

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, D.K., Nur H.R.P., & Dwi I. 2016. Pendugaan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Manisan Kering Pare Belut (*Trichosanthes anguina* L.) Sebagai Camilan Sehat Dengan Pemanis Sorbitol. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2.
- Afdillah, W., Ismail S., & Martunis. 2018. Pengaruh Kemasan Aluminium Foil dan Botol Kaca terhadap Umur Simpan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Pendekatan Metode Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(3):185 – 193.
- Andriani, W.O.R.A., Ansharullah, & Nur A. 2018. Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(6): 1448 – 1459.
- AOAC. 2006. *Official methods of analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Aprida, P.D., M. Suprayatmi, R. Hutami. 2017. Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream yang Dikemas dengan Aluminium Foil atau Metalized Plastic. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(2): 2442 – 3548.
- Ariadianti, A.T.R., Windi A., & Siswanto. 2015. Formulasi dan Penentuan Umur Simpan Fruit Leather Mangga (*Mangifera indica* L.) dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing Model Arrhenius. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(3):179 – 194.
- Arif, A.B., Setyadjit, I.B. Jamal, H. Herawati, & Suyanti. 2014. Pengaruh penambahan sari cempedak terhadap umur simpan dan nutrisi sari buah nanas. *Jurnal Pascapanen*. 11(1): 30 – 38.
- Arif, A. B. 2016. *Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya, dan Cempedak*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Arpah, M., & Syarif R. 2000. Evaluasi Model – model Pendugaan Umur Simpan Pangan dan Difusi Hukum Fick Udireksional. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*.
- Asiah, N., Laras C., & Wahyudi D. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Universitas Bakrie Press, Jakarta Selatan.

- Astawan M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astuti, S.D., Erminawati, Sri W., & Anita S. 2019. Formula Optimization of functional beverage made from carica seeds. *Proceedings of International conference on food bioindustry, July 29-30. Bandung*.
- Astuti, S.D. & N. Andarwulan. 2014. Formulasi analisis deskriptif kuantitatif raisin cake berbasis tepung komposit kacang merah, kedelai, dan jagung. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 247 (2): 86 – 99
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2005. *Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Kabupaten Wonosobo Dalam Angka: Wonosobo: BPS Kabupaten Wonosobo*.
- Balai Besar Kimia dan Kemasan (BBKK). 2009. Laporan Hasil Uji Laboratorium dan Kalibrasi. Jakarta.
- Biworo, Agung. 2015. Antidiabetic and Antioxidant Activity of Jackfruit Extract. *Artikel Ilmiah*. ISSN 1412-7350. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Chandra, A., H. M. Inggrid, Verawati. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Edria D. 2010. Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional CINNA-ALE Instan dengan Metode Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- El-Ishaq, A., & Obirinakem. 2015. Effect of Temperature and Storage on Vitamin C Content in Fruits Juice. *International Journal of Chemical dan Biomolecular Science*. 1(2): 17 – 21.
- Fauzi, M., Giyarto, & Wulandari. 2016. Karakteristik Citarasa dan Komponen Flavor Kopi Luwak Robusta in Vitro Berdasarkan Dosis Ragi Kopi Luwak dan Lama Fermentasi. *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. ISBN 978-602-14917-2-0.
- Gordon, M. H., 1990. Spices, condiments, and Seasonings. *The AVI Publ. Co., Inc, Westport, Connecticut*.
- Hasany, M.R., Eddy A, & Rusky I.P. 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 3 (1): 48 – 55.

