

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H., Taufik, Y. & Gustianova, H., 2014. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensorik Jus Ekstrak Buah Salak (*Salacca edulis Reinw*) Varietas Bongkok. *Chimica et Natura Acta*, 2(2): 126-130.
- Alfarabi , M. & A. Fauziayuningtias. 2017. Toxicity Analysis of Carica papaya Seed Extract Using Brine Shrimp Lethality Test. *Journal of Science and Technolog.* 6(2) :153-158.(On-line). <https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/> diakses 10 Agustus 2019.
- Angelia, I, O. 2018. Uji Karakteristik Kopi Non Kafein Dari Biji Pepaya Dengan Variasi Lama Penyinaran. *Journal Of Agritech Science.* 2 (1): 17-29.
- Anggriana, A. Muhardi. & Rostiat. 2017. Karakteristik Buah Nangka (*Artocarpus Heterophylluslamk*) Siap Saji Yang Dipasarkan Di Kota Palu. *E-J Agrotekbis.* 5 (3) : 278-283. (On-line). <https://docplayer.info/88028991-Karakteristik-buah-nangka-artocarpus-heterophyllus-lamk-siap-saji-yang-dipasarkan-di-kota-palu.html> diakses 23 Mei 2019.
- Arsyiyanti, C. 2012. Pengaruh Pemberian Jus Biji Pepaya (*Carica Papaya L.*) Terhadap Kadar Asam Urat Tikus *Sprague Dawley* Dislipidemia. *Artikel Penelitian.* Universitas Diponegoro. Semarang.
- Astawan M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal.* Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- 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.
- B.T. Ong, S.A.H. Nazimah, C.P. Tan, H. Mirhosseini, A. Osman, D. Mat Hashim, & G. Rusul. 2008. Analysis of volatile compounds in five jackfruit (*Artocarpus heterophyllus L.*) cultivars using solid-phase microextraction (SPME) and gas chromatography-time-of-flight mass spectrometry (GC-TOFMS). *Journal of Food Composition and Analysis.* 21: 416– 422.(On-line). <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/> diakses 5 Agustus 2019.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2001. *Pokok Pengawasan Pangan Fungsional.* BPOM. Jakarta.
- Cochran, W. G. & Cox, G. M. 1957. *Experimental Designs*, second edition. John Wiley and Sons.

- Dennis, E., AP. 2017. Pemanfaatan biji buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan baku pembuatan susu nabati dengan penambahan perisa jahe (*Zingiber officinale*). *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- DeRoos, N. M. 2004. *The potential and limits of functional foods in preventing cardiovascular disease*. In: *Functional foods, cardiovascular disease and diabetes*. CRC Press. Boca Raton.
- Fardiaz, D. 2004. *Kriteria dan Tata Laksana Penilaian Produk Pangan*, Cetakan Pertama. Jakarta, Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Fitriningrum, R., Sugiyarto. & A. Susilowati. 2013. “Analisis Kandungan Karbohidrat pada berbagai tingkat kematangan buah karika (*Carica pubescens*) di Kejajar dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. Surakarta: *Jurnal Bioteknologi*. 10 (1): 7-14.
- Ghozali, I. 2012. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Goldberg I. 1994. Introduction. In : Goldberg I.(Ed.). *Functional Foods. Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals*. Chapman & Hall, New York.
- Harikedua, S. D. 2010. Efek penambahan ekstrak air jahe (*Zingiber officinale* R.) dan penyimpanan dingin terhadap mutu sensoris ikan tuna (*Thunnus albacores*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 6(1).(On-line). <https://media.neliti.com/media/publications/219064-none.pdf> diakses, 30 April 2019.
- Hasanah. U.N 2010. UD Yuasafood Berkah Makmur Desa Krasak, Mojotengah, Kabupaten Wonosobo (Proses Produksi Manisan Carica). Surakarta. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. (On-line). <https://eprints.uns.ac.id> diakses 15 November 2018.
- Henderson S.M. & R.L Perry. 1976. *Agricultural Process Engineering*. AVI Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut.
- Herawati N , Sukatiningsih. & W. S. Windrati. 2012. Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah, Rosela dan Buah Salam. *Agrotek*. 6:407-50.
- Hidayat S. 2000. Potensi dan prospek pepaya gunung (*Carica pubescens* Lanne & K. Koch) dari Sikunang, Pegunungan Dieng, Wonosobo. Di dalam Seminar Sehari Menggali Potensi dan Meningkatkan Prospek Tanaman Hortikultura Menjadi Ketahanan Pangan dalam rangka Hari Cinta Puspa dan Satwa Nasional. *Prosiding seminar*. Bogor. UPT Balai Pengembangan Kebun Raya LIPI Bogor. 89-95.

