

DAFTAR PUSTAKA

- Abriyantoro, R.F. 2013. *Selai Buah Naga Kulit Merah Daging Merah*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Aravind G, Debjit B, Duraivel S dan Harish G. 2013. Traditional and Medicinal Uses of Carica Papaya. *Journal of Medicinal Plant Studies* 1(1): 7-15.
- Asudi GO, Ombwara FK, Rimberia FK, Nyende AB, Ateka EM, Wamocho LS, Shitanda D, Onyango A. 2010. Morphological diversity of Kenyan papaya germplasm. *African Journal of Biotechnology* Vol. 9 (51), pp 8754-8762, 20 December 2010.
- Daniel, S, Herta, R, Linda, M, Lubis. 2015. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Pepaya dengan Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Selai Lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.3 No.4 Tahun.2015.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Dewi. S dan Ulfatun. 2010. Kualitas Selai yang Diolah dari Rumput Laut. *Gracilaria verrucosa Eucheuma cottoni*, Serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan (J. Ish. Sci.)*. XII (1): 20-27 Universitas Diponegoro.
- Dhoni, S.K. 2002. *Pembuatan Glukosa Cair oleh Kapang Trichoderma viride (Kajian Konsentrasi Ampas Tebu (Saccharum officinarum) dan Lama Fermentasi*, Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Diana, S.S, Prihastanti, Erma S, dan Endang. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sent.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* Volume XXI, Nomor 1, Maret 2013.
- Fatria, D dan Noflindawati. 2014. Karakterisasi Kualitas Buah Empat Genotip Papaya (*Carica papaya* L.) Koleksi Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. *J. Floratek* 9: 1-5.
- Firsty, M. 2013. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Terhadap Sifat Organoleptik Selai Mangga. *Jurnal Penelitian Teknologi Pangan*.
- Gembong, T. 2005. *Taksonomi Tumbuhan Obat-Obatan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

- Hasbullah. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agro Industri Kecil*. Sumatra Barat.
- Javanmard M, dan Endan J. 2010. A Survey on Rheological Properties of Fruit Jams. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 1, No. 1, June 2010.
- Lubis Z, Ikhwal A, dan Ginting S. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai nanas Lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.2 No.4 Th. 2014.
- Margono. 2000. *Selai dan Jeli*. Grasindo. Jakarta.
- Milind P, dan Gurditta. 2011. Basketful Benefits of Papaya. *International Research Journal of Pharamacy. IRJP* 2 (7) 2011 6-12
- Ningrum. 2014. *Penentuan Viskositas Larutan Gula Menggunakan Metode Vassel Terhubung Viscometer Berbasis Video Based Laboratory Dengan Software Tracker*. UAD Vol. 1 No2
- Ningtias, Y.R. 2017. Optimasi Suhu dan pH Media Pertumbuhan Bakteri Pelarut Fosfat dari Isolat Bakteri Termofilik. *Jurnal Biologi*, Vol. 6, No. 7. Tahun 2017. UNY.
- Nurniswati, Joko. S, dan Purgiyanti. 2016. Isolasi dan Identifikasi Pektin dari Kulit Buah Pepaya (*Carica Papaya*) dengan Metode Refluks oleh Ikatan Apoteker Indonesia Kota Tegal. *E-jurnal Politeknik Harapan Bersama Tegal*. Vol 5. No 2 (2016).
- Okudu, Helen O. Ene-Obong, Henrietta N. 2015. Evaluationonn of the Effect of Storage Time and Temperature on Some Physichemical Properties of Juice and jam Developed from two Varietas of Monkey Kola (*Cola parchycarpa*, *Cola lepidota*). *Africian Journal of Food Science and Thecnology* Vol. 6(7) pp. 194-203.
- Pandiangan, A. Hamzah, F. Rahmayuni. 2017. Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda. *Jom Fakultas Pertanian*, Vol. 4 No.2, Oktober 2017.
- Pramayudi N, dan Oktarina H. 2012. Biologi Hama Kutu Putih Pepaya (*Paracoccus marginatus*) pada Tanaman Pepaya. *Journal Floratek* Vol 7, No 1, Th 2012.
- Prasetya, 2013. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Nanas (*Ananas comosus L. Merr*).

dan Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 15, No. 2 (Agustus 2013) 139-148. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Rakhmat F, dan Fitri H. (2007). *Budidaya Pasca Panen Nanas*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Kalimantan Timur.

Ray, B dan Bhunia, A. 2007. *Fundamental Food Microbiology* 4th Edition. CRC Press. Boca Raton. London. New York.

Reiny, S, S. 2012. Potensi *Lactobacillus Acidophilus* ATCC 4796 Sebagai Biopreservatif Pada Rebusan Daging Ikan Tongkol. *Jurnal IJAS*, II(2): 604-613

Ropiani. 2006. *Karakterisasi Fisik dan pH Selai Buah Pepaya Bangkok*. Program Studi Fisika. Naskah Publikasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.

Rosyida, Fathia. 2104. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air, dan Jumlah Mikrobial Manisan Kerang Siwalan (*Borassus flabellifer*). *E-jurnal boga*. vol 03. No 1. 2014

Satuhu, S. (2000). *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sankat, C.K. dan R. Maharaj. 1997. *Papaya*.p.167-189. In S.K. Mitra(Ed). *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. Cab. Internasional. USA.

SNI. 2008. *Selai Buah*. SNI 374 : 2008. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

Suketi, K, dan S. Sujiprihati, 2009. *Budidaya Pepaya Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sundari, D. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tempe dan Daya Simpannya. *The journal of Nutrition and Food Research* Vol. 33, No. 1 Th. 2010.

Surekha. A, Anju K.D, Manisha K, Rakesh S. 2014. Development and Storage Stability of Papaya (*Carica papaya* L) Toffee and Leather. *International Journal of Farm Sciences* Vol 4, No. 2, Th 2014.

Tjahjadi, C. 2008. *Teknologi Pengolahan Sayur dan Buah*. Volume 2.

Verawaty. 2008. *Pemetaan Tekstur dan Karakteristik Gel Hasil Kombinasi Karagenan dan Konjak*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor.

Widia, W. A dan Mustika, N. M. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*daucus carota*) Terhadap Karakteristik Sensori dan fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *FORTECH 1 (1) 2016*.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Yuliani, H.R, 2011. *Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda*. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang.

Yuniarti, E. 2000. *Mempelajari Proses Pembuatan dan Lama Penyimpanan Selai Rumput Laut*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB.