**DAFTAR PUSTAKA**

Almatsier, S. (2004). **Prinsip Dasar Ilmu Gizi.** Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Anonymous1, (2001). **USDA Nutrient Database for Stanadard Rference.** Food composition.

Anonymous2, (2005)., **Tomato and Tomato Processing System.** Intermediate Technology Development Group. http:www.itdg.org.

Anonymous4, (2011)., **Pentingnya Tanggal Kadaluarsa Produk.** <http://www.makanankita.com/2011/08/penyimpanan-bahanmakanan>. html. [8/4/2013]

AOAC, (1995). **Official Methods of Analysis of The Assosiation of Official Analytical Chemist.** 13th edition, AOAC, Washington.

Arab, L. and Steck, S., (2000). **Lycopene and Cardiovaskular Disease.** American Journal of Clinical Nutrition. 71 : 1691-1695

Arpah, M., (2001), **Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan, Buku dan Monograf,** Program Studi Ilmu Pangan, Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.

Astawan, M. (2008)., **Kandungan Vitamin pada Tomat** <http://www.biologikita.com/2012/08/Kandungan-VitaminTomat>. html. [5/4/2013]

Astawan M. Dan Andreas L.K. (2008). **Khasiat Warna-Warni Makanan**..Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Badan Pusat Statistik (2012). **Statistical Yearbook of Indonesia 2012 (Konten Pertanian).** BadanPusat Statistik Indonesia.

Cahyadi, W. (2008). **Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan.** Jakarta : Bumi Aksara.

Chirife, J. dan Iglesias, H. A. (1978). **Equation for Fitting Water Sorption Isotherm of Foods**. Part I – a review. J. Food Tech. 13:159-593.

Christaman, (2007). **Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Instan Formula Merk-Z dengan Metode Arrhenius.** Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi FATETA. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Christian, J.H.B., (1980). **Reduced Water Activity.** Microbial Ecology of Foods. Academic Press, New York.

Clinton, S. K. (1998). **Lycopene: chemistry, biology and implication for human health and disease.** Nutr. Rev. 56: 35-51.

Davies, J. (2000). **Tomatoes and Health.** Journal of Social Health. June : 120(2) : 81-82.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). **Informasi Mengenai Pangan dan gizi.**  (Buku A). Jakarta : Depkes RI.

Di Mascio, P., S. Kaiser, dan H. Sies. (1989). **Lycopene as the most efficient biological carotenoid singlet oxygen quencher.** Arch. Biochem. Biophys. 274: 532-538.

Duriat, A. S. (1997). **Tomat: Komoditas Andalan yang Prospektif.** Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian

Effendi, M.S. (2012). **Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan.** Alfabeta. Bandung.

Ellis, M. J. (1994). **The Methodology of Shelf Life Determination. Di dalam : Shelf Life Evaluation of Foods.** C. M. D. Man dan A. A. Jones, hal 27. Blackie Academic & Professional, London.

Endrah. (2008). **Aspek Mutu Pengolahan Saus Tomat.** endrah.blogspot.com/ 2009/10/aspek-mutu-pengolahan-saus-tomat.html*‎.* [28/4/2013]

Fardiaz, S., (1992). **Mikrobiologi Pangan.** Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Fardiaz, S.,(1993).**Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan**. Bogor: LSI IPB.

Fish, W. W., P. P. Veazie, dan J. K. Collins. (2002). **A quantitative assay for lycopene that utilizes reduced volumes of organic solvents.** J. Food Comp. Anal. 15: 309-317.

Fitria, M., Kusnandar, F., dan Dede, R. (2007). **Pendugaan Umur Simpan produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis.** Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.

Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. (1993). **Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemichal, Biological, Physical, and Nutritional Aspects.** G.Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ.,London.

Giovannucci, E. (1999). **Tomatoes, Tomato-based Product, Lycopene, and Cancer.** Journal of The National Cancer institute. 91 : 317-331.

Harrigan, W. F. dan Park. (1991). **Making Safe Food: A Management Guide for Microbiological Quality**. Academic Press. London.

Haryoto. (1998). **Membuat Saus Tomat.** Jakarta: Kanisius.

Herawati, H. (2008). **Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan.** Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. Jurnal Litbang Pertanian 27(4).

Hine, D.J., (1987) **Modern Processing Packaging and Distribution System for Food.** Blackre, London.

