

## DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., Nisah, M. & Sa'diah, H. 2020. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldahl. *AMINA* Vol. 1 (3).
- Agustiningsih, S., *et al.* 2018. Pengaruh Konsentrasi CaCl<sub>2</sub> dan Sukrosa terhadap Beberapa Komponen Mutu Manisan Tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Artikel Ilmiah Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram*.
- Anonim. 2021. Prospek Industri Minuman Sari Buah Masih Terbuka Luas. Diakses di: <https://kemenperin.go.id/artikel/23042/Prospek-Industri-Minuman-Sari-Buah-Masih-Terbuka-Luas-pada-Minggu,19-Maret-2023-pukul-19.45-WIB>.
- AOAC. 1996. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D. C.
- Buckle, K.A.R.A. Edwards., G.H., Fleet., & N. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono). Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dhiah, *et al.* 2013. Aktivitas antibakteri ekstrak *Carica pubescens* dari Dataran Tinggi Dieng terhadap Bakteri Penyebab diare. *EL-VIVO Jurnal Pasca UNS*. 1(1): 1 – 12.
- Djarkasi, G.S.S., *et al.* 2018. Penerapan Teknologi Pengolahan Manisan Buah pada Kelompok Ibu WKRI di Kelurahan Taas Kecamatan Tikala Kota Manado. *Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi* Vol. 5 No. 2: 75 – 80.
- Dotto, J.M. & Abihudi, S.A. 2021. Nutraceutical value of *Carica papaya*: A review. *Scientific African* Vol. 13. <https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2021.e00933>.
- El-Aouar, A.A., *et al.* 2006. Influence of the osmotic agent on the osmotic dehydration of papaya (*Carica papaya* L.). *Journal of Food Engineering* Vol. 75: 267 – 274.
- Erkmen, O. & T.F. Bozoglu (eds). 2016. *Food Preservation by Reducing Water Activity*. In *Food Microbiology: Principles into Practice*. <https://doi-org.ezproxy.ugm.ac.id/10.1002/9781119237860.ch30>
- Fitri, A.S. & Fitriana, Y.A.N. 2020. Analisis Senyawa Dalam Karbohidrat. *SAINTEKS* Volume 17 No. 1: 45 – 52.
- 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, 5 November 2000. Bogor: UPT Balai Pengembangan Kebun Raya LIPI Bogor. hlm 89 - 95.
- Korompot, A.R.H., Fatimah, F. & Wuntu, A.D. 2018. Kandungan Serat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains* Vol. 18 No. 1.
- Magfiroh, U.L. 2017. Faktor Ketinggian Tempat Terhadap Sintesis Vitamin Buah Carica (*Carica pubescens*). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta 2017*.
- Marshall, M. R. 2010. *Ash Analysis*. In: S.S. Nielsen, ed. *Food Analysis*. USA: Springer, pp. 107-114.
- Meilgaard, M.C., Civille, G. V., & Carr, B. T. 2016. *Sensory Evaluation Techniques (5th Edition)*. CRC Press.
- Nugraha, A. 2008. *Pengembangan Pembelajaran Sains pada Anak Usia Dini*. Bandung: JILSI Foundation.
- Park, Young W. 2008. *Moisture and Water Activity*. In: Nollet, L.M.L., & Toldra, F. (Eds.). *Handbook of Processed Meats and Poultry Analysis* (1st ed.). CRC Press. Pp. 36 – 65.
- Prosapio, V & Norton, I. 2017. Influence of osmotic dehydration pre-treatment on oven drying and freeze drying performance. *LWT - Food Science and Technology* Vol. 80, pp. 401 – 408. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.03.012>.
- Risdianti, D., *et al.* 2016. Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc) Berdasarkan Perubahan Geometrik dan Warna Menggunakan Metode Image Analysis. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, Vol. 4 No. 2: 275 – 284.
- Sabrina, Z. U. & Susanto, W. H. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Dengan Metode Cabinet Dryer Terhadap karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (*Malus domestica* Borkh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 5 No. 3: 60 – 71.
- Santoso, U. *et al.* 2020. *Analisis Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Silvia, D. 1999. Pengaruh Perendaman Larutan CaCl<sub>2</sub> dan Penambahan Madu pada Pembuatan Kripik Sirsak, *Skripsi Jurusan Teknologi Pangan, UPN "Veteran" Surabaya*.
- Sinurat, E. & Murniyati. 2014. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli. *JPB Perikanan* Vol. 9 No. 2 Tahun 2014: 133–142.
- Siregar, N.S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan* Vol. 13 (2): 38 – 44.

- Sohibulloh I, Hidayati D, & Burhan. 2013. Karakteristik Manisan Nangka Kering Dengan Perendaman Gula Bertingkat. *Agrointek*. 7(2): 84 – 89.
- Soetanto, E. 1998. *Manisan Buah-buahan 3*. Yogyakarta: Kanisius.
- Spetriani & Fathurahmi, S. 2019. Pengaruh Konsentrasi dan Suhu Larutan Osmotik Terhadap Penyusutan Volume, Kekerasan, dan Warna Pada Buah Naga. *Jurnal Pengolahan Pangan* Vol. 4 No. 2: 59 – 64.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. & Suhardi. 2007. *Analisa bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Tim BDS-LP3MPB UNSIQ. 2017. *Kajian Pengembangan Bisnis Carica Kabupaten Wonosobo Tahun 2017*. Wonosobo: BDS-LP3MPB UNSIQ
- Thorpe. 1974. *Food Processing*. Reinholding Publishing Corporation: New York.
- Uji, T. 2007. Review. Keanekaragaman Jenis Buah-Buahan Asli Indonesia dan Potensinya. *Biodiversitas* 8(2):157-167.
- Vega-Gálvez, A., Poblete, J., Quispe-Fuentes, I. *et al.* 2019. Chemical and bioactive characterization of papaya (*Vasconcellea pubescens*) under different drying technologies: evaluation of antioxidant and antidiabetic potential. *Food Measure* 13, 1980 – 1990. <https://doi-org.ezproxy.ugm.ac.id/10.1007/s11694-019-00117-4>.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirawan, K. S., & N. Anasta. 2013. Analisis Permeasi Air Pada Dehidrasi Osmosis Pepaya (Carica papaya L.). *Agritech* Vol. 33 No. 3.
- Xu, J., Bock, J.E., & Stone, D. 2020. Quality and Textural Analysis of Noodles Enriched With Apple Pomace. *Food Processing and Preservation*, 44 (8), p. e14579.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.