

DAFTAR PUSTAKA

- Agil, A., Dita, A., Putri A. K., Dewi, B. R. W. 2019. Efektivitas Guci (Yogurt Ciplukan) Sebagai Sumber Minuman Kaya Antioksidan Alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*, 5(1), 27 – 34.
- Agustinah, W., Renna, E. W., Meda, C. 2019. *Yogurt Making as a Tool To Understand the Food Fermentation Process for Nonscience Participants. Journal of Microbiologi & Biologi Education*, 20(1), 1-3.
- Andriani, E. S., Nurwantoro., Antonius, H. 2018. Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2) 176-182.
- Astuti, E., Melda, Y., Astuti. N. F. 2021. Edukasi Manfaat Yogurt Sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 129-136.
- Azizah, N., Pramono, Y, B., Abduh, S, B, M. 2013. Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(3), 148-151.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. Neraca Bahan Makanan Indonesia 2014-2015. Jakarta
- Carrari, A. R. Fernie, B. Grimm and C. Kuhn. 2006. *Sucrose Transporter LeSUT1 and LeSUT2 Inhibition Affects Tomato Fruit Development in Different Ways. Plant Journal*. 45, 180–192.
- Daryanto, A., Muhammad, R. A. I., Ummu, K., Ratih, K. 2020. Penampilan Karakter Hortikultura Beberapa Varietas Tomat Hibrida di Rumah Kaca Dataran Rendah. *Jurnal Agron Indonesia*, 48(2), 157-164.
- Dennis, E. 2012. Pemanfaatan Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan baku pembuatan susu nabati dengan penambahan perisa jahe (*Zingiber officinale*). Pendidikan Biologi Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Dewi, E. S. 2018. Isolasi Likopen Dari Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) Dengan Pelarut Heksana. *Jurnal Agrotek*, 5(2), 123-125.
- Direktorat Perbenihan Hortikultura. 2020. Database Varietas Tomat. Tersedia pada <http://varitas.net/dbvarietas/> 13 April 2021.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2019. Produksi Tomat Menurut Provinsi, 2015-2019. Tersedia pada <https://www.pertanian.go.id> 5 Mei 2021

- Diza, Y. H., Tri, W., Wilsa, H. 2016. Penentuan Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Cemarkan Mikroba Patogen Pada Yogurt Bengkuang Selama Penyimpanan. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), 1-11.
- Erijanto, A. C., Kiki, F. 2018. Variasi Kemasan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Pengambilan Keputusan Konsumen Pada Pembelian Makanan Tradisional: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 91-96.
- Fitriana, Y. A. N., dan Ardhista, S. F. 2020. Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Jeruk Menggunakan Metode Titrasi Iodometri. *Jurnal Saintek*, 17(1), 27-23.
- Fitriani, E. 2012. *Untung Berlipat Budidaya Tomat Di Berbagai Media Tanam*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Habibah, R., Windi, A., Choirul, A. 2015. Pengaruh Penambahan Tomat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Selai Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 21-29.
- Harjiyanti, M. D. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, (2)2, 15-22
- Hasnira. 2017. *Pengaruh Pendapatan dan Gaya Hidup Terhadap Pola Konsumsi Masyarakat Wahdah Islamiyah Makassar*. Skripsi Universitas Islam Negeri Alaudin Makassar.
- Hasruddin dan Pratiwi, N. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Bandung: Alfabeta.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu., Mulyani, S. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik *Drink Yogurt* Dari Susu Sapi yang Diperkaya Dengan Ekstrak Buah Naga. *Jurnal Agrikultur*, 2(1), 160-167.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N., Abduh, S.B.M., 2014. Total Bakteri Asam Laktat , pH , Keasaman , Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink Dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3, 7-11.
- Johansyah, A., Prihanstanti. E., Kusdiyantini. E. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas *Low Density Polyethylene* (LDPE), *High Density Polyethylene* (HDPE) dan *Polipropilen* (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*.Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 22(1), 46-57.
- Jos, B., Setyawan, P.E., dan Satia, Y. 2011. Optimasi Ekstraksi dan Uji Stabilitas Phycocyanin dari Mikroalga (*Spirulina platensis*). *Jurnal Teknik*, 33 (3), 187 -192.
- Kartika, D. P., I Dewa. G. M. P., Komang, A. N. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Terhadap Karakteristik Yogurt Edamame (*Glycine max* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), 378-389.

