

DAFTAR PUSTAKA

- Arriola, M.C., J. Fransisco, Calzada, Juan Fransisco Menchu, Carlos Rolz, dan Ricardo Garcia, 1980. *Papaya, Di dalam Steven Nagy dan Philip E. Shaw(eds). Tropical and Subtropical Fruits*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Alline, C.C., Rosiane, R., Cunha, L. dan Hubinger, M. (2003). Rheological properties and colour evaluation of papaya during osmotic dehydration processing. *Journal of Food Engineering* 59: 129-135
- Arlita, M.A. 2013. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi terhadap Penyerapan Larutan Gula pada Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Brooker, D. B. F., F. W. Bakker – Arkema and C. W. Hall. 1972. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Brooker, D.B., Barker-Arkema, F.W., dan Hall, C.W. 1981. *Drying Cereal Grains*. AVI Publishing. Company.Inc. Westport.
- Departemen Kesehatan RI. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Dalam <http://suyatno.blog.undip.ac.id/2015/04/13/daftar-komposisi-bahanmakanan-dkbm/> diakses pada 13 Mei 2015 pukul 15.10
- Estiasih, T dan Ahmadi, Kgs. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta
- Yudisaputro, Fibula. 2012. *Perubahan konsentrasi larutan gula pada dehidrasi osmotik irisan mangga (*Mangifera indica L*) dan pengaruhnya terhadap kebutuhan daya pengadukan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Isnawan, Yoppi. 2014. BUDIDAYA PEPAYA CALIFORNIA. Diakses pada tanggal 3 Juni 2015 pukul 13.23. http://www.BUDIDAYAPEPAYACALIFORNIA_E-petani.html
- Jannah, Miftahul. 2011. *Pengeringan Osmotik pada Irisan Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica L.*) dengan Pelapisan Kitosan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Jaya, D., F. Hadi, D. Kusumasari A., dan E.Riswardani. 2012. Pengeringan Wortel (*Daucus carota*) secara Dehidrasi Osmosis. Seminar Nasional Teknik Kimia. Soebardjo Brotohardjono IX. Program Studi Teknik Kimia. UPN “Veteran” Jawa Timur.
- Jealani. 2009. *Ensiklopedi Kosmetika Nabati*. Bandung: Penerbit Pustakan Populer Obor
- Khan MAM, Ahre’L, Oliveira JC, dan Oliveira FAR. 2008. *Prediction of water and soluble solids concentration during osmotic dehydration of mango*. Food and Bioproducts Processing 86:7-1.
- Mohsenin, Nuri N. 1970. *Physical Propeties of Plant and Animal Materials*. Gordan and breach science publishers. New York
- Lewicki, P.P. dan Lenarat, A (1995). *Handbook of Industrial Drying*. 2nded., Marcel Dekker Inc., New York
- Paull, R.E., K. Gross, Y. Qiu. 1999. Changes in papaya cell walls during fruit ripening. *Postharv. Biol. Tech.* 16 (1999):78-89.
- Paulle, A.A., 1952. *Compedium Van de Terminologi; Nomenclature Systemaihekder Zaad Planten 3 de Druenk*. NVA Oohoek S. Uitgebermmaatschappij Utrecht
- Perry, J.H. dan Green (1984). *Chemical Engineer’s Handbook*. 6th ed., McGraw Hill Book Company, New York.9
- Pokharkar, S.M., Prasad, S. dan Das, H. (1997). A model for osmotic concentration of banana slices. *Journal of Food Science Technology* 34(3): 230-232.
- Ponting, J.D., Watters, G.G., Forrey, R.R. dan Stanley, W.L. (1966). Osmotic dehydration of fruits. *Food Technology* 20: 125-128.
- Putri, R.K. 2015. Pepaya. Diakses pada tanggal 11 Mei 2015 pukul 22.05. http://www.Pepaya_AKGFKMUI.html

- Romero JT, Gabas AL, Sobral PJA. 2004. Osmo-convective drying of mango cubes in fluidized bed and tray dryer. *International Drying Symposium C*. 1868-1875
- Satuhu S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta : Panebar Swadaya
- Sereno, A.M., Moreira, D. dan Martinez, E., 2001. *Mass Transfer Coefficients during Osmotic Dehydration of Apple Single and Combined Aqueous Solution of Sugar and Salts*. *Journal of Food Engineering*, 47:43-49. 23. 4. 5. 6. 7. 9.
- Sharma, S.K., Mulvaney, S.J. dan Rizvi, S.S.H. (2000). *Foods Process Engineering, Theory, and Laboratory Experiments*. John Willey and Sons, Toronto
- Sucahyo, Lilis. 2013. Rekonsentrasi larutan gula pada proses dehidrasi osmotik irisan mangga (*Mangifera indica* L.) dengan teknik distilasi membran DCMD. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Istadi dan Sitompul, J.P. 2000. *A Heterogeneous Model For Deep-Bed Corn Grain Drying*, *Mesin* Vol. 15 No.3 Hal 63-68. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sunarjono H. 2005. *Berkebun 21 jenis Tanaman Buah*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Suyanti. 2011. DIVERSIFIKASI OLAHAN BUAH PEPAYA. J.B.B Litbang Pascapanen Pertanian. No.3431: 16-22
- Tahir, I., S. Sumarsih dan S.D. Astuti. 2008. Kajian Penggunaan Limbah Buah Nenas Lokal (*Ananas comosus*, L) sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata. Makalah Seminar Nasional Kimia XVIII, Jurusan Kimia FMIPA UGM, Yogyakarta
- Treybal, E.R. (1981). *Mass Transfer Operation*. McGraw-Hill International Book Company, Japan.
- Winarno, F.G, 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Wirawan, S.K dan N. Anasta. 2013. *Analisis Permeasi Air pada Dehidrasi Osmosis Pepaya*. *Jurnal Teknologi Pertanian Agritech*, 33 :303-310.