddad, D., & Murtiningsih, E., 2004. Teknik Pengeringan dalam Oven Untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. p 107-112. *Jurnal Hortikultura* 14(2).
- Hock-Eng, K., Prasad, K. N., Kin-Weng, K., Jiang Y., dan Ismail, A., 2011, *Carotenoids and Their Isomers: Color Pigments in Fruits and Vegetables*, J. Molc., 1710- 1738. Vol 16.
- Kailaku, S., Dewandari, K.T., Sunarmani. 2007. *Potensi Likopen Dalam Tomat Untuk Kesehatan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Vol 3.
- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan makanan institusi dan Jasaboga*. Bharata. Jakarta.
- Mukrie, A. N. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta : Depkes RI.
- Musaddad, D., dan Hartuti, N., 2003. *Produk Olahan Tomat*, seri agribisnis. Penebar Swadaya. Jakarta
- Ningsih, S. 2005. *Pengaruh Substitusi Tepung Bayam pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Terhadap Cita Rasa dan Kadar Fe*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Pracaya, 2012. *Bertanam Tomat*. Kanisius. Yogyakarta.
- Qardhawi, Y. 2002. *Halal dan Haram dalam Islam*. Robbani Press. Jakarta.
- Rahayu, W.P., 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Rahayu dan Winarni, 2006. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta.
- Russell, R.M.. 2006. The Multifactional Carotenoids: Insights Into Their Behaviour: *Journal of Nutrition* 136:2690S-2692S, 2006.
- Satuhu, H. B., 1994. Proses Pembuatan Sirup. Kanisius. Yogyakarta.
- Serlahwaty, Diana., Farida, Yunahara., dan Asriyana, Tri. 2009. *Penetapan Kadar β -Karoten Dalam Buah Paprika Merah, Kuning dan Hijau (*Capsicum annum* var. *annuum* L.) Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*. Fakultas Farmasi Uniersitas Pancasila. Jagakarsa

Jakarta. Seminar Nasional PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Jakarta, 3-4 November 2009).

Setiyoningrum, F., dan D.N. Surahman. 2009. *Pengaruh Penggunaan Tomat Apel Belum Matang terhadap Mutu Pasta Tomat di PT. Mitra Aneka Food-Kuningan*, LIPI BSS, 235 (2), 1-6.

Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Sumardiono, S., Basri, M., Sihombing R.P. 2009. *Analisis Sifat-Sifat Psiko-Kimia Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Jenis Tomat Apel Guna Peningkatan Nilai Fungsi Buah Tomat Sebagai Komoditi Pangan Lokal*. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.

Syihab, Q. 1997. *Wawasan al-Quran*. Mizan. Bandung.

Tugiyono, H. 2009. *Bertanam Tomat*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Tungriani, D.A., A. Karim., Asmawati., dan Seniwati. 2012. *Analisis Kandungan β -Karoten dan Vitamin C Pada Berbagai Varietas Talas (*Colocasia esculenta*)*. Universitas Hasanuddin Makassar. Indonesia Chimica Acta.

USDA Foreign Agricultural Service. 2005. *China, Peoples Republic of Tomatoes and Products Annual*. GAIN Report-CH5038. Beijing.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.