

## DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R., Maimunah, dan Lisawati, Y. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L). Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi. 13(1): 31-37.
- Anggreani, N. 2019. Analisa Kadar Vitamin C Pada Beberapa Varietas Buah Tomat yang Dikonsumsi Masyarakat Bengkulu. Jurnal Ilmiah Pharmacy. 6(1): 53-57.
- Arifulloh, I. O., dan Winata, I. N. A. 2016. Ekstraksi Likopen Dari Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) Dengan Berbagai Komposisi Pelarut. Berkala Saintek. 4(1): 15-18.
- Astija. 2021. Kandungan Vitamin C Dari Buah Tomat Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda. Biogenerasi. 6(2): 92-98.
- Astuti, Z. M., Ishartini, D., dan Muhammad, D. R. A. 2021. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Stevia Pada Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* mill). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 14(1): 30-43.
- Badan Pusat Statistik. 2017. "Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia". Indonesia: BPS-Statistics Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2018. "Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia". Indonesia: BPS-Statistics Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2019. "Statistik Hortikultura". Indonesia: BPS-Statistics Indonesia
- Bhat, R. 2016. Impact Of Ultraviolet Radiation Treatments On The Quality Of Freshly Prepared Tomato (*Solanum Lycopersicum*) Juice. *Food Chemistry*. 213: 635-640.
- Christianty, D. Gavra, S. F., dan Masyithah, Z. 2015. Kristalisasi Likopen Dari Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Menggunakan Antisolvent. Jurnal Teknik Kimia USU. 4(4): 39-45.
- Martirosyan, D. M. dan Singh, J. 2015. A New Defintion of Functional Food by FFC. *Functional Foods in Health and Disease*. 5(6): 209-223.

- Mendelová, A., Fikselová, M., dan Mendel, L. Content In Fresh And Dried Tomato Fruits And Tomato Juice. *Acta Universitatis Agriculturae Et Silviculturae Mendelianae Brunensis*. 61(5): 1329-1337.
- Damayanti, E. T. dan Kurniawati, P. 2017. Perbandingan Metode Penentuan Vitamin C Pada Minuman Kemasan Menggunakan Metode Spektrofotometri dan Iodimetri. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pembelajarannya.
- Devianti, V. A. dan Wardhani, R. K. 2014. Degradasi Vitamin C Dalam Jus Buah Dengan Penambahan Sukrosa Dan Lama Waktu Konsumsi. *Journal of Research and Technology*. 4(1): 41-46.
- Dewandari, K. T., Kailaku, S. I., dan Sunarmani. 2009. Perubahan Kandungan Likopen dan Kualitas Pasta Tomat Selama Proses Pengolahan. *J. Pascapanen*. 6(2): 102-107.
- Dewi, A. P. 2018. Penetapan Kadar Vitamin C Dengan Spektrofotometri UV-Vis Pada Berbagai Variasi Buah Tomat. *Journal Of Pharmacy & Science*. 2(1): 9-13.
- Dewi, E. S. 2018. Isolasi Likopen Dari Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*) Dengan Pelarut Heksana. *Jurnal Agrotek*. 5(2): 123-125.
- Dobrin, A., Nedelus, A., Bujor, O., Mot, A., Zugravu, M., dan Badulescu, L. 2019. Nutritional Quality Parameters of the Fresh Red Tomato Varieties Cultivated in Organic System. *Scientific Papers Series B Horticulture*. 63(1): 439-443.
- Febriyanti, N., Wiharto, M., dan Lahming. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Berbagai Jenis Gula Terhadap Kualitas Manisan Tomat (*Lycopersium esculentum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4(1): 86-94.
- Fitricia, I. 2012. Pengaruh Pemberian Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Terhadap Perubahan Histologi Kelenjar Mammae Mencit Betina Yang Diinduksi 7,12-Dimetilbenz(α)antrasena (DMBA). Skripsi: Universitas Airlangga.
- Handrian, R. G., Meiriani., dan Haryati. 2013. Peningkatan Kadar Vitamin C Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) Dataram Rendah Dengan Pemberian Hormon GA<sub>3</sub>. *Jurnal Online Agroteknologi*. 2(1): 333-339.
- Hasri. 2015. Kandungan Likopen Buah Tomat (*lycopersicum esculentum l.*) Terhadap Waktu dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*. 16 (2): 28-34.

