

DAFTAR PUSTAKA

- Adjie, B., dan Awaluddin, T. 2004. *Digital Painting dengan Adobe Photoshop CS*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Adrizal, D., Anggraini, N., Novita, Santosa, dan Andasuryani. 2011. Pendugaan Mutu Fisik Biji Jagung dengan Menggunakan Citra Digital dan Jaringan Syaraf Tiruan. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol.13 (3).
- Alfrianti, M., Dwiloka, B., dan Setiani, B.E. 2013. Perubahan Warna, profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 2 No 3.
- Antara, I.P.R., Sumarminingsih, E., dan Handoyo, S. 2013. Model Jaringan Syaraf Tiruan Backpropagation dengan Input Berdasarkan Model Regresi Terbaik. *Jurnal Mahasiswa Statistik*. Vol 1 no 1.
- Cahyono, W.D. dan Wirawan, D. 2015. Kajian Sifat Fisik Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Menggunakan Pengolahan Citra (*Image Processing*). *Jurnal Berkala Ilmiah Teknologi pertanian*. Vol 1 No 1
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB. Bandung.
- Fauzi, R. dan Masithoh, R.E. 2014. Karakteristik Parameter Kualitas Bubuk Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 15 No 3 hal 185-190.
- Harsanti, R.S., Hartatik, S., Syamsunihar, A., Soeparjono, dan Avivi, S. 2015. Uji Toleransi Beberapa Varietas Tebu pada Berbagai Tinggi Penggenangan. *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian*. Vol 9 no 10.
- Hendri, A. 2010. Penerapan *Backpropagation* Neural Network Untuk Peramalan Penjualan Produk Susu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hermawan, A. 2006. *Jaringan Saraf Tiruan Tori dan Aplikasi*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Himiyari, R. 2003. Mempelajari Proses Produksi Bubuk Pepaya Terfermentasi Menggunakan *Spray Dryer*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kalengkongan, C., Pontoh, J., dan Fatimah, F. 2013. Hubungan Antara Beberapa Kriteria Kualitas Dengan Warna Gula Aren (*Arenga pinnata Merr.*). *Jurnal Ilmiah Sains*. Vol 13 No 2.
- Kusrianto, A. 2004. *Panduan Lengkap Memakai CorelDraw 12*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Kustyawati, M.E., Pratama, F., Saputra, D., dan Wijaya, A. 2014. Modifikasi Warna , Tekstur, dan Aroma Tempe Setelah Diproses dengan Karbon Dioksida Superkritik. *Jurnal Teknologi dan Industri pangan*. Vol 25 No 2.
- Kusumadewi, M. 2011. Karakteristik Sifat Fisikokimia Kecap Manis Komersial Indonesia. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Kvidera, T. M. 2014. CIELAB Color of Pigeons. <http://www.angelfire.com/ga/huntleyloft/CIELAB.html> . Diakses tanggal 21 Mei 2017.
- Laudon, K. C. dan Laudon, J.P. 2008. *Sistem Informasi Manajemen Edisi 10*. Salemba Empat. Jakarta.
- Lidiasari, E., Syafutri, M.I., dan Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengering Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol 8 No 2.
- Masithoh, R.E., Rahradjo, B., Sutiarmo, L., dan Hardjoko, A. 2012. Model Jaringan syaraf Tiruan Untuk Memprediksi Parameter Kualitas Tomat Berdasarkan Parameter Warna RGB. *Jurnal Agritech*. Vol 32 No 4.
- Mekongga, I., Gernowo, R., dan Sugiharto, A. 2012. The Prediction of Bandwith On Need Computer network through Artifical Neural Network Method of Backpropagation . *Jurnal Sistem Informasi Bisnis*. Vol 02 hlm 98.
- Munir, R. 2004. *Pengolahan Citra Digital dengan Pendekatan Algoritmik. Informatika*. Bandung.
- Mustafidah, C. dan Widjanarko, S.B. 2015. Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat Dari Tepung Porang(*Amorpophallus oncophillus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal pangan dan Agroindustri*. Vol 3 No 2.
- Negari, Y.S. 2011. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu dan Keamanan Produk Serbuk Minuman Berbahan Baku Fruktooligosakarida (FOS) Serta Pendugaan Umur Simpan. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor .
- Novita, M., Satriana, dan Hasmarita, E. 2015. Kandungan Likopen dan Karotenoid Buah Tomat (*Lycopersicum pyriforme*) Pada berbagai Tingkat Kematangan: Pengaruh Pelapisan dengan Kitosan dan Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 7 No 1.
- Nurmawati, R. 2011. Pengembangan Metode Pengukuran Warna Menggunakan Kamera CCD (*Charge Coupled Device*) dan Image Processing. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nursyawal, L. 2007. Kajian Pembuatan Madu Herbal dan Pengujian Stabilitas Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Penggalih, A.I. 2010. Pengaruh Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan Pada Umur Simpan Teh Hijau. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Putra, D. 2010. *Pengolahan Citra Digital*. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Rahmawati, T.E. 2011. Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Bauh Buni (*Antidesma bunius* L. Spreng) Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Ramdani, F. A., G. Dwiyanti, dan W. Siswaningsih. 2013. Penentuan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya (*Carica Papaya* L.) dan Produk Olahannya Berupa Manisan Pepaya. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. Volume 4. No 2hal 115-124.

- Sayekti, I., Gernowo, R., dan Sugiharto, A. 2012. Pengujian Model Jaringan Syaraf Tiruan Untuk Kualifikasi Calon Mahasiswa Baru Program Bidik Misi. *Jurnal Sistem Informasi Bisnis*. Vol 3
- Shofi, A.B. 2015. Aplikasi Jaringan Syaraf Tiruan (JST) Untuk Memprediksi Lama Penyimpanan Kopi Bubuk Arabika dan Robusta Pada Berbagai Variasi Kemasan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Siang, J.J. 2005. *Jaringan Syaraf Tiruan dan Pemrogramannya Menggunakan Matlab*. Andi Offset. Yogyakarta
- Somantri, A.P., Darmawati, E., dan Astika, I.W. 2013. Identifikasi Mutu Fisik Beras Dengan Menggunakan Teknologi Pengolahan Citra dan Jaringan Syaraf Tiruan. *Jurnal Pascapanen*. Vol 10
- Sobir. 2009. *Sukses Bertanam Pepaya Unggul Kualitas Supermarket*. AgroMedia Pustaka. Tangerang.
- Swadana, A.W. dan Yuwono, S.S. 2014. Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Volume 2 No 3 hal 203-213
- Taufiqurrizqi. 2013. Penanganan Awal dan pengeringan Umbi Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schoot) Menggunakan *Sunbeam Food Dehydrator* Tipe DT5600. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Thomas. 1989. *Tanaman obat tradisional 1*. Kanisius. Yogyakarta
- Williams, P.C. 2001. *Implementation of Near-Infrared Technology*. Williams, P. dan Norris, K. *Near-Infrared Technology*. American Association of Cereal Chemists. USA
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang
- Yoga. 2004. *Desain Kreatif Photoshop CS (Creative Design with Photoshop CS)*. Elex Media Komputindo. Jakarta.