Iskandar, A. (2001). **Kajian Teknologi Produksi Pasta Tomat Menggunakan Evaporator Vakum.** Tesis. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Jaya, B., E. Purwati dan dan Subhan (2005). **Uji Daya Hasil Tomat di Dataran Medium Garut.** Laporan Hasil Penelitian APBN 2005. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Lembang.

Jhonson, E.J.J.Qin, N.I. Krinsky, and R.M. Russell. (1997). **Ingestion by Men ofa Combined Dose of a Caroten and Lycopene Does Not Affect The Absorption of a-caroten But Improves Thatbof Lycopene.** Journal of Nutrition. 127:1833-1837.

Jung, H.C. and Wells, W.W. (1997). **Spontaneous Conversion of L-Dehydroascorbic Acid to L-Ascorbic Acid and L-Erythroascorbic Acid.** Biochemistry & Biophysic Article. 355:9-14

Kailaku,S.I.,Tanti,K.,Sunarmani., (2007). **Potensi Likopen dalam Tomat untuk Kesehatan.** Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. Vo. 3.

Klaui, H. dan Bauernfeind, J. C. (1981). **Carotenoids as Food Colors.** Di Dalam: Bauernfeind, J. C. (ed.). Carotenoid as Colorants and Vitamin A.Precursors. Academic Press. New York.

Kusmayadi, A., (2008). **Manfaat Penyimpanan Bahan Pangan.** <http://www>. panganmania.com/Manfaat-Penyimpanan-Bahan-Pangan.html. [8/4/2013]

Kusnandar, F. (2006). **Disain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis).** Modul Pelatihan: Pendugaan dan Pengendalian Umur Simpan Bahan dan Produk Pangan. 7-8 Agustus 2006, Bogor.

Labuza TP. (1982). Open **Shelf Life Dating of Foods.** Food and Nutrition Press, West Port CT..

Lechowich, R. V., (1971). dalam Soeparno (2005). **Faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Bakteri pada atau dalam Daging**. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada. Cetakan Pertama. Yogyakarta.

Lestari, W. (2010). **Saus Tomat.** http://www.wordPress.com/2010/02/saus-tomat. html. [1/4/2013]

Maulida, D., Zulkarnaen, N., (2010). **Ekstraksi Antioksidan (Likopen) dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solven Campuran n–heksana, Aseton, dan Etanol.** JurusanTeknik Kimia Universitas DiponegoroSemarang.

Mercado, V. dan Canovas, B. (1996). **Dehydration of Foods**. International Thomson Publishing, New York.

Mohrle., (1989). **Effervescent Tablet.** Dalam : Pharmaceutical Dosage Forms: tablet, Vol. 1, 2nd Edition,Editor: H.A. Lieberman, L. Lachman dan JB Schwartz (Ed), Marcel Dekker, Inc; New York.

Mukaromah, U., Susetyorini, AH., Aminah, S., (2010). **Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, ph dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*,l) Berdasarkan Cara Ekstraksi.** Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 01 No. 01.

Mulin, J.W., (1972). **Cristallization Kinetics.** Cleveland, CRC.

Pantastico, B.E.R., (1986). **Fisiologi Pasca Panen***.* Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Palupi, N.S., Zakaria, FR., dan Prangdimurti, E. (2007). **Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan.** Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-Institut Pertanian Bogor.

Prakash, A. (2001), **Antioxidant Activity**., Medallion Laboratories : Analithycal Progres. Vol 19 No : 2. 1 – 4.

Prasetyawati, R.C. (2006). **Pendugaan Umur Simpan, Stabilitas serta Pengujian Biologis Kecap dan Saus cabe yang Difortifikasi dengan Iodium, zat besi dan vitamin A.** Tesis.Program Pascasarjana, IPB.

Purwati, E., (1993). **Evaluasi Tanaman Tomat di Dua Lokasi Dataran Rendah.** Bulletin Penelitian Hortikultura. Vol. XXVI (1).

Purwati, E., Jaya, B., Anggoro, H.P., dan Sahat, S. (2001). **Tiga Varietas Unggul Baru Tomat Dataran Rendah.** Jurnal Hortikultura 11(1); 71-75.

Rosidah, N.A., (2005). **Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Saus Nenas (*Ananas comosus* L., MERR).** Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan, Bandung.

