

## DAFTAR PUSTAKA

- Afshari-Jouybari, H. & Farahnaky, A., 2011. Evaluation of Photoshop software potential for food colorimetry. *Journal of Food Engineering*, p. 170–175.
- Alishahi, A., Farahnaky, A., Majzoobi, M., Blanchard C.L., (2015), Physicochemical and Textural Properties of Corn Starch Gels: Effect of Mixing Speed and Time, *Food Hydrocolloids* 45, 55-62.
- Amnur, 2008. *Cikal Bakal Averrhoa Bilimbi L.* [Http://averrhoabilimbi.blogspot.com/2008/10/cikal-bakal-averrhoa-bilimbi.html](http://averrhoabilimbi.blogspot.com/2008/10/cikal-bakal-averrhoa-bilimbi.html). (diakses 27 Januari 2012).
- Andlauer, W. dan Furst, P. 1998. Antioxidative Power of Phytochemicals With Special Reference to Cereals. in: Rajeshwar, Y., G. P. S. Kumar, M. Gupta, U. K. and Mazumder. 2005. Studies on in vitro Antioxidant Acand Mazumder. 2005. Studies on in vitro Antioxidant Activities of Methanol Extract of Mucuna ities of Methanol Extract of *Mucuna pruriens (Fabaceae)* Seeds. *European Bulletin of Drug Research*. 13 (1) : 356 - 361
- Anonim, 2001. The Measurement of pH - Definition, Standards and Procedures – Report of the Working Party on pH, IUPAC Provisional Recommendation, <http://www.iupac.org/reports/provisional/abstract01/rondinini>
- Anonim, 2009. Phenolic Compounds in plant. <http://www.organicashitaba.com>.
- Anonim, 2010. *Cara - Cara Pembuatan saos*. Available from <http://www.google.co/id> (diakses Okt 2012).
- Anonim, 2010. Penetapan Kekentalan (Viskositas). Available from <http://www.google.co/id>. (diakses Januari 2012).
- Astawan,M, MW. Astawan, 1991, *Tehnologi Pegolahan Pangan Nabati*, Akademi Pressindo, Jakarta.
- Bar-Peled. M., Fluhr, R. and Cressel, J., 1993. Juvenile-Specific Localization and Accumulation of a Rhamnosyltransferase and its bitter Flavonoid in Foliage, Flowers, and Young Citrus Fruits. *Plant Physiol*. 103:1377-1384.
- Bayod, E., E. P. Willers and E. Tornberg. 2008. Rheological and Structural Characterization of Tomato Paste and Its Influence on The Quality of Ketchup. *LWT*. 41: 1289-1300.
- Bell, L. N. 2001. Stability of Nutraceutical and functional Foods. Di dalam R. E. C. Wildman (eds.). *Handbook of Nutraceutical and Functional Food*. CRC Press, New York.

- Brandt, L.1996. Pickle to Perfection. <http://www.foodproductdesign.com/cms> (dalam Murna Muzaifa Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (5) No.2, 2013).
- deMan,J.M., 1997, *Kimia Pangan*, bandung, ITB Bandung.
- Dwiyono, 2008. Pengolahan Saus Tomat. <http://ilmupangan.com/index.php/Diakses> desember 2012
- Dziedzic, S.Z. and M.W. Kearsley. 1995. The technology of starch production. In. S.Z. Dziedzic, S.Z. and M.W. Kearsley (Eds). *Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives* Blackie Academic and Professional, London.
- Faridah DN, F Kusnandar, D Herawati, HD Kusumaningrum, N Wulandari, dan D Indrasti. 2008. *Modul Praktikum Analisis Pangan*. Bogor: Departemen ITP FATETA IPB.
- Fitriyah, Rohani Haryati, Bambang Susilo, Nur Komar, 2013. Studi Pengaruh Penambahan Air Dan Suhu Pemanasan Terhadap Viskositas Petis Ikan *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol. 1 No. 2, Juni 2013, 29-34.
- Ford, A. & Roberts, A., 1998. Colour space conversions. UK: s.n.
- Forsyth, D. A. & Ponce, J., 2003. Colour. In: Computer vision a modern approach. United States: Prentice Hall, pp. 53-91.
- Fraser, B., 1996. Color, San Francisco: Adobe Magazine.
- Goldberg, G. 2003. Plants: Diet and Health. I Owa State Press Blackwell Publishing Company : 2121 State Avenue, Ames, USA
- Hambali, E., A. Suryani, dan M. Ihsanur., 2006. Membuat Saus Cabai dan Tomat. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hariana, H.A., 2004, *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*, Penebar Swadaya Jakarta.
- Harris D C. 2000. *Quantitative Chemical Analysis 5 th ed*. New York(US): WH Freeman and Company.
- Hayati, Rita. 2002. Kajian Penggaraman dan Pengeringan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* l.) dalam Pembuatan Asam Suntir dari Aceh. Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Hernani, Raharjo, M., (2005). *Tanaman berkhasiat Antioksidan*, Penebar Swadya, Jakarta.
- Hongmin, L., G. Xiaoding and M. Daifu. 1996. Orange-flesh sweetpotato, a potensial source for  $\beta$ -karoten production. In E.T. Rasco and V.R. Amante (Eds.). *Selected*

