DAFTAR PUSTAKA

Adi H, A. H., Winarti, C., & Warsiyah, W. (2020). Kualitas Pupuk Organik Limbah Ampas Kelapa dan Kopi Terhadap Pertumbuhan Tanaman. *Jurnal Rekayasa Lingkungan*, *18*(2). https://doi.org/10.37412/jrl.v18i2.27

Astuti, R. (2022). Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (Cucurbita moschata Durch). *Agrointek*, *14*(4), 544–552. https://doi.org/DOI%2010.21107/agrointek.v16i4.12336

Auliya Zulfa, A., Yuniarsih, N., Faomasi Gulo, A., Fathurrohmah, A., Amirulloh, N., & Salma Dhaniaty, S. (2023). Literature Review Article: Sabun Muka Tomat (Solanum Lycopersicum) Sebagai Antioksidan. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, *2*(6), 904–910. https://doi.org/10.58344/jmi.v2i6.239

Daroini, F., Widiwurjani, W., & Hidayat, R. (2023). Studi Pemberian Dosis Pupuk NPK dan Pupuk Organik Cair Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Tomat (Solanum lycopersicum). *Jurnal Agrotek Tropika*, *9*(1), 69. https://doi.org/10.23960/jat.v12i1.7557

Dewi, A. S., Kurniati, D., & Iskandar, N. faradina. (2025a). Edukasi Pengemasan Dan Pelabelan Saus Tomat pada Kelompok Wanita Tani Di kabupaten Magelang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi Dan Sains*, *4*(1).

Dewi, A. S., Kurniati, D., & Iskandar, N. F. (2025b). Edukasi Pengemasan Dan Pelabelan Saus Tomat Pada Kelompok Wanita Tani Di Kabupaten Magelang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi dan Sains*, *4*(1), 7–15. https://doi.org/10.30998/jpmbio-sains.v4i1.3987

Edwar, F., Raimon, R., Effendi, E., Syafri, E., Elfina, S., & Azharman, Z. (2024). Rancang Bangun dan Uji Kinerja Prototipe Mesin Pengolahan Saus Tomat dengan Penambahan Tepung Labu sebagai Pengental Saus. *Agroteknika*, *7*(2), 152–163. https://doi.org/10.55043/agroteknika.v7i2.248

Fitriana, Y. A. N., & Fitri, A. S. (2020). Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Jeruk Menggunakan Metode Titrasi Iodometri. *Sainteks*, *17*(1), 27. https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8530

Fitriyati, F., & Lande, M. L. (2014). Studi Variasi Morfologi Tanaman Tomat Gunung (Lycopersicum Mill. Var. Cerasiforme) Di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah : Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati*, *2*(1), 20–25.

Habibah, R., Atmaka, W., & Anam, C. (2015). Pengaruh Penambahan Tomat Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Selai Semangka (Citrullus Vulgaris, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *8*(1). https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12790

Hagos, M., Redi-Abshiro, M., Chandravanshi, B. S., & Yaya, E. E. (2022). Development of Analytical Methods for Determination of β-Carotene in Pumpkin (Cucurbita Moschata) Flesh, Peel, and Seed Powder Samples. *International Journal of Analytical Chemistry*, *2022*, 1–11. https://doi.org/10.1155/2022/9363692

Hasrianda, E. F., & Setiarto, R. H. B. (2022). Potensi Rekayasa Genetik Bawang Putih terhadap Kandungan Senyawa Komponen Bioaktif Allicin dan Kajian Sifat Fungsionalnya. *JURNAL PANGAN*, *31*(2), 167–190. https://doi.org/10.33964/jp.v31i2.586

Hok, K. T., Setyo, W., Irawaty, W., & Soetaredjo, F. E. (2007). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *WIDYA TEKNIK*, *6*(2).

Hutajulu, F. L. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2022). Karakteristik Kimia Saus Tomat Analog Berbahan Dasar Pepaya (Carica papaya L.) dengan Penambahan Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi Pangan*, *2*(7), 34–39.

Idrus, A. P., & Hutabarat, R. (2024). Formulation Of Sheet Mask Preparations With Liquid Nades Extract Oftomatoes (Solanum lycopersicum L.) And Antioksidant. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*, *2*(11), 609–629.