- Hiola, S. K. Y. 2018. *Teknologi Pengolahan Sayuran*. Makassar: Inti Mediatama
- Hok, K. T., Setyo., W., Irawaty, W., dan Soetaredjo, F. E. 2007. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Widya Teknik*. 6(2): 111-120.
- Hyunjeong, P., Youngjun, K., dan Youngjae, S. 2020. Estimation Of Daily Intake Of Lycopene, Antioxidant Contents And Activities From Tomatoes, Watermelons, And Their Processed Products In Korea. *Applied Biological Chemistry*. 63(50): 1-11.
- Idawati dan Kasim, A. 2020. Kadar Vitamin C Pada Tomat (*Solanum lypersicum*) Muda Dan Matang Dengan Pengolahan Segar dan Goreng Serta Pemanfaatannya Sebagai Media Pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education*. 8(1): 588-592.
- Iman, A. 2016. Ekstraksi Antioksidan Lycopene dari Buah Tomat (*Hylocereus Undatus*) Menggunakan Pelarut Etanol – Heksan. Skripsi: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Irawan, A. 2019. Kalibrasi Spektrofotometer Sebagai Penjaminan Mutu Hasil Pengukuran Dalam Kegiatan Penelitian Dan Pengujian. *Indonesian Journal Of Laboratory*. 1(2): 1-9.
- Irianti, T. T., Kuswandi, Nuranto, S., Purwanto. 2021. *Antioksidan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Kailaku, S. I., Dewandari, K.T., dan Sunarmani. 2007. Potensi Likopen Dalam Tomat Untuk Kesehatan. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 3(1): 50-58.
- Kementerian Kesehatan, Direktorat Gizi Masyarakat. 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat Kementerian Kesehatan.
- Koh, E., Charoenprasert, S., dan Mitchell, A. E. 2012. Effects Of Industrial Tomato Paste Processing On Ascorbic Acid, Flavonoids And Carotenoids And Their Stability Over One-Year Storage. *Journal of The Science of Food and Agriculture* 92(1): 23-8.
- Kurniasih, E., Pardi., dan Raudah. 2020. *Teaching Factory*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Kusumayanti, H., Mahendrajaya, R. T., dan Hanindito, S. B. 2016. Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *METANA*. 12(1): 26-30.

- Laga, A., Langkong, J., dan Muhipdah. 2019. Pengaruh Jenis Gula Terhadap Mutu Kurma Tomat. *Canrea Journal*. 2(1): 62-68.
- Luxsuwong, D., Indranupakorn, R., dan Wongtrakul, P. Preparation of Vesicle Entrapped Lycopene Extract. *Journal of Oleo Science*. 63(6): 645-652.
- Manzo, N., Santini, A., Pizzolongo, F., Aiello, A., dan Romano, R. 2018. Degradation Kinetic ( $D_{100}$ ) of Lycopene During The Thermal Treatment of Concentrated Tomato Paste. *Natural Product Research*. 33(13):1835-1841.
- Masfufah, A. 2012. Pengaruh Pemberian Pupuk Hayati (*Biofertilizer*) Pada Berbagai Dosis Pupuk Dan Media Tanam Yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Dan Produktivitas Tanaman Tomat (*Lycopersicon Esculentum*). Skripsi: Universitas Airlangga.
- Mendelová, A., Fikselová, M., dan Mendel, L. 2013. Carotenoids And Lycopene Content In Fresh and Dried Tomato Fruits and Tomato Juice. *Acta Universitatis Agriculturae Et Silviculturae Mendelianae Brunensis*. 61(5): 1329-1337.
- Mirwan, A. 2013. Keberlakuan Model HB-GFT Sistem n-Heksana – Mek – Air Pada Ekstraksi Cair-Cair Kolom Isian. *Konversi*. 2(1): 32-39.
- Mu’Nisa, A. 2012. Analisis Kadar Likopen dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Tomat Asal Sulawesi Selatan. *Jurnal Bionature*. 13(1): 62-66.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, Dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*. 7(2): 361-367.
- Nerdy. 2017. Determination Of Vitamin C In Several Varieties Of Melon Fruits By Titration Method. *Jurnal Natural*. 17(2): 118-121.
- Nurmastika, A., Erwanto, D., Rosanti, A. D., dan Fiolana, F. A. 2018. Rancangan Bangun Alat Pengukur Kadar Asam Askorbat Pada Buah Dengan Metode Titrasi Iodimetri. *SETRUM*. 7(1): 147-157.
- Pratiwi, W. D. 2014. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Tomat Sayur, Tomat Ceri, dan Tomat Buah Terhadap 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil (DPPH). Skripsi: Universitas Airlangga.
- Purba, D. 2017. Perkecambahan dan Pertumbuhan Benih Tomat (*Solanum lycopersicum*) Akibat Perlakuan Berbagai Dosis NaOCl dan Metode Pengeringan. Skripsi: Universitas Diponegoro.