- Hidayat, N. Masdiana. & S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Ide, Pangkalan. 2010. *Health Secret of Pepin*. Jakarta: PT ElexMedia Komputindo
- Janathan. 2010. Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul Serta Optimasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- 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 Oktober 2018.
- Meilgaard, M., Civille G, V. & Carr B, T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- Meyer, U.N. N.R. Ferigni. J.E. Putnam, L.B. Ja Cobsen, D.E. Nichols, & J.L. McLaughlin. 1982. Brine Shrimp: A Convenient General Bioassay for Active Plant Constituents, *Planta Medica*. 45:31-34.
- M Fauzi., Giyarto., & S. 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.
- Montgomery & Runger. 2011. *Applied Statistics and Probability for Engineers 5th Edition*. United States of America. John Wiley & Sons, Inc.
- Muchtadi, R. & Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi proses pengolahan pangan*. Bandung. Alfabeta.
- 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..
- Nugroho, A. 2012. *Pemanfaatan Software dalam Penelitian*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Pamungkas, W. 2011. Teknologi Fermentasi, Alternatif Solusi Dalam Upaya Pemanfaatan Bahan Pakan Lokal. *Media Akuakultur*. 6 (1): 43-48. (On-line). <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/ma/article/download/546/551> diakses 23 Mei 2019.

- Purwono, L & Purnamawati. 2007. *Budidaya Tanaman Pangan*. Penerbit Agromedia. Jakarta.
- Rahayu WP, Ma'oen S, Suliantari. & Fardiaz S. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Rahmawati, D., Andarwulan, N. & Lioe, H.N., 2015. Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2): 80-87.
- Safwan, A. Rahman Wahid, A. R. Husein, & M Mentari. 2018. Toksisitas Subakut Ekstrak Biji Pepaya (*Carica Papaya L.*) Terhadap Aktivitas Enzim Serum Glutamic Oxaloasetic Transaminase (Sgot) Mencit (*Mus Musculus*) Secara In Vivo. *(On-line)*. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/> . diakses 10 Agustus 2019.
- Satriyasa, B. K. & Pangkahila, W. I. 2010. Fraksi Heksan dan fraksi Metanol Ekstrak Biji Pepaya Muda Menghambat Spermatogonia Mencit (*Mus Musculus*) Jantan. *Jurnal Veteriner*. 11 (1): 36-40.
- Sediaoetama, A. 2000. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia Jilid I*. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, & M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- 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.
- Sinambela, S. D., S. Ariswoyo, & H. R. Sitepu. 2014. Menentukan koefisien determinasi antara estimasi m dengan *type welsch dengan least trimmed square* dalam data yang mempunyai pencilan. *Saintia Matematika*. 2 (3) : 225-235.
- Sindumarta, D. 2012. *Awet Muda dengan Durian dan Buah-buahan Khas Nusantara*. Yogyakarta. Grafindo Litera Media.
- Subroto MA. 2008. *Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Sukadana, I.M.,2007. Aktivitas Antibakteri Senyawa Golongan Triterpenoid dari Biji Pepaya (*Carica papaya L.*). *Skripsi*. Universitas Udayana. Bali.
- Sunaryono. 2005. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Supono, Sugiyarto, & A. Susilowati. 2012. Potensi Ekstrak Biji Carica Sebagai Larvasida Nyamuk *Aedes aegypti*. *El-Vivo*. 2:78-89.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Unesa Pres. Surabaya.
- Tamat, S.R., T. Wikanta. & L.S. Maulina. 2007. Aktivitas antioksidan dan toksisitas senyawa bioaktif dari ekstrak rumput laut hijau *Ulva reticulata* Forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5(1): 31-36.
- The Fruit Forest. 2014. Carica pubescens. <http://www.thefruitforest.com/fruits-vegetables-and-herbs/mountain-papaya/> diakses, 22 Juni 2019.
- Warisno. 2003. *Budi Daya Pepaya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Widarti, E. 2013. Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka. *J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Universitas Brawijaya Malang. 1(3) : 224-230.
- Widiantoko, R.K. & Yunianta, Y., 2013. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe Kajian Proporsi Bahan Dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1):54-66.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi* . PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wong, K. C, C. L. Lim & L. L. Wong. Volatile Flavour Constituents Of Chempedak (*Artocarpus Polyphema Pers.*) Fruit And Jackfruit (*Artocarpus Heterophyllus Lam.*) From Malaysia. *Flavour And Fragrance Journal*. 7: 307-311.
- Yusianto., Sukrisno., & Widyotomo. 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 23 Juni 2019.
- Yusmanizar, S. Hendri & O. Maulana. 2013. Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Arabika Hasil Penggilingan Mekanis dengan Penambahan Jagung dan Beras Ketan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5 (1).
- Zuhra, C.F. 2006. *Flavor (Cita Rasa)*. Universitas Sumatra Utara.