

DAFTAR PUSTAKA

- Aidillah Fitri. 2016. Pektin dari kulit buah kakao sebagai *edible coating* buah tomat. Skripsi. Fakultas MIPA. Universitas Negri Jakarta.
- Balwin E.A. 2012. *Edible Coating and Film To Improve Food Quality Second Edition*. London: Crc Press.
- Budiman. 2009. Aplikasi Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Tomat. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Budiyanti, Suntoyo. 2011. Varietas Unggul Baru Pepaya Merah Delima, Si Merah Yang Manis. Sinartani Edisi 2-8 Nopember No. 3429 Tahun Xlii
- Cuq, B., N Gonthard, J.L. 2014. Functional Properties Of Myofibrillar Protein-Based Biopacking As Affected By Film Thickenes. *Journal Of Food Science* 61 (3)
- Hamdi A.S & Bahrudin, E. 2015. Metode Kuantitatif Aplikasi Pendidikan. Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan.
- Ikeyi, A.P., A. 2013. Phytochemical Of Paw Paw (*Carica Papaya*) Leave. *Int. J. Lifesc. Bt And Pharm. Res.*, 2(3) 347-351
- Ismail F. 2018. Statistika Untuk Penelitian Pendidikan Dan Ilmu-Ilmu Sosial. Prenamedia Group.
- Krochta, J, M, E.A. 2014. *Edible Coating And Film To Improve Food Quality*. Lancasfer. Technomic Publishing Co.
- Latifah. 2011. *Pengaruh Edible Coating Pati Ubi Jalar Putih (Ipomea batatas L)* Terhadap Perubahan Warna Apel Potong. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor.
- Lokasari, K.N. 2011. Pengkajian Kemasan Dalam dan Pengisi Terhadap Mutu Fisik Buah Pepaya Varietas Ipb 9 Selama Transpirasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor. Bogor
- Lubis, R.H., 2018. Analisis Kinerja Ekspor-Impor Buah-Buahan Indonesia Pada Perdagangan Internasional. *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Keislaman*. 6 (1): 103-116.
- Macbride, J.F., 2011. *Araceae, Flora Of Peru*. Publications Of The Field Museum Of Natural History Botanical Series. Chicago.
- Madison, M., 1981. Notes On Caladium (Araceae) And Its Allies. *Selbyana*. 5(3/4) : 342-377.

Martiredjo. 2013. *Ilmu Penyakit Pascapanen*. Jakarta: Bumi Aksara

Meilgaard, M., G. V. Civille, Dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*.

Crc Press. New York.

Moorthy, S.N., 2014. *Starch In Food Structure, Function And Applications*.

Muktiani. 2011. *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California*. Pustaka Baru Press.

Yogyakarta.

Musadad D., Hartuti N. 2012. *Produk Olahan Tomat*. Jakarta. Penebar. Swadaya Utama.

Noflindawati. 2014. Karakteristik Kualitas Buah Empat Genotip Pepayakoleksi Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. *Jurnal J Floratek* 9:1-5

Pantastico R. B. 2011. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan Dan Pemanfaatan Buah-Buahan Dan Sayur-Sayuran Tropika Dan Subtropika*. Terjemaan Kamariyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

Poewarto, R Dan Susila. 2014. *Teknologi Hortikultura*. Bogor (Id) Ipb Press

Prayoga, A. 2011. *Jurus Sukses Budidaya Pepaya California*. Abata Press, Klaten.

Pujimulyani, Dwiwati. 2011. *Teknik Pengolaan Sayur-Sayuran Dan Buah-Buahan*. Yogyakarta: Kanisius.

Pusat Kajian Buah-Buahan Tropika. 2014. *Riset Unggulan Strategis Nasional Pengembangan Buah Unggulan Indonesia*. Pepaya. Pkbt-Ipb, Bogor.

Satuhu, S. 2004. *Penanganan Dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sefa-Dedeh, S., E. K. 2014. Chemical Composition And The Effect Of Processing On Offalate Content Of Cocoyam *Xanthosoma sagittifolium* And *Colocasia Esculenta* Cornels. *Food Chem.*, 85(4) :479-487

Silvia., R. 2017. Pemeriksaan Kadar Oksalat Daun Singkong Dengan Metode Spektrometri Kinetik. *J. Sains Dan Teknologi Farmasi*, 12 (1), 50-52

Siregar, I.Z., N. Khumaida, D. Noviana, M.H. Wibowo, Dan Azizah. 2013.

Suketi, K., R. Poerwanto, S. Sujiprihati, Dan W.D. Widodo. 2010. Karakter Fisik Dan Kimia Buah Pepaya Pada Stadia Kematangan Berbeda. *Jurnal Agronomi Indonesia*. 38 (1).

Susanto, T. Dan N. Sucipto. 2011. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Cv Family. Blitar.

Suyanti. 2011. Peran Teknologi Pascapanen Untuk Meningkatkan Mutu Buah Pepaya (*Carica papaya* L) *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* Vol 7(2)

- Syarif, M., H. Rivai, Dan F. Fahmi. 2012. Pemeriksaan Kadar Oksalat Dalam Daun Singkong (*Manihot Utilissima Pohl*) Dengan Metoda Spektrofotometri Kinetik. *J.Urnal Sains Dan Teknologi Farmasi*. 12 (1): 50-52.
- Taris, Winarso, Ketty. 2015. Kriteria Buah Pepaya (*Carica Papaya* L) Ipb Calina Dari Beberapa Umur Panen. Jhort.
- Tripathi, S., G.K. Mehrotra, Dan P.K. Dutta. 2011. Preparation And Physicochemical Evaluation Of Chitosan/Poly (Vinyl Alcohol)/Pectin Ternary Film For Food-Packaging Applications. *Carbohydrate Polymers*. 79 (3) : 711-716.
- Valverde, J. M., D. Valero, M. Domingo, G. Fabian, C. Salvador, Dan M. Serrano. 2016. Novel Edible Coating Based On Aloe Vera Gel To Maintain Table Grape Quality And Safety. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*. 53
- Vinod, T. Dan Benagi, V.I., 2011. Studies On The Cultural And Nutritional Characteristics Of *Colletotrichum Gloeosporioides*, The Causal Organism Of Papaya Anthracnose. *Karnataka Journal Of Agricultural Sciences*. 22 (4) : 787-789.
- Wahyudi, M.G.P. Modifikasi Lanjut Alat Pemimpi Jagung Semi Mekanis. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Tanjung Karang.
- Wils, 2014. Postharvest An Introduction To The Physiology And Handling Of Fruits And Vegetables. New South Wales: New South Wales University Of Press Limited
- Winarno, F.G., S. Faridiaz Dan D. Fardiaz. 2011. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta; Gramedia. Woodhead. England.
- Yunita, R., N.N. Amin, Dan T.A. Damayanti. 2012. Pemanfaatan Kitosan Untuk Mengendalikan Antraknosa Pada Pepaya (*Colletotrichum Gloeosporioides*) Dan Meningkatkan Daya Simpan Buah. *Jurnal Fitopatologi Indonesia*. 8 (4)
- Zulkarnain. 2011. Dasar-Dasar Holtikultura. Bumi Aksara, Jakarta.