Samad, Y. (2006). **Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura.** Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Agroindustri . Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia Vol. 8 No. 1. Jakarta:BPPT.

Setiawan, A. I. (1994). **Tomat: Pembudidayaan Secara Komersial.** Penebar Swadaya. Jakarta.

Setiawati, Murtiningsih, Handayani, dan Sopha. (2007). **Katalog Teknologi Inovatif Sayuran.** Bandung:Balai Penelitian Tanaman Sayuran (BALITSA).

Shi, J. and M. L.Maguer. (2000). **Lycopene in Tomatoes**: chemical and physical properties affected by food processing. Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 40: 1-42.

Shi, J., M. L. Maguer, dan M. Bryan. (2002). **Lycopene From Tomatoes.** Di Dalam: Shi, J., G. Mazza, dan M. L Maguer (eds.). Functional Foods: Biochemical dan Processing Aspects. CRC Press. Washington D. C.

Sinaga, R.M (1984). **Penilaian Mutu Fisis Buah Beberapa Varietas Tomat.** Bulletin Penelitian Hortikultura 4(9): 32-37.

Sinaga, R.M (1985). **Penilaian Mutu Kimia Buah Beberapa Varietas Tomat.** Bulletin Penelitian Hortikultura. Vol. XII, No. 1.

Stahl, W., dan H. Sies. (1992). **Uptake of lycopene and its geometrical isomers is greater from heat-processed than from unprocessed tomato juice in humans.** J. Nutrit.122: 2161-2166.

Standar Nasional Indonesia (SNI). (1992). **Tomat Segar.** Jakarta :Pusat Standardisasi Industri. Departemen Perindustrian. (SNI 01-3162-1992)

Standar Nasional Indonesia (SNI). (1994). **Saus Tomat.** Jakarta :Pusat Standardisasi Industri. Departemen Perindustrian. (SNI 01-2976-1994).

Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi (1997). **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.** Liberty. Yogyakarta.

Sunarmani dan Tanti, K., (2008). **Parameter Likopen Dalam Standarisasi Konsentrat Buah Tomat.** Penelitian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

**Suprapti, L. (2000). Membuat Saus Tomat. Trubus Agrisana. Surabaya.**

**Supriyono, (2012). Manfaat Buah Tomat,** [http://majalahkesehatan.com/ manfaat-buah-tomat/](http://majalahkesehatan.com/manfaat-buah-tomat/)**[7/**04/2013]

**Syarief, R., S. Santausa, S. Isyana. B. (1989). Teknologi Pengemasan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.Bogor.**

Syarief R dan Halid H. (1993). **Teknologi Penyimpanan Pangan.** Jakarta: Arcan.

Takeoka, G. R., L. Dao, S. Flessa, D. M. Gillespie, Bertow, and S. E. Ebeler. (2001). **Processing Effects on Lycopene Content and Antioxidant Activity of Tomatoes.** J. Agric. Food Chem. Vol. 49: 3713-3717.

Thompson, K. A., M. R Marshall, C. A. Sims, S. A. Sargent, dan J. W. Scott. (2000). **Cultivar, Maturity, and Heat Treatment on Lycopene Content in Tomatoes**. Journal of Food Sci. Vol. 65. No. 5: 791-795.

Tsang, G. (2005). **Lycopene in Tomatoes and Prostate Cancer.** http://www.healthcastle.com

Tugiyono, H. 1986. **Bertanam Tomat.** Penebar Swadaya, IKAPI. Jakarta.

Vail, G. E., Philips, J. A., Rust, L. O., Griswold, R. M., dan Justin, M. (1978). **Foods. 7th** ed. Houghton Mifflin Company, Boston.

Villareal, R. L. (1980).**Tomatoes in The Tropics**. Westview Press. Colorado.

Willcox, J. K., G. L. Catignani, dan S. Lazarus. (2003). **Tomatoes and cardiovascular health.** Critical Rev. in Food Sci. and Nut. 43(1): 1-18.

Winarno, F.G., Fardiaz, S., Fardiaz, D. (1980). **Pengantar Teknologi Pangan.** Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. (1986). **International Soyfoods Symposium.** Yogyakarta, September. Organized by Food Technology Development Centre, Bogor Agricultural University.

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