- Hidayat S. 2000. Potensi dan prospek pepaya gunung (*Carica pubescens* Lanne & K. Koch) dari Sikunang, Pegunungan Dieng, Wonosobo. *Proceedings of Seminar Sehari Menggali Potensi dan Meningkatkan Prospek Tanaman Hortikultura Menjadi Ketahanan Pangan dalam rangka Hari Cinta Puspa dan Satwa Nasional*, UPT Balai Pengembangan Kebun Raya LIPI Bogor. 89-95.
- Hok, Setyo, Irawaty, & Sotaredjo. 2007. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengemasan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. 6(2): 111 – 120.
- Indraswati, D. 2017. Pengemasan Makanan. *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*. Ponorogo.
- Jacobs, R. A. 2005. *Vitamin C In: Modern Nutrition in Helath and Disease 1. Ten edition*. Philadelphia: A. Waverly Company. Lea&Febiger.
- Kasmudjiastuti, E. 2014. Karakterisasi Kulit Kayu Tinggi sebagai Bahan Penyamak Nabati. *Majalah Kulit, Karet & Plastk*. 30(2): 71 – 78.
- Kohartono, G. 2014. Perubahan Kadar Senyawa Bioaktif dan Aktivitas Antioksidan Beras Organik Hitam Varietas Jawa Dengan Pengemas Polipropilen Selama Enam Bulan Penyimpanan. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Labuza, TP. 1982. *Open Shelf-Life Dating of Doods*. University of Minnesota Press Inc. Westport, United States.
- Laily A. N, 2011. Karakterisasi *Carica pubescens* Berdasarkan Morfologi, Kapasitas Antioksidan, dan Pola Pita Protein di Dataran Tinggi Dieng. *Tesis*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta. (On-line). <http://biosains.mipa.uns.ac.id/C/C0901/C090102.pdf> diakses 30 Agustus 2019.
- Li, Y., U. Lee, JS. Kang, HD. Choi, & B.W. Sona. 2006. A new radical scavenging antracene Glycosie, Asperflavin Ribofuranoside, and Polyketides from Marine Isolate of the Fungus *Microsporium*. *Chemical and Pharmaceutical Bulletin*. 54: 882–883.
- Masithoh, R. E., & R. Fauzi. 2014. Karakteristik Parameter Kualitas Bubuk Tomat Selama Penyimpanan Pada Berbagai Suhu dan Jenis Kemasan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(3): 185 – 190.
- Masfufatun, Kumala, & Rahayuningsih. 2009. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Vitamin C dalam Jambu Biji. Universitas Wijaya Kusuma, Surabaya.
- Nofitriyani, A. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Organoleptik Kopi Bubuk Non Kafein dari Biji Pepaya dan Buah Nangka dengan Lama Penyangraian

- yang Berbeda. *Publikasi Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Novitasari, Intan. 2019. Formulasi dan Karakterisasi Minuman Fungsional dari Biji Carica. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Oceanic, I.A.M., I.B.P. Gunadnya, & I.W. Widia. 2017. Pendugaan Waktu Kedaluwarsa Pendistribusian Manisan Salak Menggunakan Metode Q10. *Biosistem dan Teknik Pertanian*, 5(1): 1-11.
- Padayatty, S.J., Katz, Wang, Erick, Kwon, Lee, Dutta. 2003. Vitamin C as an antioxidant: evolution of its role in disease prevention. *Journal of the American College of Nutrition*. 22(1): 18 – 35.
- Patty, A. A., P.M. Papilaya, & P.M.J. Tuapattinaya. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Buah Gandaria serta Implikasinya Pada Pembelajaran Biologi. *Biopendix*. 3(1): 9 – 17.
- Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Labeling dan Iklan Produk Pangan*. Jakarta.
- Rachmawati, Defiani, & Suriani. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit Putih. *Jurnal Biologi*. 13(2): 36 – 40.
- Ramadhani, F.A., G. Dwiyaniti, & W. Siswaningsih. 2013. Penentuan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya dan Produk Olahannya Berupa Manisan Pepaya. 4(2): 115 – 124.
- Rini, H.P. 2011. Strategi Pengembangan Industri Kecil Carica Untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin di Kabupaten Wonosobo. *Skripsi*. Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rizkayanti, A. Wahid, M. Diah, & M. R. Jura. 2017. *Jurnal Akademi Kimia*. 6(2): 125 – 131.
- Rosalina, Y., Alnopri, & Prasetyo. 2009. Desain Kemasan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Madu Bunga Kopi Sebagai Produk Unggulan Daerah. *Jurnal Agroindustri*. 2(9): 8 – 13.
- Satriyasa, B. K., & Pangkahila. 2010. Fraksi Heksan dan Fraksi Metanol Ekstrak Biji Pepaya Muda Menghambat Spermatogonia Mencit Jantan. *Jurnal Veteriner*. 11(1): 36 – 40.
- Sediaoetama, A. 2000. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia Jilid I*. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.