Ikhsani, A. Y., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Proporsi Pasta Labu Kuning Dan Cabai Rawit Serta Konsentrasi Ekstrak Rosella Merah Terhadap Sifat Fisik Kimia Organopleptik Saus Labu Kuning Pedas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *3*(2), 499–510.

Indrawati, S., Lahming, L., & Sukainah, A. (2018). Analisis Sifat Fisiko Kimia Saus Cabai Fortifikasi Labu Siam Dan Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, *4*, 113. https://doi.org/10.26858/jptp.v4i0.6919

Ismaizura, N. (2025). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea batatas L.) Pada Pembuatan Saus Tomat Varietas Ratna (Lycopersicum esculentum). *Jurnal Agrisistem*, *21*(2).

Ismanto, H. (2023). ¬Uji Organoleptik Keripik Udang (L. Vannamei) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, *6*(2), 53–58. https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137

Jimmy, J., & Yuniati, Y. (2023). Application of Citric Acid and Packaging Type Selection in Preserving Stability of Homemade Tomato Sauce: Application of Citric Acid and Packaging Type Selection in Preserving Stability of Homemade Tomato Sauce. *Food Science and Technology Journal (Foodscitech)*, 120–129. https://doi.org/10.25139/fst.v6i2.7387

Kandita, M., Nurdiana, & Handiati. (2026). Daya Terima dan Kandungan Fe Nugget Tempe dengan Substitusi Hati Ayam dan Daun Kelor (Pt 1-9). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, *16*(1).

Kresnapati, B. A., Pratiwi, B. Y. H., & Muhsin, L. B. (2023). Perbedaan Kadar Likopen Pada Saus Tomat Yang Diproduksi Secara Tradisional, Dan Modern. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, *10*(6), 2212–2218. https://doi.org/10.33024/jikk.v10i6.10023

Lestari, S. (2019). *Pengaruh Pemberian Rebusan Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Mencit (Mus musculus)*.

Mahdiyar, D., Purnomo, E. H., & Hermanianto, J. (2024). Evaluasi Kecukupan Panas Proses Pasteurisasi Saus Tomat di PT XYZ dan Dampaknya terhadap Umur Simpan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, *35*(2), 152–161. https://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.2.152

Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., & Budiarso, N. S. (2021). Analisis Break Even Point (Bep). *Jurnal Ipteks Akuntansi Bagi Masyarakat*, *5*(1), 21. https://doi.org/10.32400/jiam.5.1.2021.34692

Michael, A. (2017). Formulasi Flakes Berbasis Labu Kuning dan Kacang Merah dengan Penambahan Natrium Bikarbonat dalam Metode Pengeringan Konvensional (Flakes Formulations Based On Pumpkin And Red Beans With Addition Of Sodium Bicarbonate In Conventional Drying Method). *Jurnal Teknologi Pangan*.

Milito, E. M., De Luca, L., Basile, G., Calabrese, M., Santini, A., Ambrosio, S., & Romano, R. (2025). Development of a New Tomato Sauce Enriched with Bioactive Compounds Through the Use of Processing By-Products and Vegetables. *Foods*, *14*(12), 2037. https://doi.org/10.3390/foods14122037

Moulana, S. A. S. M., Lakmal, R. G., Senarathna, S. M. A. C. U., & Premakumar, K. (2025). Storage Study on Tomato, Pumpkin, and Ginger Composite Vegetable Squash. *Journal of Agricultural and Marine Sciences*, *28*(1), 70–76. https://doi.org/10.53541/jams.vol28iss1pp70-76

Nafira, N. (2024). Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Saus Tomat Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Makassar. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, *16*(1).

Nainggolan, S., Marpaung, I., Hutasoit, H., & Zega, N. (2024). Analisis Perilaku Biaya Terhadap Biaya Tetap dan Biaya Variabel. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, *3*(5).

Nurrahman, & Astuti, R. (2022). Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (Cucurbita moschata Durch). *Agrointek Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *16*(4).

