

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, Rahmat. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Bisulfit (NaHSO₃) dan Konsentrasi Larutan Kapur Ca(OH)₂ terhadap Karakteristik French Fries Ubi Jalar (Ipomoea batatas L).* Universitas Pasundan, Bandung, Skripsi, Hal 4-6.
- Achyadi dan Hidayanti (2004), Achyadi, N.S. & Hidayanti, A. (2004). *Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Fruit Leather Cempedak (Artocarpus champeden Lour).* Informatek Vol. 06 No. 03 September 2004.
- Akoh, C.C. and Min, D.B., 2002 Eds., *Food Lipids*, Marcel Dekker Inc., New York, 877-908.
- Andarwulan, N. Dan Faradilla, RH.F. 2012. *Pewarna Alami Untuk Pangan.* Seafast. Center. Bogor.
- Andarwulan, N., dan Koswara, S. 1989. *Kimia Vitamin.* Jakarta: Rajawali Press.
- Aruoma, O.I. and Cuppett, S.L., Eds., 1997. *Antioxidant methodology: In vivo and in vitro concepts.* AOCS Press, Illinois, 141-172.
- Bachtiar, Yusuf., 2004, *Membuat Aneka Manisan Buah*, Penerbit Agromedia Pustaka, Jakarta
- Baedhowie dan Pranggonowati, S. 2005. *Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian 2.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Kejuruan, Jakarta.

- Bambang Cahyono. 1998. *Tomat Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta:
Kanisius
- Baker, C. G. J. .1997. *Industrial Drying of Foods*. Blackie Academic &
Profesional. London
- Bayani, RM. 2009. *Kanker Rongga Mulut Disebabkan oleh Kebiasaan Menyirih
(Laporan Kasus) [Skripsi]*. Medan : Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas
Sumatera Utara
- Bohm, J.H. Tinkler, T.G. Truscott. *Carotenoids Protect Against Cell Membrane
Damage by The Nitrogen Dioxide Radical*. Nature Med, 1 (1995), pp. 98-
99
- Buckle, K.A.,1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.Jakarta
- Buntaran, B., O. P. Astirin, E. Mahajoeno. 2009. *Effect of Sugar Solution
Characteristics of Dried Candy Tomato (Lycopersicum esculentum)*.
Nusantara Bioscience Vol.2, No 2 pp 55-61
- Canene-Adams, Jessica K. Campbell Susan Zaripheh Elizabeth H. Jeffery John W.
Erdman, Jr. *The Tomato As a Functional Food . The Journal of Nutrition*,
Volume 135, Issue 5, 1 May 2005, Pages 1226–1230,
- Chayati, I., dan I. Miladiyah. 2014. *Kandungan Komponen Fenolat, Kadar
Fenolat Total, dan Aktivitas Antioksidan Madu dari Beberapa daerah di
Jawa dan Sumatera. Media Gizi Masyarakat Indonesia*.
- Cirillo G, Iemma F. *Antioxidant Polymers: Synthesis, Properties, and Applications
[Internet]*. John Wiley & Sons; 2012

David L. Barnard, [Kenneth W. Heaton](#). *Bile acids and vitamin A absorption in man: the effects of two bile acid-binding agents, cholestyramine and lignin*. Semantic Scholar

Di Mascio, P., Kaiser, S. and Sies, H. .1989. *Lycopene as the Most Efficient Biological Carotenoid Singlet Oxygen Quencher*. Archives of Biochemistry and Biophysics, 274, 532-538.

Desrosier, N. W. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta : UI Press

Elzaawely, A.A, Maswada, H.F., El-Sayed, M.E.A., Ahmed, M.E. *Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Rice Straw Extract*. Tanta University : Egypt

Effendi, H.M.S. 2015. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.

Eskin, N. A. M., Henderson, H. M. dan Townsend, R. J. 1971. *Biochemistry of Foods*. Academic Press, New York.

Fauzi, Mukhammad. 1994. *Analisa Hasil Pangan (Teori dan Praktek)*. Jember: UNEJ

Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology. Principles and Practice*. 2nd Ed. Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd.

Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry*. Part III, Michael Dekker., Inc. New York.

Fuhramn, B., Elis, A., Aviram, M., 1997. *Hypocholesterolemic Effect of Lycopene and β -carotene is Related to Suppression of Cholesterol Synthesis and Augmentation of LDL Receptor Activity in Macrophage*. Biochem . Biophys. Res. Commun. 233, 658-662.

