

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, B. dan Firdausy, K. 2005. *Teknik Pengolahan Citra Digital Menggunakan Delphi*. Ardi Publishing. Yogyakarta
- Arham, Z., Ahmad, U., dan Suroso. 2004. *Evaluasi Tingkat Ketuaan dan Kematangan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia* Swingle) dengan Pengolahan Citra Digital dan Jaringan Syaraf Tiruan*. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol. 18 (3) : 210-218
- Balaban, M. 2008. *Quantifying Nonhomogeneous Colors in Agricultural Materials*. Part I: Method Development. Journal of Food Science 73: 431-437
- Damayanti, F., Husni, dan Farida, E. 2010. *Sistem Perolehan Citra Berbasis Isi Berdasarkan Tekstur Menggunakan Metode Gray Level Co-occurrence Matrix dan Euclidean Distance*. Jurnal SimanteC Vol 1 (3) : 158-166
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan (Terjemahan M. Muljoharjo)*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Ernawati, S. 2010. *Stabilitas Sediaan Bubuk Pewarna Alami dari Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) yang Diproduksi dengan Metode Spray Drying dan Tray Drying*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Gnanasekharan, V. dan Floros, J. D. 1995. Backpropagation Neural Networks: Theory and Applications for Food Science and Technology. In G. Charalambous, *Food Flavors: Generation, Analysis and Process Influence* (pp. 2151-2168). West Lafayette: Elsevier Science B.V.
- Halim, A., Eric. M., dan Layong. 2004. *Analisis dan Perancangan Pengenal Tanda Tangan dengan Jaringan Syaraf Tiruan Metode Propagasi Balik*. Skripsi. Universitas Bina Nusantara. Jakarta.
- Hapsari, A. 2017. *Prediksi Kemunculan Mikroba dengan Pendekatan Analisa Biochemical (Moisture Content-Mc dan Activity Water-Aw) dengan Menggunakan Metode Artificial Neural Network (Studi Kasus: Pt.Indofood Cbp Sukses Makmur, Tbk Cabang Palembang)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Informasi. Institut Teknologi Surabaya. Surabaya
- Haryoto. 1998. *Membuat Saus Pepaya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Hermana. 1991. *Iradiasi Pangan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Hermawan, A. 2006. *Jaringan Syaraf Tiruan, Teori, dan Aplikasi*. ANDI Offset. Yogyakarta
- Kader, A. 2002. *Postharvest Technology of Horticultural Crops. Agriculture and Natural Resources*. 3rd edition University of California, Davis, CA. p.535
- Kalie, M. B. 1996. *Bertanam Pepaya*. Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta
- Karlina, E., Ratna, dan Zulfahrizal. 2016. *Variasi Ketebalan Plastik Polypropylen pada pengemasan Vakum Buah Melon (*Cucumis melo* L.) terolah Minimal*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah Vol 1 (1) : 1087-1096
- Karyani, D. 2001. *Buku Pintar Terapi Pepaya*. Ladang Pustaka & Intimedia. Jakarta

