

DAFTAR PUSTAKA

- Adriamin, Aziz, Izzati Munifatul, Sri Haryanti. 2015. "Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia." *Jurnal Biologi*.4 No 1 (45-61).
- Agung. 2016. "Validasi Metode Pengujian Viskositas MU01/VIS/2011 Di Laboratorium Terpadu Dengan Menggunakan Viskometer Brookfield." *INTEGRATED LAB JOURNAL ISSN 2339-0905. UIN Sunan Kalijaga yogyakarta.*
- Agus. 2017. "Kelayakan Usaha Gula Merah Dari Nira Kelapa." *Jurnal Teknologi Pangan.*
- Aiman&Pusponegoro. 1983. "Nilai Gizi Tepung Singkong." *Jurnal Teknologi Pangan.*
- Ambarsari, I, Qonytah dan sarjana. 2009. "Penerapan Standar Penggunaan Pemanis Buatan Pada Produk Pangan." *Jurnal Standarisasi*.11 No. 1 : (46-56).
- Bawane. 2012. "An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener." *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry.* 2277-4688.
- BPS. 2006. "Statistik Indonesia Tahun 2005-2006." *Biro Pusat Statistik Jakarta.*
- BSN (Badan Standarisasi Nasional) SNI 01-35462004. 2007. *Syarat Mutu Saos Tomat.* jakarta.
- Buchori, L. 2007. "pembuatan gula nonkarsnogenik dari daun stevia." *Jurnal jurusan teknik kimia fakultas teknik UNDIP, indonesia.*
- Buckle, K. A, G. H. Fleet M. Wootton R. A. Erdwards. 1987. *Ilmu Pangan.* Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Budianto. 2001. "Kandungan dan Proses Kristalisasi CMC." *Jurnal Ilmu Kimia.*
- Ciptadi, Sutamihardja. 1984. "Penentuan Nilai Gizi Tepung Singkong." *jurnal teknologi pangan.*
- Dwika. 2016. "Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) Dan Konsentrasi Buah Murbei (Morus Nigra).

- L) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam." *Artikel Teknik Pangan*.
Fakultas Teknik, Universitas Pasundan,Bandung.
- Dwiyono. 2008. *Pengolahan saus tomat*. <http://ilmupangan.com/index.php/>.
- Fardiaz. 1987. "Risalah Seminar ; Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive) ." Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fitriyatiningtyas, sofie imsa, tri dewanti widyaningsih. 2014. "pengaruh penggunaan lesitin dan CMC terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik margarin sari apel manalagi (malus sylfertris mill) tersuplementasi minyak kacang tanah." *jurnal. Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi*, Malang.
- Goettemoeler, J, and A And Ching. 1999. "Seed Germination in Stevia Rebaudiana ." *In: Janick, J., Ed. Perspectives on New Crops and New Uses. Alexandria:ASHS Press. 510-511.*
- Hafizh Azzam Hilmy, Antonius Hintono, Nurwantoro. 2019. "Pengaruh Substitusi Tomat dengan Pepaya terhadap Sifat Kimia dan kesukaan saus ." *Jurnal. Teknologi Pangan Fakultas Peternakan dan Pertanian. Semarang.*
- Hambali, erliza. 2006. "teknologi pangan saus tomat dan pengawet makanan." *Jurnal. Institut Pertanian Bogor.*
- Hanafi, M.E.P., Maghfoer, Dawam., Mudji, Santoso. 2014. "Pengaruh Macam dan kombinasi bahan organik terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman stevia(stevia rebaudiana B.)." *Jurnal. Poduksi Tanaman. Universitas Brawijaya Malang.*
- Harbin. 2009. "Wikipedia." *Wikipedia Web Site.* january 19. <https://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Sucralose2.svg>.
- Indahyanti, E, Kamulyan B, and Ismuyanto B. 2014. "Optimasi Konsentrasi Garam Bisulfat Pada Pengendalian Kualitas Nira Kelapa." *Jurnal Penelitian Sainik Vol. 4(9):753-757.*
- Jones. 2008. "Tomato plant culture." *In the field, Greenhouse and Home Garden* CRC Press, New York.
- Joseph. 2012. "pengolahan gula semut aren." *Jurnal buletin palma 13(1): 60-65.*

- Kemp, E, T Hollowood, and J. Hort. 2009. "Sensory Evaluation: A Practical." *Handbook* .
- Kurniadi. 2010. "Kopolimerisasi Grafting Monomer Asam Akrilat Pada Onggok Singkong dan Karakteristik Singkong." *jurnal IPB Repository*.
- Kusbiantoro, Bram, h Herawati, and a b Ahza. 2019. "pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap mutu produk velva labu jepang." *jurnal. Indonesian Center For Horticulture Research and Devolepment*.
- Lemus-Mondaca, R., A, Vega-Galvez., L, Zura-Bravo., K, Ah-Hen. 2012. "Stevia Rebaudiana Bertoni Souce of a High Potency Natural Sweetener a Comprehensive review on the Bipchemical Nutritional and Functional Aspects." *Journal Food Chemistry Vol 132*.
- Limanto, Agus. 2017. "Stevia, pemanis dari tanaman stevia rebaudina." *Jurnal Kedokteran Meditek 23-60*.
- Lubabah. 2015. "Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Tomat Dengan Variasi Umur ." *Jurnal Biokimia universitas jember.jember*
- Massita, Nadia Awalina Bunga. 2017. "Evaluasi Sifat Kimia,Fisik,Mikrobiologi, dan Tingkat Kesukaan Saus Tomat(Solanum lycopersicum)dengan Variasi Konsentrasi Tepung Onggok." *Jurnal Organoleptik Pangan*.
- Maulida. 2007. *whfood.org*. <http://www.whfood.org>.
- Midayanto, D. N, S. S. Yuwono. 2014. "Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia." *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 No 4 p.259-267.
- Musaddad. 2003. "Jenis-Jenis Buah Tomat Berdasarkan Bentuknya." *Jurnal Tanaman Hortikultur*.
- Nurdiana. 2014. "Uji Karbohidrat Dengan Cara Luff Schrool." *Jurnal Academia.Edu*.
- Prasetyo. 2014. "Penambahan CMC Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah." *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Putra. 2013. "Disain dan komputerisasi Viskometer Kapiler."