- Kasmiyeti., Zul A. H., Susi, R., Fitria, M. 2021. Kualitas dan Daya Terima Yogurt Sari Buah Naga Merah untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(1), 8-14.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2020. Perkembangan Impor Kelompok Olahan Produk Susu Lainnya. Tersedia pada kemenperin.co.id: <https://kemenperin.go.id/statistik/barang.php?ekspor=&kode=202010043> 12 April 2021.
- Krisnaningsih, A, T, N., Tri, I, W, K., Magdalena, M. 2020. Pengaruh Penambahan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Stabilizer Terhadap Viskositas dan Uji Organoleptik Yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1), 66-76
- Malaka, R. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Makasar: Yayasan Citra Emulsi
- Maulida, D. dan Zulkarnaen, N. 2010. Ekstraksi Antioksidan (Likopen) Dari Buah Tomat Dengan Menggunakan Solven Campuran n-Heksana, Aseton dan Etanol, Skripsi, Fakultas Teknik, Universitas Dipenogoro.
- Mosallanezhad, Z., Jalali, M., Eftekhari, M. H., & Ahmadi, A. 2019. *The Effects of Vitamin C in Patients with Chronic Obstructive Pulmonary Disease : A Systematic Review of Clinical Trials. International Journal of Nutrition Sciences*, 170–174.
- Neliyanti dan Idiawati, N. 2014. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Buah Lakum (*Cayratia trifolia* L.) Domin). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4), 86-93.
- Nisa, I. S., Nurwantoro., Bhakti, E. S. 2017. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Viskositas, dan Sifat Organoleptik Yogurt dengan Penambahan Jus Buah Tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4), 184-187.
- Nurhayati., Nelwida., Berliana. 2014. Pengaruh Tingkat Yogurt dan Waktu Fermentasi Terhadap Kecernaan *In Vitro* Bahan Kering, Bahan Organik, Protein, dan Serat Kasar Kulit Nanas Fermentasi. *Buletin Peternakan*, 38(3), 182-188.
- Ola, A, P. 2017. Pengaruh Variasi Konsenttrasi Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Hasil Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin A Pada Yogurt Susu Sapi. Skripsi. Universitas Sanata Dharma.
- Pardosi, S. K. 2014. Keragaan Pertumbuhan dan Hasil Enam Belas Genotipe Tomat (*Solanum lycopersicum* L) di Dataran Rendah. Universitas Bengkulu, Bengkulu
- Prastujati, A, U., Hilmi, M., Khirzin, M, H. 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Alkohol, ph, dan Total Asam Tertitrasi (TAT) Whey Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(12), 63-69.

- Putri, D. C. L. A., I Nengah. K.P., I Putu, S. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Yogurt Campuran Susu Sapi dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 8-17.
- Rahayu, P, P dan Andriani, R, D. 2018. Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung Dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 38-35
- Rahayunia, S., Mukarlina., Elvi, R., 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Lakum (*Cayratia trifolia* L.) Domin) Terhadap Kualitas dan Penerimaan Organoleptik Pada Yogurt. *Jurnal Protobiont*, 7(2), 1-9.
- Rahim, E, M., Reza, F., Putri, R., Prita, D, S., 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.
- Rasbawati., Irmayani., Novieta, I. D., Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai Ph Yogurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1), 41-46.
- Rizwan, M., I. Rodriguez-Blanco, A. Harbottle, M. A. Birch-Machin, R. E.B. Watson, and L. E. Rhodes. 2011. *Tomato Paste Rich in Lycopene Protects against Cutaneous Photodamage in Humans in Vivo: A Randomized Controlled Trial. British Journal of Dermatology*, 164 (1), 154–62.
- Roscoe, J. T. (1975). *Fundamental research statistics for the behavioural sciences*. (2nd ed.) New York: Holt Rinehart & Winston.
- Rymbai, H., Sharma, R.R., and Srivasta, M. 2011. *Bio-colorants and Its Implications in Health and Food Industry-AReview. International Journal of Pharmacological Research*, 3, 2228-2244.
- Semana, M, E., Pande, K, D, K., Apriadi, A. 2021. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Buse-Kurz) Selama Penyimpanan. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, 9(1), 95-105.
- Setiawan, B. P., Jeki, M. W. W., Hanung, D. A. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Organoleptik Yogurt Susu Kambing Etawa dengan Sari Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Riset Agribisnis & Peternakan*, 4(2), 38-48.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. dan Sari, P.M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Yogurt. BSN.
- Suharyono. 2014. Berita Resmi PVT. Pendaftaran Varietas Hasil Pemuliaan. Kementerian Pertanian.

