

DAFTAR REFERENSI

- Amin, Syariful. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Rumput Laut. [skripsi]. Fakultas Perikanan, Universitas Gunung Rinjani, Selong.
- Agustin, N. I. (2018). Penentuan Umur Simpan Dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) dan Analisis Proksimat Pada Minuman Rumput Laut. [tesis]. Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.
- Almatsier, S. (2010). Penuntun Diet Edisi Terbaru. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anagari, H., S. A. Mustaniroh, & Wignyanto. (2011). Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional Sari Akar Alang – Alang Dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) (Studi Kasus Di Ukm “R. Rovit” Batu - Malang). *Agrointek*, 5(2), 118–125.
- Andriani, E. S., A. Hintono, & Nurwanto. (2018). Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176–182. www.ejournal.s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Apriliyanti, M. W., A. Nurdihati, & M. Ardiyansyah. (2020). Pendugaan Umur Simpan *Jelly* Kelor Instan Dengan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Pendekatan Kadar Air Kritis. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(2), 54–63. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i2.967>
- Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Tarselo, Bandung.
- Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. (2011). Prospek rumput laut sebagai bahan baku industri kertas yang ramah lingkungan. *Jurnal BPPT*, 7(3): 275-285.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Produksi Tanaman Sayuran 2021. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1994). Syarat Mutu *Jelly* (SNI 01-3552-1994). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). Cara Uji Derajat Keasaman (pH) dengan menggunakan alat pH meter (SNI 06-6989 11-2004). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dwisari, Pulung. 2022. Uji Angka Lempeng Total (ALT) dan Angka Kapang Khamir (AKK) Dalam Jamu Gendong Kunyit Asam Di Pasar Tradisional yang berada Di Kabupaten "X". Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Fardiaz, S. (1989). Analisis Mikrobiologi Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fathoni, D. A. & A. Arisandi. Kualitas Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Lahan yang Berbeda di Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 1(4), 548-557. <https://journal.trunojoyo.ac.id/juvenil/article/view/8994>

- Febriansah, R., L. Indriyani, K. D. Palupi, & M. Ikawati. (2008). Tomat (*Solanum lycopersicum L.*) sebagai Agen Kemopreventif Potensial. *Research Gate, May*, 1–8.
https://www.researchgate.net/publication/237534133_TOMAT_Solanum_lycopersicum_L_SEBAGAI_AGEN_KEMOPREVENTIF_POTENSIAL
- Hakim, Lukmanul. (2020). Analisa Kelayakan Usaha Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Di Teluk Seriwe. [skripsi]. Universitas Gunung Rinjani, Selong.
- Hanifah, Rina. (2016). Pendugaan Umur Simpan Dodol Tomat (*lycopersicum pyriforme*) menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) model Arrhenius. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Harris, H., & Fadil. (2014). Penentuan Umur Simpan (*shelf life*) Pundang Seluang (*Rasbora sp*) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum (*Determination of Pundang Seluang (Rasbora sp) Shelf Life which Packed using Vacuum and Non Vacuum Packaging*). *SAINTEK PERIKANAN : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 9(2), 53–62.
- Hartati, F. K. (2017). *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Jelly Drink Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) sebagai Pangan Fungsional*. Lembaga Penelitian Universitas Dr. Soetomo, Surabaya.
- Hasany, M. R., E. Afrianto, D. Rusky, & I. Pratama. (2017). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, VIII(1), 48–55.
<http://jurnal.unpad.ac.id/jpk/article/viewFile/13887/6644>
- Hasri. (2017). Kandungan Likopen Buah Tomat (*Lycopersicum esculentuml.*) terhadap waktu dan suhu pemanasan. *Universitas Negeri Makassar*, 20(1), 28–35.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 274(4): 124-130.
- Jannah, D. M. (2020). Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Buah Belimbing Manis (*Averhoa carambola L.*) dengan Metode Arrhenius. [skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Junnaeni, J., & E. Mahati. (2019). Ekstrak Tomat (*Lycopersicon Esculentum Mill.*) Menurunkan Kadar Glutation Darah Tikus Wistar Hiperurisemia. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 8(2), 758–767.
- Kripsianasari, D. N. (2020). *Karakterisasi Jelly Drink Albedo Semangka-Strawberry Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan*. [skripsi]. Universitas Jember, Jember.
- Linatas, B. (2010). Aplikasi Metode Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Lada Hijau Kering. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mariam, S. S. (2022). Pendugaan Umur Simpan *Snack* Grubi Kremes dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). [skripsi]. Universitas Pasundan, Bandung.

