

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Lily. 2004. *Dasar Nutrisi Tanaman*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta : Tiga Serangkai.
- Baliwati, Y.F., Khomsan, A., dan Dwiriani, C. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Dwijoseputro. 1990. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Malang : Djambatan.
- Fatimah, Khusnul. 2011. *Uji Protein dan Karbohidrat Tape Ketan Dengan Penambahan Ragi NKL dan Tradisional Dengan Konsentrasi yang Berbeda Untuk Pengembangan Materi Ajar Bioteknologi*. Skripsi. Surakarta : UMS.
- Girindra, Aisjah. 1993. *Biokimia I*. Jakarta : Gramedia.
- Hanggar, Kreator. 2011. *Manfaat Buah-Buahan di Sekitarnya*. Yogyakarta: Siklus.
- Hidayat, Nur. 2008. *Mikrobiologi Industri*. Malang : Andi.
- Iswara, Danu. 2010. *Papain dari Pepaya*. <http://www.bee-health.com/m/articles/view/Si-Papain-dari-Pepaya> (diakses tanggal 21 November 2011).
- Kalie, Moehd Baga. 2004. *Bertanam Pepaya*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Kurniawati, Ilma. 2009. *Kualitas Bioetanol Limbah Padat Tapioka Dengan Perlakuan Lama Fermentasi Dan Dosis Ragi Yang Ditambah H₂SO₄*. Skripsi. Surakarta : UMS.
- Kusharto, Clara M. 2002. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta : Kanisius.
- Lehninger, Albert L . 1993. *Dasar-dasar Biokimia Jilid I*. Jakarta : Erlangga.
- Martoharsono, Soeharsono. 2006. *Biokimia I*. Yogyakarta : UGM Press.
- Mulyani, Hetty Sri. 2011. *Pengaruh Perendaman Ekstrak Buah Pepaya Muda Terhadap Kadar Protein Tempe Koro*. Skripsi. Surakarta : UMS.
- Rahardi, F. 2004. *Agribisnis Buah Indonesia*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sajogyo, dkk. 1994. *Menuju Gizi Baik yang Merata di Pedesaan dan di Kota*. Yogyakarta : UGM Press.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 1999. *Ilmu Gizi: Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: DiannRakyat.
- Setyawan, Putra. 2009. *Khasiat dan Manfaat Pepaya*. <http://wong168.wordpress.com/2009/09/17/khasiat-dan-manfaat-pepaya> (diakses 21 November 2011).
- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Jakarta: Depdiknas.
- Soetanto, Edi. 2001. *Membuat Patilo dan Kerupuk Ketela*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sofro, Lestariana dan Rahardi. 1990. *Protein, Vitamin dan Bahan Ikatan Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Steenis, Van. 2005. *Flora. Terjemahan Moesa Surjowinoto dkk*. Jakarta : Pradnya Paramita.
- Styaningrum, Mariana. 2004. *Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Enzim Proteolitik Dari Buah Pepaya (Carica papaya L.) Terhadap Kadar Protein dan Organoleptik Daging Sapi*. Skripsi. Surakarta : UMS.
- Tarwotjo, C. Soejoeti. 1998. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta : Grasindo.
- Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1994. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, Fitri. 2008. *Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilissima) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. Skripsi. Surakarta : UMS.