- Sembiring, & T. Hidayat. 2012. Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan pada 3 Macam Kemasan dan Tingkat Suhu. *Jurnal Littri*. 18(3): 115 – 124.
- Simigortis. 2009. Identification of phenolic Compounds from The Fruits of The Mountain Papaya *Vasconcellea pubescens* a. dc. Grown in Chile by Liquid Chromatography-uv- Detection- Mass Spectrometry. *Journal Food Chemistry*. 115: 775-784.
- Sindumarta, D. 2012. *Awet Muda dengan Durian dan Buah – buahan Khas Nusantara*. Grafindo Litera Media, Yogyakarta.
- Singh, RP. 1994. Scintific principles shelf life evaluation. Di dalam Shelf Life Evaluation of Foods. Ed. CMD Man and AA jones. Blackie Academic and Professional. Glasgow.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *Syarat Mutu Kopi Instan*. 2983:2014.
- Sucipta, I.Y., Suriasih, & P.K.D Kencana. 2017. *Pengemas Pangan*. Udayana University Press, Denpasar.
- Sudibyjo, A., Hutajulu, & Setyadjit. 2010. Pendugaan Masa Simpan Produk Kopi Instan Menggunakan Studi Penyimpanan yang Diakselerasi dengan Model Kinetika Arrhenius. *Journal of Agro-based industry*. 27(1): 12 – 24.
- Sukadana, I. M. 2007. *Aktivitas Antibakteri Senyawa Golongan Triterpenoid dari Biji Pepaya (Carica papaya L.)*. Universitas Udayana Press, Bali.
- Sunarni T. 2005. Aktivitas antioksidan penangkap radikal bebas beberapa kecambah dari biji tanaman familia *Papilionaceae*. *Journal Farm Indonesia*, 2:53- 61.
- Supono, Sugiyarto, & A. Susilowati. 2012. Potensi Ekstrak Biji Carica Sebagai Larvasida Nyamuk *Aedes aegypti*. *El-Vivo*. 2:78-89.
- Suryaningrum, Wikanta, & Kristina. 2006. Uji Senyawa Antioksidan dari Rumpun Laut *Halymenia harveyana* dan *Euchema cottonii*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 1(1): 51 – 63.
- Syarif, R., & Halid H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- The Fruit Forest. 2014. *Carica pubescens*. (On-line) <http://www.thefruitforest.com/fruits-vegetables-and-herbs/mountain-papaya/> diakses 29 Agustus 2019.
- Warsino. 2003. *Budidaya Pepaya*. Kanisius, Yogyakarta.

- Wijaya, CH. 2007. Pendugaan umur simpan produk kopi instan formula merk-z dengan metode Arrhenius. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wijaya, R. A. 2010. Proses Pengolahan Selai Nanas Organik dan Pendugaan Umur Simpannya. Undergraduate *Thesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuniastri, R., Ismawati, & Dyah A.F. 2019. Umur Simpan Kopi Lengkuas Instan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Persamaan Arrhenius. *Buana Sains Vol 19 No 2*: 31 – 40. Universitas Wiraraja, Sumenep.
- Yusianto, Sukrisno, & Widiotomo. 2013. Mutu dan Citarasa Kopi Arabika Hasil Beberapa Perlakuan Fermentasi: Suhu, Jenis Wadah, dan Penambahan Agens Fermentasi. *Pelita Perkebunan*. 29(3):220-239. (On-line). <https://www.ccrjournal.com/index.php/> diakses 29 Juli 2019.
- Yuyun, A., & Gunarsa. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan Minuman*. Penerbit Agromedia Pustaka, Jakarta Selatan.