- Sujana, D., Diah, W., Nurul. 2020. Riview Artikel: Potensi Likopen Dari Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L) Sebagai Antiaging Topikal. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 3(1), 56-65.
- Sulastri, E., Mohammad, I., Yuliet. 2017. Uji Stabilitas dan Aktivitas Antioksidan Mikroemulsi Likopen Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Galenika Journal of Pharmacy*, 3(1), 10-17.
- Sumarmono, J., Sulistyowati, M., Soenarto. 2015. *Fatty Acid Pofile of Fresh Milk, Yogurt & Concetrated Yogurt From Peranakan Etawah Goat Milk. Procedia Food Science*, 3, 216-222.
- Supriati, Y. 2015. *Bertanam Tomat di Pot*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Surajudin, Kusuma, F.R., Purnomo, Dwi,P. 2006. *Yogurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Syahara, S. dan Yulia, V. 2020. Penyuluhan Pemanfaatan Buah Tomat Sebagai Produk Kosmetik Antioksidan Alami di Desa Manunggang Julu. *Jurnal Education and Development*, 8(1), 21-22.
- Syainah, E., Novita, S., Yanti, R. 2014. Kajian Pembuatan Yogurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1)
- Tari, A. I. N., Catur, B. H., Sudarmi. 2016. Potensi Probiotik Indigenus *Lactobacillus plantarum* Dad 13 pada Yogurt dengan Suplementasi Ekstrak Ubi Jalar Ungu untuk Penurunan Diare dan Radikal Bebas. *Jurnal Agritech*, 36(1), 7-14.
- Tangapo, A. M., dan Mambu, S. M. (2019). Edukasi Mengenai Pentingnya Konsumsi Probiotik Untuk Peningkatan Kesehatan Pada Kelompok Wanita di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala Kota Manado. *VIVABIO Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 1(3), 13–17.
- Torimtubun, A.A.A., Singagerda, L.K., & Ernawati, L. (2018). *The training of tempeh yoghurt and tempeh brownies production as an effort to increase the sell-ing value of tempeh in the somber small industrial estate*, Balikpapan. Berdikari: *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(2), 69-79.
- Usman, F. 2020. Tomat Untuk Pencegahan Penyakit Jantung. *Jurnal Kesehatan*, 13(1), 31-37.
- Wibawanti, J, M, W dan Rinawidiastuti. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 27-37.
- Wibisono. 2014. *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: BPFE
- WibowoR.A., Nurainy, F., dan Sugiharto, R. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Tertentu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Sari Tomat. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(1), 11-27.

- Williams, dan Wilkins. 2011. *Nursing: Menafsirkan Tanda-Tanda dan Gejala Penyakit*. Jakarta: PT Indeks.
- Yernisa, Gumbira-Sa'id, E. dan Syamsu, K. 2013. Aplikasi Pewarna Bubuk Alami dari Ekstrak Biji Pinang (*Areca catechu* L.) pada Pewarnaan Sabun Transparan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23(3), 190-198.
- Zakaria, Y., Yurliasni, Y, M., Delima., Diana, E, E. 2013. Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Akibat Bahan Baku dan Presentase *Lactobacillus casei* yang Berbeda. *Jurnal Agripet*, 13(2), 31-35.

