

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. *Manfaat Nanas*.
<http://rocky16amelungi.wordpress.com/2009/09/14/vi-manfaat-nanas/>
(diakses pada 25 April 2014).
- Anonim. 2011. *Tiada Hari Tanpa Kecap*.
<http://fauzanagazali.wordpress.com/pengertian-hidrolisis-garam/>
(diakses pada 15 Januari 2014).
- Ashari, Sumeru. 1995. *Hortikultur Aspek Budidaya*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Astawan, Made. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Baga, K.M. 2004. *Bertanam Pepaya*. Jakarta: PT. Penegar Swadaya.
- Budi, S.H. 1993. *Pembuatan Tempe Dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi Tinggi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Campbell, Neil A, dkk. 2012. *Biologi Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Cerry, dalam Astawan. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Bogor: Penebar Swadaya.
- De Man, Jhon M. 1997. *Biologi Makanan*. Bandung: ITB.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*. Bandung: ALFABETA, CV.
- Handayani, Tri. 2013. *Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus L.) Potensi Lokal Yang Terpinggirkan*. <http://www.balitsa.litbang.deptan.go.id/> (diakses pada 15 Januari 2014).
- Istianah, A. 2001. *Pembuatan Kecap Kupang Merah (Musceelita senhausia) Kajian Lama Waktu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Brawijaya, Malang.

- Mardatillah, Sari. 2012. *Farmasi Dan Dunianya*.
<http://wailineal.blogspot.com/2012/05/ekstraksi-dan-ekstrak.html>
 (diakses pada 25 April 2014).
- Meitia, A.D. 2006. *Eksperimen Pembuatan Kecap Manis Dari Biji Turi Dengan Bahan Ekstrak Buah Nanas*. (Skripsi). Fakultas Teknik: Universitas Negeri Semarang.
- Nusifera, dkk. 2011. *Respons 12 Akses Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus L.DC) Terhadap Pemangkasan Reproduksi Pada Musim Hujan Di Jatinangor*. (Jurnal). Fakultas Pertanian: Universitas Jambi.
- Prasetyo, dkk. 2012. *Pembuatan Kecap Dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Saari Nanas*. (Jurnal). Fakultas Teknik Kimia: Universitas Diponegoro.
- Rismunandar. 1986. *Kecipir Penghasil Protein Dan Karbohidrat Yang Serbaguna*. Bandung: Sinar Baru.
- Safaria, dkk. 2013. *Efektivitas Campuran Enzim Selulase Dari Aspergillus niger Dan Trichoderma reesei Dalam Menghidrolisis Substrat Sabut Kelapa*. (Jurnal). Fakultas MIPA: Universitas Tanjungpura.
- Sianipar, Hiskia. 2013. *Kecap*.
<http://www.blogsiantar4all.blogspot.com/pembuatan-kecap.html>
 (diakses pada 17 Januari 2014).
- Simanjourang, dkk. 2012. *Pengaruh Penggunaan Enzim Papain Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Kimia Kecap Tutut*. (Jurnal). Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan: Universitas Padjajaran.
- Sinhowati, P.E. 2008. *Pemanfaatan Tepung Biji Kecipir Sebagai Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Cookies*. (Skripsi). Fakultas Pertanian: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Soraya, M R. 2008. *Kajian Suhu dan pH Hidrolisis Enzimatis dengan Papain Amobil terhadap Kualitas Kecap Cakar Ayam*. (Skripsi). Fakultas Peternakan: Universitas Brawijaya, Malang.
- Sukirno. 2012. *Kecipir*. <http://www.supliersayur.blogspot.com/kecipir.html>
 (diakses pada 15 Januari 2014).
- Suprapti, Lies. 2005. *Teknologi Tepat Guna Kecap Tradisional*. Yogyakarta: Kanisius.

- Sutrisno. 2007. *Tepung Papain Kasar Pengempuk Daging*.
<http://www.ebookpangan.com> (diakses pada 25 April 2014).
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2009. *Taksonomi Tumbuhan Schizophyta, Thallophyta, Bryophyta, Pteridophyta*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Warisno. 2003. *Budi Daya Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarno, F.G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Yuniwati, M, dkk. 2008. *Pemanfaatan Enzim Papain sebagai Penggumpal dalam Pembuatan Keju*. (Jurnal). Sains dan Teknologi.