

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Jumini, & Nurhayati. 2015. *Pengaruh Jenis Bahan Organik terhadap Pertumbuhan Hasil Dua Varietas Tomat (Lycopersicum esculentum Mill L.)*. *J.Floratek*, hal : 46 – 53.
- Aidah, S. N. (2020). *Ensiklopedia Tomat: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya dan Peluang Bisnisnya*. Penerbit KBM Indonesia.
- ASTM International. 2009. *Penalty analysis or Mean drop Analysis*. MNL63-EB/MNL11493M di dalam *SEDL Manuals Monographs and Data Series*. Peryarn and Kroll Research Corp., Chicago.
- Bafdal, N., Nurhasanah, S., & Ardiansyah, I. 2020. *Introduksi Pengolahan Manisan Tomat Kurma Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Tomat*. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, Vol. 4, No. 5, hal : 8 –10.
- Belusso, A. C., Nogueira B. A., Breda L. S., Mitterer-Dalto M. L. 2016. *Check-All-That-Apply (CATA) As An Instrument For Development Of Fish Products*. *Food Sci Technol (Campinas)*, Vol. 36, hal : 275 - 281
- Borovšak, K., Gellynck, X., De Pelsmaeker, S., & Kuhar, A. 2014. *Does Consumer Preference Exceed Initially Indicated Wishes? The Case Of Dessert Topping*. *Acta Agriculturae Slovenica*, Vol. 104, No. 1, hal : 5 –14.
- De Almeida, M. A., Villanueva, N. D. M., Saldaña, E., Pinto, J. S. D. S., Fadda, S. G., & Contreras Castillo, C. J. 2016. *The use of Just-about-right (JAR) scales to identify drivers of customer acceptance for low-sodium Italian salami*. *Meat Science*, Vol. 112, hal : 1 - 12.
- Departemen Kesehatan R.I. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata karya.
- Dewoto, H. R. 2007. *Pengembangan obat tradisional Indonesia menjadi fitofarmaka*. *Majalah Kedokteran Indonesia*, Vol. 7, No. 57, hal : 205 – 211.
- Effendi, M. R., Nuryati, N., & Jaya, J. D. 2017. *Optimasi Pembuatan Kurto (Kurma Tomat)*. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, Vol. 3, No. 1, hal : 1 – 7.
- Fachrudin, L. 2006. *Membuat Aneka Manisan*. Kanisius.
- Fatah, M. A., & Bachtiar, Y. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agro Media Pustaka.
- Fibrianto, K., & Kinsky, M. K. 2020. *Sensory optimisation of lemongrass (Cymbopogon citratus) and pandan (Pandanus amaryllifolius Roxb.) herbal tea on several brewing techniques*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, Vol. 475, No. 1.
- Gacula, M., Sheri R., Lana P., Anna V. and Howard R. 2007. *The Just-about-right Intensity Scale: Functional Analyses And Relation To Hedonics*. *Journal Of Sensory Studies*, Vol. 22, hal : 194 - 211
- Gere, A., Zsofia S., Klara P. H., Csaba O., Zoltan K. dan Laszlo S. 2017. *Use of JAR-Based Analysis for Improvement of Product Acceptance: A Case Study on Flavored Kefirs*. *Journa Food Sciences*, 00(0): 1-8.
- Hajriyani Fajarwati, N., Her Riyadi Parnanto, N., & Jati Manuhara, G. 2017.

- Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Manisan Kering Labu Siam (Sechium Edule Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (Hibiscus Sabdariffa L.).* Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 10, No. 1, hal : 50 – 66.
- Handayani, A. M. 2020. *Characteristics Of Sweet Dry Fruit Talok (Muntingia Calabura) With Blanching Variations And Time Soaking In CaCL₂.* Jurnal Ilmiah Inovasi, Vol. 20, No. 2, hal : 2 – 5.
- Hasanuzzaman, M., Kamruzzaman, M., Islam, M.M., Khanom, S.A.A., Rahman, M.M., Lisa, L.A. and Paul, D.K. 2014. *A Study on Tomato Candy Prepared by Dehydration Technique Using Different Sugar Solutions.* Food and Nutrition Sciences, Vol. 5, hal : 1261-1271
- Hayati, N. 2021. *Mutu Organoleptik Dan Mutu Kimia Manisan Tomat Kering Menyerupai Kurma (TORAKUR) Kacang Tanah Serta Daya Terima Pada Masyarakat.* [Skripsi]. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes. Padang
- Heymann, H., & Lawless, H. T. (2013). *Sensory evaluation of food: principles and practices.* Springer.
- Heymann, H. T., & Hildegarde, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Priciples and Practices* (Second Edi). Springer.
- Iserliyska, D., Dzhevoderova, M., & Nikovska, K. 2017. *Application of Penalty analysis To Interpret Just about right Data - a Case Study on Orange Juices.* Current Trends in Natural Sciences, Vol. 6, No. 11, hal : 6 – 12.
- Kamiensky, M., & Keogh, J. 2006. *Vitamins and Minerals.* Pharmacology Demystified, hal : 137 – 154.
- Khairani, C., & Dalapati, A. 2007. *Petunjuk Teknis Pengolahan Buah-buahan.* Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Kim, J. Y., Prescott, J., & Kim, K. O. 2014. *Patterns of sweet liking in sucrose solutions and beverages.* Food Quality and Preference, Vol. 36, hal : 96 –103.
- Laga, A., Langkong, J., Muhipdah, Fitri, & Wakiah, N. 2018. *Pengembangan Olahan Tomat Enrekang Dalam Bentuk Kurma Tomat (Karakteristik Kurma Tomat).* Jurnal Dinamika Pengabdian, Vol. 4, hal : 72 – 78.
- Li, B., Hayes, J. E., & Ziegler, G. R. 2014. *Just-about-right and ideal scaling provide similar insights into the influence of sensory attributes on liking.* Food Quality and Preference, Vol. 37, hal : 71 – 78.
- Maria, C. G., Andriana, E. L., & Efimia, K. D. 2020. *Optimization Of Osmotic Dehydration Of Tomatoes In Solutions Of Non-Conventional Sweeteners By Response Surface Methodology And Desirability Approach.* Foods, Vol. 9, No. 1393, hal : 1 - 17
- Musadad, D., & Hartuti, N. 2003. *Produk Olahan Tomat* (seri agrib). Penebar Swadaya.
- Narayanan, P., Chinnasamy, B., Jin, L., & Clark, S. 2014. *Use Of Just-about-right Scales And Penalty analysis To Determine Appropriate Concentrations Of Stevia Sweeteners For Vanilla Yogurt.* Journal of Dairy Science, Vol. 97, No. 6, hal : 3262 – 3272.

- Plaehn., D. 2012. CATA Penalty/Reward. *Food Quality and Preference*, (24): 141-152.
- Purwati, & Khairunnisa. 2008. *Budidaya Tomat*. Penebar Swadaya.
- Radam, R. R. 2009. *Pengolahan buah nipah (Nypa fruticans Wurmb) sebagai bahan baku manisan buah kering dan manisan buah basah*. *Jurnal Hutan Tropis Borneo*, Vol. 27, No. 10, hal : 286 – 296.
- Ruslimin, Mustakim, Hasni, Hasna, Makkasau, M., Sukarni, Angriani, E., Ratna, Yunita, Elfrida, H., Azizah, I. I., Anugrawan, R., Malidan, Elihami, & Ismail. 2021. *Pengolahan Tomat Menjadi Kurma Tomat dengan Teknik Tradisional untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Dusun Tarian*. *Maspul Journal of Community Empowerment*, Vol. 3, No. 1, hal : 78 – 85.
- Safriani, N., Novita, M., Sulaiman, I., & Ratino, W. 2014. *Pengemasan Manisan Kolang-Kaling Basah (Arenga pinnata L.) dengan Bahan Kemasan Plastik dan Botol Kaca pada Penyimpanan Suhu Ruang*. *Rona Teknik Pertanian*, Vol. 7, No. 1, hal : 31 – 44.
- Saparinto, C., & Diana, H. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius.
- Sediaoetama. 2006. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi (Jilid II)*. Dian Rakyat.
- Sohibulloh, I., Hidayati, D., & Burhan. (2013). *Karakteristik Manisan Nangka Kering dengan Perendaman Gula Bertingkat*. *Agrointek*, Vol. 7, No. 2, hal : 84 – 89.
- Spika, J. M., Dumicic, G., Bubola, B. K., Soldo, B., Ban, G. S., Selak, V. G., Ljubenkovic, I., Mandusic, M., & Zanic, K. 2021. *Modification Of The Sensory Profile And Volatile Aroma Compounds Of Tomato Fruits By The Scion X Rootstock Interactive Effect*. *Frontiers In Plant Science*, 11 : 616431
- Tarwendah, I. P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, hal : 66 – 73.
- Tendean, F., Luluhan, L. E., & DJust about rightkasi, G. S. S. 2016. *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Manisan Tomat (Lycopersicum Esculentum)*. *Cocos*, Vol. 7, No. 7.
- Wastawati, W., & Marwati, M. 2019. *Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan sensori manisan kering buah tomat (Lycopersicum commune L.)*. *Journal of Tropical AgriFood*, Vol. 1, No. 1, Hal : 41.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yunita, M., & Rahmawati, R. 2015. *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (Carica Candamarcensis)*. *Jurnal Konversi*, Vol. 4, No. 2, hal : 17 - 28
- Zhi, R., Zhao, L., & Shi, J. (2016). *Improving The Sensory Quality Of Flavored Liquid Milk By Engaging Sensory Analysis And Consumer Preference*. *Journal of Dairy Science*, Vol. 99, No. 7, hal : 5305 – 5317.