

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, Nuri dan S. Koswara. (1992). *Kimia Vitamin* Ed.1, Rajawali, Jakarta. 23-51
- AOAC. (1995) *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington D.C.
- Buntaran, W, O.P. Astirin, and E. Mahajoeno. (2010). Effect of Various Sugar Solution Concentrations on Characteristics of Dried Candy Tomato (*Lycopersicum esculentum*). *Nusantara Bioscience*. Vol. 2 (2): 55-61.
- Cahyono, B. (1998). *Tomat Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius, Yogyakarta
- Catur, S, D. Nugaheni, dan T.R. Prastuti. (2005). *Teknologi Pengolahan Buah Mangga*. Diunduh 4 April 2012. Dari <http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/RekomendasiTeknologi/r8.pdf>
- Departemen Kesehatan R. I. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan R. I. Bhratara. Jakarta.
- Dewanti, T, W.D. Rukmi, M. Nurcholis, dan J.M. Maligan. (2010). *Aneka Produk Olahan Tomat dan Cabe*. Universitas Brawijaya. Malang
- Estiasih, T, dan K.G.S. Ahmadi. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta
- Fachruddin, L. (2002). *Membuat Aneka Sari Buah*. Kanisius, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. (1998). *Membuat Aneka Manisan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Fennema, .O., (1985). *Food Chemistry* 2<sup>nd</sup> Ed. Revised and Exapanded. Academi Press. New York
- Fitriani, S. (2008). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Kering. Vol 7(1): 32-37.
- Flores, N.C. (2007). *Drying Food*. College of Agriculture and Home Economics. MN State University
- Gaman P.M and K.B. Sherrington. (1994). *The Science of Food and Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiologi 2<sup>st</sup> Edition* (Terjemahan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, Edisi Kedua, Diterjemahkan Murdijati Gardjito, Sri Naruki, Agnes Murdiati dan Sardjono). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

- Haryoto. (1998), *Membuat Saus Tomat (Teknologi Tepat Guna)*. Kanisius, Yogyakarta
- Ibrahim, H.M.Y, (1998). *Studi Kelayakan Bisnis*. Rineka Cipta. Jakarta
- Jung, H. C. and Wells, W. W. (1997). Spontaneous Conversion of L-Dehydroascorbic Acid to L-Ascorbic Acid and L-Erythroascorbic Acid. *Biochemistry and Biophysic article*. 355:9-14.
- Kartika, B, Guritno A.D., Purwadi, D. dan Ismoyowati, D. (1992). *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta
- Kilcast, D. (1999). *Sensory Techiques To Study Food Texture*. Dalam *Food Texture : Measurement and Perception* (Ed. A.J.Rosenthal). Aspen Publisher Inc. Maryland. 30 -60
- MacDougall, D.B. (2002). *Colour in Food*. Woodhead Publishing Limited. England
- Pujimulyani, D, dan A. Wayzka. (2009). Sifat Antioksidasi, Sifat Kimia dan Sifat Fisik Manisan Basah dari Kunir Putih (*curcuma mangga* Val.). *Agritech*. Vol 29(3):167-173
- Resurreccion, A.V.A. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. Aspen Publishers, Inc.Maryland.
- Rosenthal, A.J. (1999). *Relation Between Instrumental and Sensory Measures of Food Texture*. Dalam *Food Texture : Measurement and Perception* (Ed. A.J.Rosenthal). Aspen Publisher Inc. Maryland. 1 -17
- Satuhu, S. (1996). *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- SNI.(1992). *Cara uji makanan dan minuman*. SNI 01-2891-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Sucipto, A. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis: Analisis integrative dan studi kasus*. Aditya Media, Malang.
- Suliyanto. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis: Pendekatan praktis*. Andi, Yogyakarta.
- Sunarmani, I. Agustinisari, N. Hartuti, dan Yulianingsih. (2002). *Studi Pembuatan Pasta Tomat Dari Beberapa Varietas*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Lembang
- Trenggono dan B. Setiaji. (1989). *Biokimia Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Utami, I. S. (2002). *Vitamin*. Dalam *Biokimia Pangan (Kor. Tranggono)*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Walpole, R.E.; R.H. Myers and S.L. Myers. (1998). *Probability and Statistics for Engineers and Scientist*. Prentice Hall int inc. New Jersey.

Willcox, J. K., G. L. Catignani, and S. Lazarus. (2003). Tomatoes and cardiovascular health. *Journal of Food Science and Nutrition* Vol 43(1): 1-18.

Wills, R.A.H., T.H. Lee, D. Graham, W.B. McGlasson, E.G. Hall. (1981). *Postharvest An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and vegetables*. New South Wales University Press. Sydney

Winarno, F. G. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

\_\_\_\_\_. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.

\_\_\_\_\_. (1986). *Enzim Pangan*. P.T. Gramedia, Jakarta

\_\_\_\_\_. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia. Jakarta