- Putra, Gideon Hindarto. 2013. "Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Pisang Goroho dengan Bahan Pengikat CMC." *Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi*.
- Putri, Dewi Arianti, Zenny Kurniyati. 2016. "effect of sodium chloroacetate toward the synthesis of CMC (carboxymethyl cellulose)from durian (durio zibethinus)peel cellulose." *international journal of innovative research in advanced engineering (IJIRAE)* 28-32.
- Raini, M., Isnawati,. 2011. "Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai pemanis pengganti gula." *media litbang kesehatan* 21(4): 145-156.
- Ratnadhita, Astari, Yoga Pratama, and Yoyok Budi Pramono. 2019. "karakteristik fisiokimia dan organoleptik beras analog "gatot kaca" dari gatot dan kacang merah (phaseolus vulgaris L.) dengan varian konsentrasi CMC(carboxymethyl cellulose)." *fakultas peternakan dan pertanian UNDIP*.
- Ratnasari, Indah. 2007. "Tugas Akhir Pra Rencana Pabrik Saus Tomat Kapasitas 2600 Ton Per Tahun." *Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Katholik Widya Mandala*.
- Retnowati, Dwi, Rini Susanti. 2009. "Pemanfaatan Limbah Padat Ampas Singkong Lindur Sebagai Bahan Baku Pembuatan Etanol." *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*.
- Rian. 2013. "Cara Penggunaan Viskosimeter." *Jurnal Laboratorium Dasar Kimia*.
- Rifaida, E, R. Yuliana dan T. Mutia. 2011. "Pembuatan Karboksimetil Selulosa Dari Limbah Tongkol Jagung Untuk Pengental Pada Proses Pencapan Tekstil." *Arena Tekstil*. 26 No.2 : (61-120).
- Rotibakery.2013.*Rotibakery.Wordpress.com*.July08.<https://rotibakery.wordpress.com/2013/07/08/tepung-maizena/>.
- Rowe, dkk. 2009. "Sweetener Compositions." *Heartland Consumer Products LLC*.
- Rukmana, H. R. 2003. "Budidaya Stevia." *kanisius jakarta*.
- Sari, Marinda, Warji, Dwi Dian Novita, Tamrin. 2013. "Mempelajari Karakteristik Tepung Ongkok Pada Tiga Metode Pengeringan yang Berbeda." *Jurnal Teknologi Pangan*.

- Satiawihardja. 1982. "Karakteristik Tepung Onggok ." *teknologi pangan* .
- Savita., Dkk. 2004. "Stevia rebaudiana – A Functional Component for Food Industry." *Journal of Human Ecology* vol 15.
- SE, mandjoro, nurhaeni, indriani, jusman. 2019. "kadar protein terlarut dan gula total biskuit fungsional beras jagung fermentasi." *jurnal riset kimia* 78-89.
- Setyadjit. 2010. "Kinerja Enzim Naringinase dan CMC Dalam Mengurangi Tingkat Kepahitan Jus Jeruk Siam." *Jurnal Penelitian Pasca Panen Pertanian* Vol 7.
- Seveline. 2017. "Penambahan Bubur Labu Kuning Terhadap Preferensi Saus Tomat-Labu Kuning." *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan* 9-13.
- Sjarif, Apriani. 2016. "Pengaruh Bahan Pengental Pada Saus Tomat." *Jurnal Penelitian Teknologi Industri Manado*.
- Sudarsono. 1990. "Penelitian Nilai Gizi Tepung Singkong." *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Supriyati. 2003. "karakteristik tepung onggok." *teknologi pangan*.
- Taib. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian* Mediatama Sarana Perkasa : Jakarta.
- Wenas. 2012. "Realisasi Produksi GKP vs Konsumsi GKP 2011 dan Konsekuensinya." <http://www.lensaindonesia.com/2012/01/04/realisasi-produksigkp-vs-konsumsi-gkp-2011-dan-konsekuensinya.html>. Diakses pada tanggal 22 agustus 2021 pukul 22.30 WIB ."
- Whfoods. 2007. *The World's Healthiest Foods*. Whfoods.org.
- Wijayani. 2010. "Kajian Karakteristik Koarboksimetil Selulosa (CMC) Dari Pelepah Kelapa Sawit Sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan Yang Halal." *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Winarno. 2006. "Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama." *Kimia Pangan dan Gizi* (PT Gramedia Pustaka Utama).
- Wiriyanta. 2002. "5 Jenis Tomat Berdasarkan Bentuknya." *Jurnal Hortikultur*.
- Yuwono, Sudarminto Setyo, Arrida Ad'hi Zulfiah. 2015. "Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena Dengan Penambahan CMC dan

Tepung Ampas Tahu." *Jurnal Pangan dan Agroindustri Universitas Brawijaya*.