- Research Papers July 1995-June 1996. Vol.2:Sweetpotaato. ASPRAD. Manilaa, Philippines.p. 126-130.
- HunterLab, 2001. The basics of color perception and measurement. Reston: Hunter Associates Laboratory, Inc.
- Karainova, M., D. Drenska, and R. Ochrov. 1990. A modification of toxic effects of platinum complexes with anthocyanins. Eks. Med. Morfol. 29:19-24.
- Kardono, L. B. S. dan Dewi, R. T. 1998. Evaluasi Kandungan Antioksidan dan Senyawa Fenolik dalam Rempah-Rempah Endemik Indonesia. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi: Yogyakarta. ISBN:979-95554-0-X
- Kochar, S.P. dan B. Rossell. 1990. Detection estimation and evaluation of antioxidants in food system. Di dalam : B.J.F. Hudson, editor. Food Antioxidants. Elvisier Applied Science. London
- Kubo, I., N. Masuoka, P. and Haraguchi, H. 2002. Antioxidant Activity of Dodecyl Gallate. Didalam: Radianti, M. A. 2005. Studi Tentang Pembuatan Minuman fungsional Tomat-Kayu Manis. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Lautan, J., (1997). Radikal Bebas Pada Eritrosit dan Leukosit, *Cermin Dunia Kedokteran*, (116),hal : 49-52.
- Laksmi N. 2010. *Analisis buah - buahan*. : <http://natyalaksmi.wordpress.com/laporan-analisis-pangan-buah>. Diakses 25 Nopember 2015.
- Legowo, A.M dan Nurwontoro. 2004. Analisis Pangan. <http://eprints.undip.ac.id/21246/1/1137-ki-fp-05.pdf>. Diakses 12 April 2014.
- Leo'n, K., Mery, D., Pedreschi, F. & Leo'n, J., 2006. Color measurement in L\*a\*b\* units from RGB digital images. Food Research International, p. 1084–1091.
- Lin, P., 1994, *Bertanam Belimbing*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Luzuriaga, D. & Balaban, M. O., 2002. Color Machine Vision System: An Alternative for Color Measurement. Florida, F.S. Zazueta and J. Xin. Publication.
- Manach, C., A. Mazur, and A. Scalbert. 2005. Polyphenols and prevention of cardiovascular disease. Curr Opin Lipidol. 16:77-84.
- Mayne, S.T. 1996. Beta-carotene, carotenoids and disease prevention in humans. FASEB.J. 10:690-701.

- Miller, H. E. F. Rigelhof, L. Marquart, A. and Prakash, M. 2000. Antioxidant Content of Whole Grain Breakfast Cereals, Fruits and Vegetables. *Journal of The American College of Nutrition*. 19 (3): 312 - 319
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*., 2004, 26(2) : 211-219
- Muchtadi D, Made Astawan, Nurheni Sri Palupi. 2006. *Metabolisme Zat Gizi Pangan*. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Musaddad, D. dan N. Hartuti, 2003. *Produk Olahan Tomat*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nguyeng, TBT., Ketsa, S., and van doorn, W.G., 2003. Relation Between Browning and The Activities of Polyphenol Oxidase and Phenylalanine Ammonia Lyase in Banana Peel during Low temperature storage. *Postharvest Biology and technology*. 30 :187- 193.
- Nurtama B, budi A, Vivi A, 1996, *Mempelajari Mutu saos Pepaya ( Carica Papaya L)* Bogor, *Buletin teknologi dan industry Pangan*, vol.VII, No.1, th 1996.
- Pranoto. Y dan Utami, 2012 *Petunjuk Praktikum: Sifat Fisik dan Sensoris Pangan dan Hasil Pertanian (TPP 2207)* ITP UGM Yogyakarta.
- Rahayu, L 2011. Uji Coba Asam Suntik Sebagai Bahan Pengawet Ikan Bandeng (*Chanos chanos*), Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara
- Rahmad, 2010. *Khasiat Belimbing Wuluh sebagai obat*. Available from <http://www.google.co.id> (diakses Okt 2011)
- Ramadhan, T. & Aminah, S. 2014. Pengaruh Pemasakan Terhadap Kandungan Antioksidan Sayuran, *Buletin Pertanian Perkotaan* Volume 4 Nomor 2, 2014
- Rohani Haryati Fitriyah, Bambang Susilo, Nur Komar, 2013. Studi Pengaruh Penambahan Air Dan Suhu Pemanasan Terhadap Viskositas Petis Ikan *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol. 1 No. 2, Juni 2013, 29-34
- Rohdiana, D., 2001. *Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol Dalam Daun Teh*, *Majalah Jurnal Indonesia* 12, (1), 53-58.
- Sadler GD, Murphy PA. 1998. pH and titrable acidity. Di dalam: Nielsen SS, editor. *Food Analysis 2 nd edition*. Kluwer Academic (US) : Plenum Publishers.
- Sahin, H, and F. Ozdemir. 2004. Effect of Some Hydrocolloids on The Rheological Properties of different formulated ketchups. *Food Hydrocolloids*. 18: 1015-1022.