- Giovanucci, E. 1999. “*Tomatoes, Tomato-Based Products, Lycopene, and Cancer: Review of the Epidemiologic Literature.*” *Journal of the National Cancer Institute* 91(4): 317-331.
- Gumawang, A. 2015. *Pengaruh Cara Pengeringan Biji Salak Gading, Pondoh Manggala, Dan Pondoh Lumut Terhadap Sifat Kimia, Fisik, Sensoris, Dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Biji Salak Sangrai.* Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mangoendidjojo, W. 2007. *Dasar – Dasar Pemuliaan Tanaman.* Cetakan ke-5. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Hagerman, A.E. 1992. *Tanin-protein interaction. Phenolic compounds in food and their effects on health I.* American Chemical Society. Washington DC.
- Hagerman, A.E. 2002. *Condensed Tannin Structural Chemistry.* Department of Chemistry and Biochemistry, Miami University, Oxford,
- Hernawan, U.E., Setyawan, A.D. 2003. *Review: Senyawa organosulfur bawang putih (*Allium sativum L.*) dan aktivitas biologinya.* *Biofarmasi*, 1(2): 65-76
- Hidayati, Y.A; E. T. Marlina; D.Z. Badruzzaman. (2017). *Effect Of Using Jackfruit Leaf (*Artocarpus heterophyllus*) As Disinfectant On Decreasing Number And Genus Of Fungi In Poultry Incubator.* *Proceeding The 7th International Seminar on Tropical Animal Production (ISTAP).* : 276 – 279. Yogyakarta
ISBN : 978-979-1215-29-9

- Ho,C., Lee, C.Y., Huang, M.T. .1992. *Phenolic Compound in Food and Their Effects on Health I : Analysis, Occurrence, and Chemistry*, ACS Symposium Series, American Chemical Society Washington, DC
- Horwitz, W., 1970. *Official Method of Analysis of Official Analytical Chemist*. Washington D.C: Fifteenth Edition.
- Hudaya,S. 1981. *Postural Drainage*. Cermin Dunia Kedokteran. 24:1981:22-23
- Hutapea, P. 2010. *Pembuatan tepung biji durian (*Durio zibethinus Murr*) dengan variasi perendaman dalam air kapur dan uji mutunya*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Irianty, R.S., Yenti, S.R., 2014. *Pengaruh perbandingan pelarut etanol air terhadap kadar tanin pada sokletasi daun gambir (*Uncaria Gambir Roxb*)*. sugu 13, 1–7.
- Ismadi, M., 1993. *Biokimia : Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Ismarani., 2012, Potensi senyawa tannin dalam menunjang produksi ramah lingkungan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*.
- Jarod, R. 2007. *Keripik Buah*. [http://www. Forum Komunikasi dan Konsultasi Universitas Semarang.com](http://www.ForumKomunikasiDanKonsultasiUniversitasSemarang.com)
- Kahkonen, M.P., Hopia, A.I., & Fuorella, H.C., 1999, *Antioxidant Activity of Extract Containing Phenolic Compound*, J. Agric. Food Chem, 47, 3954-3962.

Khaira, Kuntum. (2010). *Menangkal Radikal Bebas dengan Antioksidan*. Program Studi Tadris Matematika. STAIN Batusangkar. Batusangkar, Sumatera Barat. *Jurnal Saintek* Volume II Nomor 2 : 183-387.

Koehler, LH. 1952. *Differentiation of carbohydrates by anthrone reaction rate and color intensity*. *Analytical Chemistry* 24: 1576-1579

Kumar, R. (2011) *Research Methodology: A Step-by-Step Guide for Beginners*. 3rd Edition. Sage, New Delhi.

Kumari, M dan Jain, S. 2012. *Tannins : An Antinutrient with Positive Effect to Manage Diabetes*. *Research Journal of Recent Science*. Vol 1(12) : 70-1

Lee, J. T. ; Connor-Appleton, S. ; Haq, A. U. ; Bailey, C. A. ; Cartwright, A. L., 2004. *Quantitative measurement of negligible trypsin inhibitor activity and nutrient analysis of guar meal fractions*. *J. Agric. Food Chem.*, 52: 6492-6495

Levy, J., Bosin, E., Feldmen, B., Giat, Y., Miinster, A., Danilenko, M., Sharoni, Y., 1995. *Lycopene is a More Potent Inhibitor of Human Cancer Cell Proliferation than either α -carotene or β -carotene*. *Nutr Cancer* 24, 257-266.

Mateljen, G., 2007, *The World Healthiest Food*, <http://www.whfoods.org/whffoodsTomatoes>.

Maulida, D. dan Zulkarnaen, N., 2010, *Ekstraksi Antioksidan (Likopen) Dari Buah Tomat Dengan Menggunakan Solven Campuran n-Heksana, Aseton dan Etanol*, Skripsi, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro

- McClements (2005). *Food Emulsions: Principles, Practice and Techniques*, 2nd. Edition, 609 pages. CRC Press. Boca. Raton, Florida
- Meyer, L.H., 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Co Inc. New York
- Morales-Gonzales, J.A. 2013. *Oxidative Stress and Chronic Degenerative Diseases*. Intech. London.
- Pracaya. 1998. *Bertanam Tomat*. Yogyakarta : Kanisius.
- Praditasari, A., 2016, *Review: Metode Uji Aktivitas Antioksidan Secara In Vitro pada Ekstrak Tanaman*, Jurnal Farmaka, 14 (4): 1-12..
- Prayitno, Sukmin. 2002. *Aneka Olahan Terong*. Yogyakarta : Kanisius.
- Reynertson, K.A. 2007. *Phytochemical Analysis of Bioactive Constituents from Edible Myrtaceae Fruits. Disertasi*. The City University of New York. New York
- Rice-Evans, C.A., N.J. Miller, and G. Paganga. 1997. *Antioxidant properties of phenolic compounds*. Trends PlantSci. **2**: 152-159.
- Rismunandar. 1984. *Kunci Bercocok Tanam Sayur-sayuran Penting Di Indonesia*. CV. Sinar Baru. Bandung.
- Soewito, M.D.S. 1987. *Bercocok Tanam Tomat*. Penerbit CV. Titik Terang, Jakarta.
- Rohman, A. 2016. *Lipid: Sifat Fisika Kimia dan Analisisnya*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta
- Sabir, A., 2005, *Aktivitas antibakteri flavonoid propolis Trigono sp terhadap bakteri Streptococcus mutans (in vitro)*, Majalah Kedokteran Gigi, 38(3), 135.

- Wachidah, Leliana N. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Serta Penentuan Kandungan Fenolat dan Flavonoid Total dari Buah Parijoto (*Medinilla speciosa* Blume). Skripsi. Jakarta. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah
- Sattler L dan FW. Zerban. 1948. *The Dreywood anthrone reaction as affected by carbohydrate structure*, Science, 108:207.
- Santoso, Umar. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiyo, Yohanes. 2003. *Aplikasi Sistem Kontrol Suhu dan Pola Aliran Udara pada Alat Pengering Tipe Kotak untuk Pengeringan Buah Salak*. Pengantar Filsafat Sains. Program Pasca Sarana. Institut Pertanian Bogor.
- Silalahi, Jansen. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius
- Sudarmadji, S. dkk. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Sudarmadji, S; B. Haryono; dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Supriati S dan Siregar FD. 2015. *Bertanam Tomat di Pot*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunarmani, Kun Tanti, D., 2008, *Parameter Likopen Dalam Standardisasi Konsentrat Buah Tomat*, Prosiding PPI Standardisasi, Jakarta.

- Susanti, H., 2010. *Daya Antioksidan Ekstrak etanol herba urang- Aring (Eclipta alba L. Hassk.) secara in vitro dengan metode DPPH*. Prosiding, Seminar Nasional Kosmetika.
- Suryaningrum, T.D., Wikanta, T., dan Kristiana, H., 2006, *Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dari Rumput Laut Halymenia harveyana dan Eucheuma cottonii*, Jurnal pascapanen dan bioteknologi kelautan dan perikanan, **1** (1) : 51-63
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina. Ilmu, Surabaya.
- Taib, G., Said, G., dan Wiraatmadja, S., (1988), *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*, Penerbit PT Melton Putra, Jakarta.
- Team Laboratorium Kimia UMM. 2008. *Penuntun Praktikum Biokimia Biologi*. Laboratorium Kimia UMM: Malang.
- Tonucci, L., M.J. Holden, G.R. Beecher, F. Khacik, C.S. Davis, and G Mulokozi .1995. "carotenoid content of thermally processed tomato based food product", J. Agric, Food Chem., (43):579-586.
- Vermerris, W. and Nicholson, R., 2006, *Phenolic Compound Biochemistry*, Springer, The Netherlands.
- Vermerris, W. and Nicholson, R., 2008 *Phenolic Compound Biochemistry*, Springer, USA

- Vinardell M., Llanas H., Marics L. and Mitjans M., 2017, *In Vitro Comparative Skin Irritation Induced by Nano and Non-Nano Zinc Oxide, Nanomaterials*, 7 (3), 56. Terdapat di: <http://www.mdpi.com/2079-4991/7/3/56>.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno dan Sergio Andino Ahnan Winarno. 2017. *Gastronomi Molekuler*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Windyastari, dkk., (2007) Windyastari, C., Wignyanto dan W.I. Putri. 2007. *Pengembangan belimbing wuluh (*avverhoa bilimbi*.) sebagai manisan kering dengan kajian konsentrasi perendaman air kapur (Ca(OH)_2) dan lama waktu pengeringan*. Jurnal Industri. 1(3): 195-203.
- Wisudawaty, Priska. 2016. *PENGARUH EDIBLE COATING TERHADAP KAPASITAS AIR TERIKAT SEKUNDER DAN TERSIER MANISAN TOMAT CHERRY SELAMA PENYIMPANAN*. Halal LPPOM MUI DKI Jakarta
- Zubia M, Robledo D, Freile-Pelegri Y. *Antioxidant activities in tropical marine macroalgae from the Yucatan Peninsula, Mexico*. J Appl Phycol. 2007;19:449–458. doi: 10.1007/s10811-006-9152-5.