

## DAFTAR PUSTAKA

- Apandi, M., 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni, Bandung.
- Arpah. 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Dalimartha, S. 2003 Atlas Tumbuhan Obat Indonesia:Jilid 3. Puspa Swara.Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan M. Muljoharjo.Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Francis, F. J. (1995). Quality as influenced by color. *Food Quality and Preferences* 6: 149-155.
- Gould, W.A. 1983. *Tomato Processing and Quality Evaluation*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.Connecticut.
- Grierson D, Kader AA (1986) *Fruit ripening and quality*. In JG Atherton, J Rudich, The Tomato Crop: A Scientific Basis for Improvement. Chapman and Hall, London, pp 241-280.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Hasil-Hasil Olahhan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Hill Jr. C.G. dan R.A. Grieger-Block.1980. *Kinetic data: generation,interpretation, and use*. Food Technol. Feb.:56
- Hutching, J.B. 1999. *Food colour and Appereance*. Aspen PublisherInc. Marylan
- Ibarz A, Pagan J, Garza S. 2000. *Kinetic models of non-enzymatic browning in apple puree*. *J Sci Food Agric* (80) pp 1162-1168.
- Iradiasi. 1991. *Iradiasi Pangan : Cara Mengawetkan dan Meningkatkan KeamananPangan*. Terjemahan Hermana. ITB. Bandung.
- Julianti, Elisa. 2013. *Pengendalian RH*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Kitinoja, L. dan A.A. Kader. 2002. *Praktik-praktik Penanganan Pascapanen Skala Kecil: Manual untuk Produk Hortikultura (Edisi ke 4) Juli 2002*. Pen. Utama, I.M.S. Denpasar. Universitas Udayana
- Kalie, M.B. 1996. *Bertanam Pepaya*. Edisi Revisi. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Labu.za, T.P. 1980. *Enthalphy entrophy compensation on food reaction*. Food Technol. Feb.: 67
- Lewinsohn, E., Sitrit, Y., Bar, E., Azulai, Y., Ibdah, M., Meir, A., Yosef, E., Zamir, D. dan Tadmor, Y. (2005). Not just colors — carotenoid degradation as a link between pigmentation and aroma in tomato and watermelon fruit. *Trends in Food Science and Technology* 16: 407-415.
- Linder, M.C. 1992. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme dengan Pemakaian Secara Klinis*. UI Press. Jakarta.
- Marliyati, S. A, Ahmad Sulaeman dan Faizal Anwar, 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. PAU Pangan dan Gizi, IPB: Bogor.
- Martins R, Almeida M, Silva C. 2004. The effect of home storage conditions and packaging materials on the quality of frozen green beans. *International Journal of Refrigeration* (27) pp 850–861.
- Matondang, S. 1989. *Pengeringan Biji-Bijian Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Masithoh, R. E., Rahardjo, B., Sutiarmo, L. & Hardjoko, A., 2013. Pengembangan Computer Vision System Sederhana Untuk Menentukan Kualitas Tomat. *AGRITECH*, Volume 31, pp. 116-123.
- Mendoza, F., Dejmek, P. dan Aguilera, J. M. (2006). Calibrated color measurements of agricultural foods using image analysis. *Postharvest Biology and Technology* 41: 285-295.
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Depdiknas. Jakarta.
- Rahayu, S dkk., 2016. Tanaman Pepaya (*Carica papaya* L) dan Manfaat dalam Pengobatan. Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran. Bandung.
- Rina, N, Asiani, B. 1992. *Pasca Panen Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saeni, M.S. 1989. *Kimia Lingkungan*. Depdikbud, Ditjen Pendidikan Tinggi, PAU, Ilmu Hayati, Institut Pertanian Bogor.
- Saguy, I. 1983. *Optimization method and applications. Dalam Saguy (ed): Computer Aided Techniques in Food Technology*. Marchel Dekker, Inc. New York.
- Sass-Kiss, A., Kiss, J., Milotay, P., Kerek, M. M. and Toth-Markus, M. 2005. *Differences in anthocyanin and carotenoid content of fruits and vegetables*. Food Research International 38: 1023–1029.
- Setiaji, A. 2009. *Efektifitas Ekstrak Daun Pepaya Carica papaya L. Untuk Pencegahan dan Pengobatan Ikan lele dumbo Clarias sp. yang Diinfeksi Bakteri Aeromonas hydrophila*. Departemen Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Steinffeld, J.I., J.s. Francisco dan W.L.Hase. 1989. *Chemical Kinetics and Dynamics*. Prentice-Hall, Inc. New Jersey
- Sudarmaji, S, dkk. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty: Yogyakarta
- Suprpti, M.L. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Kanisius, Yogyakarta
- Syafutri, M.I., dkk. 2006. *Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (Mangifera Indica L) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Volume XVII No. 1 Tahun 2006.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- van Boekel, M.A.J.S. 1996. Statistical aspect of kinetic modelling for food science problem. *J. Food Sci.*61(3).477
- Wills, R.A.H., T.H. Lee, D. Graham, W.B. McGlasson, E.G. Hall. 1981. *Postharvest An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. New South Wales University Press. Sydney.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Sarana Perkasa. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1982. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Jakrta.
- Winarno, 1984. *Kimia Pangan*. Gramedia. Jakarta