- Saptriyawati, Evi. 2010. *Identifikasi Mikroorganisme pada Bumbu Dapur "Asam Suntir" Asal Belimbing Wuluh*. Laporan Akhir PKM-p. Program kreativitas Mahasiswa Penelitian. Institut Pertanian Bogor.
- Satuhu, S., 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Selvira Agustia, 2009, Pengaruh Perbandingan Tepung Gandum dengan Tepung Maizena dan Konsentrasi Keragenan Terhadap Mutu Kentang Krispi, *Skripsi*, Universitas Sumatera Utara
- Simanjuntak, P., Parwati, T. Lenny, L.E. Tamat, S dan Murwani, R. 2004. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Benalu Teh *Scurrula ortiana* (Korth), Danser, (*Loranthaceae*). Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia ISSN 1693-1831. 2 (1) : 500 - 507
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N. S., & Gill, B. S. (2003). Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical sources. *Food Chemistry*, 81, 219-231.
- SNI. No.01-3546-2004. Saos Tomat. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- SNI. No. 01-2976- 2006. Saos Cabe. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Siswanto, Y.W. (2005). *Seminar Peluang Obat Tradisional Menuju Pasar Bebas 2010*, 16 Januari 2005.
- Sofia, D. Antioksidan dan Radikal bebas, situs Web Kimia Indonesia (online), (<http://www.chemistry.org>), diakses 28 November 2012.
- Steeneken, P. A.M., Woortman A.J.J., Oudhuis, A.A.C.M., (2011), Processing stability of cross-linked starches in acid sauce applications and identification of some of the molecular factors involved. *Food Hydrocolloids* 25, 410-418
- Sudarmadji Slamet, Bambang Haryono, Suhardi. Edisi Ke Empat. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta
- Suarni, M. Aqil, and I.U. Firmansyah. 2008. Starch characterization of several maize varieties for industrial use in Indonesia. Proceeding of The 10<sup>th</sup> Asian. Regional Maize Workshop. p.74-78.
- Suarni dan Muh. Yasin, 2011, Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional *Iptek Tanaman Pangan* Vol. 6 No. 1 – 2011
- Sudarsono, P., Gunawan, D., Wahyuono, S., Donatus, I.A., Purnomo, (2002). *Tumbuhan Obat Indonesia*, Yogyakarta.



- Suhartono, E., Fujiati, Aflanie, I. (2002). *Oxygen toxicity by radiation and effect of glutamicpiruvat transamine (GPT) activity rat plasma after vitamine C treatmen*, Diajukan padaInternatinal seminar on Environmental Chemistry and Toxicology, Yogyakarta.
- Suprpti, L.M. 2000. Membuat Saus Tomat. Trubus Agrisarana, Jakarta.
- Suprpti, L.M. 2005. Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Tapioka. Kanisius, Yogyakarta.
- Sutardi dan Kapti, R. K., 1994. Kajian Penggunaan Pepaya dan Ubi jalar Sebagai Bahan Campuran Saus Tomat. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tahir, I., Wijaya, K., Widianingsih, D., (2003). *Seminar on Chemometrics- Chemistry Dept GadjahMada University*, Terapan Analisis Hansch Untuk Aktivitas Antioksidan senyawa Turunan Flavon/Flavonol, 25 Januari 2003.
- Tampubolon, O.T. 1995. Tumbuhan Obat. Bhratara, Jakarta.
- Wang, H., G. Cao, and R.L. Proir. 1997. Oxigen radical absorbing capacity of enthocyanins. J. Agric. Food. Chem. 45:304-309.
- Wagiono, 2003, *Menguji Kesukaan secara Organoleptik*, Bagian Proyek Pengembangan kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1994. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S. 1988. Mikroflora Fermentasi Gatot (Molded cassava) Tradisional. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Wijaya, A., (1997). *Oksidasi LDL, Aterosklerosis dan Antioksidan*, Medika 3, hal. 115.
- Yang, J. H., Mau,J.L. Ko,P.T. and Huang,L.C. 2000. Antioxidant Activity of Du Zhong (*Eucomiaulmoides*) toward Variour Lipid Peroxidation Models In Vitro. Journal of Agricultural Food Chemistry. 46 (23) : 3952 - 3957
- Yuliani Aisyah, Rasdiansyah, Muhaimin, 2015. Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran, *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 06, No.02, 2015
- Zemansky, S. 1982. Fisika Untuk Universitas 1. Yayasan Dana Buku Indonesia. Jakarta