Pratiwi, T. B., Nurbaeti, S. N., Ropiqa, M., Fajriaty, I., Nugraha, F., & Kurniawan, H. (2023). Uji Sifat Fisik pH Dan Viskositas Pada Emulsi Ekstrak Bintangur (Calophyllum soulattri Burm. F.). *Indonesian Journal*

of Pharmaceutical Education, *3*(2). https://doi.org/10.37311/ijpe.v3i2.19466

Primayadi, M. R., Matti, A., Syukroni, I., Rusli, A., & Mursida, M. (2025). Pembuatan Garam Konsumsi dengan Teknik Endap-Masak: Karakterisasi Organoleptik dan Kandungan Kimia. *Lutjanus*, *29*(2), 68–74. https://doi.org/10.51978/jlpp.v29i2.909

Putri, P. D. A., & Antarini, A. A. N. (n.d.). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Pure Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus*.

Qodri, U. L. (2023). Pengukuran β-Karoten pada Daging Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Menggunakan Pelarut Etanol, Metanol dan Heksan. *Jurnal Syntax Admiration*, *4*(7), 989–999. https://doi.org/10.46799/jsa.v4i7.731

Rahman, Md. M., Hasan, S. M. K., Sarkar, S., Ashik, Md. A. I., Somrat, Md. A. M., & Asad, A. I. (2024). Effect of formulation on physiochemical, phytochemical, functional, and sensory properties of the bioactive sauce blended with tomato and pumpkin pulp. *Applied Food Research*, *4*(1), 100406. https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100406

Rahmatunisa, R., Putra, P. P., Faridah, A., Holinesti, R., Utami, R. G., & Insan, R. R. (2025). Review Diversifikasi Pangan Lokal Indonesia. *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, *6*(1).

Santoso, E. B. (2013). The Effect Of Various Milks Addition On The Sensory And Physicochemical Properties Of. *Jurnal Teknosains Pangan*, *2*(3).

Sari, A. E., & Sari, E. M. (2018). Analisa Beta Karoten Pada sayuran Lokal Di Indonesia. *Jurnal Mitra Kesehatan*, *1*(1), 16–19. https://doi.org/10.47522/jmk.v1i1.5

Saruan, S. E., Pareta, D. N., Paat, V. I., Kanter, J. W., & Tulandi, S. S. (2022). Identifikasi Kadar Natrium Benzoat Pada Saus Tomat Yang Beredar Di Pasar Beriman Kota Tomohon. *Majalah InfoSains*, *3*(2), 68–71.

Sebahyang, N. S., Alhannasir, A., & Murtado, A. dodo. (2024). Pengolahan Pangan Dengan Penambahan Bahan Kimia Natrium Benzoat. *Journal Homepage: Www.Elsevier.Com/Locate/Afres*, *12*(1).

Seveline, S. (2017). Penambahan Bubur Labu Kuning Terhadap Preferensi Saus Tomat-Labu Kuning. *AGROINTEK*, *11*(1), 9. https://doi.org/10.21107/agrointek.v11i1.2938

Usman, N. B., Herawati, N., & Fitriani, S. B. (2019). Mutu Saus Dengan Bahan Dasar Tomat, Wortel dan Minyak Sawit Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, *13*(2). https://doi.org/10.33005/jtp.v13i2.1700

Wani, S., Bakshi, R. A., Khan, Z. S., Fayaz, S., Muzaffar, K., & Dar, B. N. (2021). Physiochemical, sensorial and rheological characteristics of puree developed from Kashmiri peaches: Influence of sugar, KMS and storage conditions. *Heliyon*, *7*(8), e07781. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e07781

Yani, F., Miswandi, M., Trisni, D. N., Juanda, Evril, Anis, & Fajar. (2025). Analisis Kandungan Kadar Asam Pada Kopi Fermentasi Menggunakan Metode Titrasi. *Journal of Food Security and Agroindustry*, *3*(1), 14–19. https://doi.org/10.58184/jfsa.v3i1.593

Yumna, A., Azhar, F. N., & Putri, M. (2025). Perbandingan Mutu Sensoris Saus Tomat Menggunakan Metode Uji Segitiga. *Jurnal Agroindustri Pangan*, *4*(3), 194–202.