- Kencana, P. K. D., Utama, M. S., dan Yasa, I. G. P. U. *Pengaruh Pencucian Kubis (*Brassica oleracea* var *capitata*) Menggunakan Larutan Klorin dan Pengemasan Individu Menggunakan Wrapping-Plastic Film terhadap Kehilangan Berat dan Kualitas Selama Penyimpanan*. Jurnal Beta Vol 1 No 1 (2013) : 477-482
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan Yudha, B. 2005. *Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Kusumadewi, S. 2003. *Artificial Intelligence (Teknik dan Aplikasinya)*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Kusumaningsih, I. 2009. *Ekstraksi Ciri Warna, Bentuk, dan Tekstur untuk Temu Kembali Citra Hewan*. Skripsi. Departemen Ilmu Komputer. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Labuza, T.P. 1970. *Properties of Water as Related to the Keeping Quality of Foods*. Washington, DC, Proceedings of the Third International Congress of Food Science, IFT. Symposium on Physical and Chemical Properties of Foods. pp. 618–635
- Marelli, L. S., Ferreira, K.S., Chaves, J.B.P., dan Texeira, S. L. 2008. *L-Ascorbic Acid, Betacarotenen and Lycopene Content in Pepaya Fruit (*Carica papaya*) With or Without Physiological Skin Freckle*. Journal Sciagric. (Piracicaba. Braz.) 65(3)
- Masithoh, R. E. dan Kusuma, S. A. 2008. *Analisis Citra untuk Mengamati Perubahan Kenampakan Visual Bawang Merah (*Allium ascalonicum*, L.) karena Pengeringan*. Jurnal Agritech Vol 28 (3) : 113-119
- Masithoh, R. E., Rahardjo, B., Sutiarto, L., dan Hardjoko, A. 2011. *Pengembangan Computer Vision System Sederhana untuk Menentukan Kualitas Tomat*. Jurnal Agritech Vol 31 (2) : 116-123
- Masithoh, R. E., Rahardjo, B., Sutiarto, L., dan Hardjoko, A. 2012. *Model Jaringan Syaraf Tiruan untuk Memprediksi Parameter Kualitas Tomat berdasarkan Parameter Warna RGB*. Jurnal Agritech Vol 32 (4) : 411-417
- Matondang, S. 1989. *Pengeringan Biji-Bijian Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan
- Meilani. 2013. *Teori Warna: Penerapan Lingkaran Warna dalam Berbusana*. Jurnal Humaniora Jurusan Desain Komunikasi Visual, School of Design, Binus University Humaniora Vol 4 (1) : 326-339
- Mengko, T. 1991. *Algoritma dan Arsitektur Pengolahan Citra*. Pusat Antar Universitas Bidang Mikroelektronika ITB. Bandung
- Mery, D. dan Pedreschi, F. 2005. *Segmentation of Colour Food Images Using a Robust Algorithm*. Journal of Food Engineering 66 : 353-360
- Muljohardjo, M. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terj. dari Desrosier, N.W. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Munir, R. 2004. *Pengolahan Citra Digital dengan Pendekatan Algoritmik*. Penerbit Informatika. Bandung
- Panigrahi, S., dan Gunasekaran, S. 2001. *Computer Vision. Dalam S. Gunasekaran (ed.). Nondestructive Food Evaluation Techniques to Analyze Properties and Quality*. Marcel Dekker, Inc., New York.

- Prasetyo, E. 2011. *Pengolahan Citra Digital dan Aplikasinya Menggunakan Matlab*. Andi Offset. Yogyakarta
- Puspita, A. dan Eunike. 2007. *Penggunaan Jaringan Syaraf Tiruan Metode Backpropagation untuk Memprediksi Bibir Sumbing*. Seminar Nasional Teknologi 2007 (SNT 2007) ISSN: 1978-9777. Yogyakarta
- Putri, R. K. 2014. *Pepaya*. www.akg.fkm.ui.ac.id/pepaya/. Diakses tanggal 1 Juli 2017
- Rehak, R., Bodrogi, P., dan Schanda, J. 1999. *On the use of the RGB Colour Space*. Displays 20: 165-170
- 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 Pemrograman Menggunakan Matlab*. Andi Offset. Yogyakarta
- Sigit, R. 2005. *Step by Step Pengolahan Citra Digital*. Andi Offset. Yogyakarta
- Suprapti, M. L. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Kanisius Yogyakarta
- Surtiningsih. 2005. *Cantik dengan Bahan Alami*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta
- Suyanti, Setyadjit, dan Arif, A. B. 2002. *Produk Diversifikasi Olahan untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) di Indonesia*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol 8 (2) : 62-70
- 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 Vol 2 (3) : 203-213
- Swedia, E.R. dan Cahyanti, M. 2010. *Algoritma Transformasi Ruang Warna*. Universitas Gunadarma. Depok
- 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
- Troller J.A. dan Christian J. H. B. 1978. *Water Activity and Food*. Academic Press. New York
- Williams, P. C. 2001. *Near-Infrared Technology in the Agricultural and Food Industries*. American Association of Cereal Chemist, Inc. St. Paul, Minnesota, USA
- Winarno, F. G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yanti, D. 2014. *Statistika untuk Keteknikan*. <http://repository.unand.ac.id/18475/1/bahan%20ajar%20statek.pdf>. Diakses tanggal 12 Juli 2017