- Rachmawati, R., Defiani, M. R., dan Suriani, N. L. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi*. 13(2): 36-40.
- Rahim, E. M., Fadhilla, R., Ronitawati, P., dan Swamilaksita, P. D., dan Harna. 2019. Penambahan Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Ekstrak Tomat (*Solanum lycopersicum*) Terhadap Kadar Proksimat, Fe, dan Vitamin C pada Permen Jelly. *Jurnal Nutrisia*. 21(2): 75-82.
- Ramdani, H., Rahayu, A., dan Setiawan, H. 2018. Peningkatan Produksi dan Kualitas Tomat Ceri (*Solanum lycopersicum var. cerasiforme*) dengan Penggunaan Berbagai Komposisi Media Tanam dan Dosis Pupuk SP-36. *Jurnal Agroindah*. 4(1): 9-17.
- Effendi, R. M., Nuryati., dan Jaya, J. D. 2018. Optimasi Pembuatan Kurma Tomat. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 3(1): 37-42.
- Saefudin, A. 2014. Senyawa Alam Metabolit Sekunder Teori, Konsep, dan Teknik Pemurnian. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., dan Sudarmanto. 2020. "Analisis Pangan". Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sapriyanti, R., Nurhartadi, E., Ishartani, D. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) Dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(1): 59-69.
- Sari, L. D. A., Ningrum, R. S., Ramdani, A. H., dan Kurniawati, E. 2021. Kadar Vitamin C Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) Tiap Fase Kematangan Berdasarkan Hari Setelah Tanam. 8(1): 74-82.
- Sima, F. M., Majawati, E. S., dan Kurniawan, H. 2019. Uji Kadar Likopen dan Aktivitas Antioksidan Pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*). *Jurnal Kedokteran Meditek*. 25(3): 94-99.
- Sitanggang, A. B. 2021. Pengantar Teknologi Pangan. Bogor: IPB Press
- Soares, N. D. C. P., Machado, C. L., Trindade, B. B., Lima, I. C. D. C. L., Gimba, E. R. P., Teodoro, A. J., Takiya, C., dan Borojevic, R. 2017. Lycopene Extracts From Different Tomato-Based Food Products Induce Apoptosis in Cultured Human Primary Prostate Cancer Cells and Regulate TP53, Bax and Bcl-2 Transcript Expression. *Asian Pacific Journal of Cancer Prevention*. 18(2): 339-345.

- Story, E. N., Kopec, R. E., Schwartz, S. J., Harris, K. 2010. An Update on the Health Effects of Tomato Lycopene. *Annual Review of Food Science and Technology*. 1: 189-210.
- Sugiarti, L., Mubarak, S., dan Kusumiyati. 2021. Pengaruh Kombinasi Konsentrasi 1-Methylcyclopropene dan Asam Askorbat terhadap Kualitas Ketahanan Simpan Pascapanen Buah Tomat Beef 'Valoasis RZ'. *Jurnal Agrikultura*. 32(1): 1-6.
- Suharyono dan Kurniadi, M. 2010. Efek Sinar Ultraviolet dan Lama Simpan Terhadap Karakteristik Sari Buah Tomat. *Agritech*. 30(1): 25-31.
- Suryani, N., Bakhtiarsyah, A., dan Erianti, D. 2016. Perbedaan Mutu (Karbohidrat, Serat dan Vitamin C) Serta Daya Terima Jus Tomat (*Lycopersicum esculentum* var. *grandifolium*) Berkulit Dan Tanpa Kulit yang Diolah Menggunakan Berbagai Alat Pengolahan Sebagai Minuman Alternatif Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Kesehatan Indonesia*. 6(3): 10-17.
- Suyuti, A., Su'I, M., Sudiyono. 2018. Pengaruh Kosentrasi CMC dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia (Likopen) Sari Buah Tomat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian "AGRIKA"*. 12(1): 50-60.
- Syah, D. 2018. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor: IPB Press
- Tarigan, S. F. G., Sinaga, D. C. S., dan Masyithah, Z. 2016. Ekstraksi Likopen Dari Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Menggunakan Pelarut Tunggal Dengan Metode Kristalisasi Antisolvent. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 5(2): 9-14.
- Techinamuti, N. dan Pratiwi, R. 2018. Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C. *Suplemen*. 16(2): 309-315.
- Valšíková-Frey, M., Komár, P. & Rehuš, M. 2018. The Effect of Varieties and Degree of Ripeness to Vitamin C Content in Tomato Fruits. *Acta Horticulturae et Regiotecturae*. 20: 44-48.
- Wibowo, R. A., Nurainy, F., dan Sugiharto, R. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Tertentu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Sari Tomat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 19(1): 11-27.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., dan Nugrahini, N. I. P. 2017. "Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi". Malang: UB Press

Wilbur, A. G. 2013. *Tomato Production, Processing & Technology*. USA: CTI Publication Inc.

Yulianti., Syam, H., dan Sukainah, A. 2018. Pemanfaatan Buah Tomat (*Solanum Lycopersium*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Permen *Jelly*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1):14-20

Yuyun, Y., Seprililianti., dan Yusriadi. 2016. Pemanfaatan Likopen Tomat (*Lycopersicum esculentum* MILL) Dalam Sediaan Soft Candy Sebagai Suplemen Antioksidan. *Jurnal Pharmascience*. 3(2): 95-106.

Zebua, M. J., Suharsi, T. K., Syukur, M. 2019. Studi Karakter Fisik dan Fisiologi Buah dan Benih Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Tora IPB. *Buletin Agrohati*. 7(1): 69-75.