- Marwiyah, W. 2019. Pengaruh Jenis Kemasan Pada Pendugaan Umur Simpan Permen *Jelly* Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Rasa Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). [skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Maulida, D., & L. C. Naufal. (2014). Ekstraksi Antioksidan (Likopen) dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solven Campuran, n-Heksana, Aseton, dan Etanol. *Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro*, 1(3), 1–8.
- Mutiawati, T., Pertanian, F., & Padjadjaran, U. (2007). Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian. *Jurnal artikel tomat*. 1–17.
- Ningsih, D. R. & V. P. Bintoro. (2018). *Analisis Total Padatan Terlarut , Kadar Alkohol , Nilai pH dan Total Asam pada Kefir Optima dengan Penambahan High Fructose Syrup (HFS)*. 2(2), 84–88.
- Noviawati, D. (2018). Cemaran Angka Lempeng Total dan Angka Kapang Khamir pada Bolu Kukus dengan Penyimpanan 3 Hari. *Jurnal Bali Medika*. 5(2), 257-264.
- Nurhayati, A. (2020). Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Pada Pembuatan Nugget Pisang Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Serat. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Nurtawa, A. A. (2018). Pendugaan Umur Simpan Minuman Jelly Ikan Lele (*Clarias sp*) Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* Metode Arrhenius. [skripsi]. Universitas Pasundan: Bandung.
- Pongoh, J. (2011). Penampilan Beberapa Varietas Tomat Pada Dua Kondisi Lingkungan. *Eugenia*, 17(2), 142–149. <https://doi.org/10.35791/eug.17.2.2011.3536>
- Rasyidah, Q. A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Minuman Serai (*cymbopogon citratus*) menggunakan *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) pada *headspace* yang berbeda. [skripsi]. Universitas Pasundan, Bandung.
- Salim, M. R. (2014). Aplikasi model Arrhenius untuk pendugaan masa simpan sosis ayam pada penyimpanan dengan suhu yang berbeda berdasarkan nilai TVB dan pH. [Tesis]. *Universitas Pasundan*, 1–71.
- Sanjaya, P., N. Kurnia., K. Kushendarto., & F. Yelli. (2021). Pengaruh Pupuk Kandang dan Pupuk Hayati pada Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*). *Jurnal Agrotek Tropika*, 9 (1), 171. <https://doi.org/10.23960/jat.v9i1.4895>
- Sari, N. Y. (2021). Formulasi Minuman *Jelly* Berbasis Buah Tomat. [skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Sarita, I. D. A. A. D. S., I. M. Subrata, N. P. Sumaryani, & I. G. A. Rai. (2021). Identifikasi Jenis Rumput Laut yang Terdapat pada Ekosistem Alami Perairan Nusa Penida. *Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, 10(1), 141–154.
- SNI Nomor 02-3547-2008. Kembang Gula. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI Nomor 01-3719-2014. Sari Buah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Selviana, S. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir terhadap Karakteristik Minuman Jelly Black Mulberry (Morus nigra L.)*. 1–32.
- Sudjatha, W., & N. W. Wisaniyasa. (2017). *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Universitas Udayana, Bali.
- Sutedjo. 2015. Konsentrasi Sari Belimbing dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. (392), 582-593.
- Swadana, A. W. & Yuwono, S. S. (2014). Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)* Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2(3), 203-213.
- Tialamsari, D. (2019). Penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai bahan pengental pada pembuatan bakso jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). [skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Wibowo, R. A., F. Nurainy, & R. Sugiharto. (2014). Pengaruh Penambahan Sari Buah Tertentu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Sari Tomat. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(1), 11–27.
- Wijaya, A. S. dan K. A. Nocianitri. (2008). Penentuan Masa Kadaluwarsa Rengginang dengan Menggunakan Model Labuza. *Jurnal Agrotekno*, 14 (1): 24-29.
- Wiriyanta, B. 2004. *Bertanam Tomat*. Agromedia Pustaka, Jakarta.