

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D., W. Hersoelistyorini. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 04(7): 1-12
- Bhaskar, K.R..2014. *Carica Papaya: A Complete Package Of Nutritional And Medicinal Benefits. Indian Streams Research Journal. Volume 4. Nomor 6.*
- Badan POM RI, 2008. *Carica Papaya L.* Diakses dari :
<http://perpustakaan.pom.go.id/ebook/Taksonomi%20Koleksi%20Tanaman%20Obat%20Kebun%20Tanaman%20Obat%20Citeureup/Carica%20papaya%20L..pdf> Senin 2 november 2015, pukul 17:27.
- Birt, D.F., S. Hendrich, W. Wang.2001. *Dietary Agents In Cancer Prevention: Flavonoids And Isoflavonoids.* 90 : 157:177.
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia: Jilid 3.* Puspa Swara. Jakarta. Diakses pada
https://books.google.co.id/books?id=fMbggKqmphMC&pg=PA176&dq=atlas+tumbuhan+obat+indonesia+jilid+3&hl=id&sa=X&ved=0CBoQ6AEwAGoVChMljcLq48vxyAIV2CulCh35_ABV#v=onepage&q=atlas%20tumbuhan%20obat%20indonesia%20jilid%203&f=false Senin 2 November pukul 18.07
- Gutteridge, J.M., Halliwell B.. 2000. Free Radicals and Antioxidants in the Year 2000. A Historical Look To The Future. *Ann N Y Acad Sci.*; 899:136-47.
- Hanum, C. 2008. *Tenik Budidaya Tanaman Jilid 2.* : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Harjanigrum, E.. 2015. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Perendaman terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Manisan Kering. *Skripsi.* Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Jackson, E.B..1995. *Sugar Confectionery Manufacture. Blackie Academic and Professional* : London.
- Lampe, J.W. 1999. Health Effect of Vegetables and Fruits: Assessing Mechanisms of Action in Human Experimental Studies. *The American Journal of Clinical Nutrition.* 70 :475-490.

- Lee, Y.B., Y.S. Kim.. 1986. Antioxidant property in ginger rhizome and its application to meat product. *J. Food Sci.* 51(1): 20-23.
- Koswara, S.. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebook Pangan. Semarang. Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PEMBUATAN-PERMEN.pdf>
- Machavarapu, M., M.K. Sindiri, M. Vangalapati. 2013. "Optimization of Physico-chemical Parameters for the Extraction of Flavonoids and Phenolic Components from the Skin of *Allium cepa*." *International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology* 2(7): 3125-3129.
- Martin, L.F., 1995, *Application of Research to Problem of Candy Manufacture Advance in Food Research*, Academy Press Inc. Publ., New York.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional & Senyawa Bioaktif*. Alfabeta : Bandung.
- Octaviani, L.F.. 2014. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.Semarang
- Purba, A.S.. 2011. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa terhadap Kualitas Permen Jelly Daun Pepaya (*Carica papaya* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi Program Studi Biologi Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Putri, S.H., K. Sayuti, H. Nurdin. 2011. Effect Of Increasing Surian Leaf And Boiling Time From Papaya Leaf Of Quality Papaya Leaf Wet Noodle. Diakses dari pasca.unand.ac.id pada 2 Oktober 2016 pukul 16:56.
- Qodri, S.R.. 2014. Pemanfaatan Tanah Liat Merah untuk Menghilangkan Rasa Pahit pada Daun Pepaya. *Makalah Penelitian*. Semarang.
- Ramadhan, 2012. Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis sebagai Permen Kesehatan Gigi. *Skripsi*. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rangga, W.D.P., P.A. Handayani. 2010. Serbuk Instan Manis Daun Papaya Sebagai Upaya Memperlancar Air Susu Ibu. *Jurnal Rekayasa Penerapan Teknologi dan Pembelajaran* 8(1).
- Risandi, Y., Emriadi, Y. Stiadi . 2012. Ekstrak Daun Pepaya (*Carica Papaya*) sebagai Inhibitor Korosi Baja St.37 Dalam Medium Asam Sulfat. *Jurnal Kimia Unand* 1(1).
- Riskesdas, 2013. Gambaran Penyakit Tidak Menular di Rumah Sakit di Indonesia.

Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan Penyakit Tidak Menular.
Kemenkes. Jakarta.

Selimović, A., M. Salkic, A. Selimovic. 2011. Direct Spectrophotometric Determination of L-Ascorbic acid in Pharmaceutical Preparations using Sodium Oxalate as a Stabilizer. Department of Analytical Chemistry. Faculty of Technology, University of Tuzla, *International Journal of Basic & Applied Sciences IJBAS-IJENS* Vol: 11 No: 02

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

Utomo, A.D., W.S Rahayu, B.S. Dhiani. 2009. Pengaruh Beberapa Metode Pengeringan terhadap Kadar Flavonoid Total Herba Sambiloto (*Andrographis paniculata*). Universitas Muhammadiyah Purwokerto. *Pharmacy*, Vol. 06. No.01.

Waji, R.A., A. Sugrani. 2009. Kimia Organik Bahan Alam Flavonoid (*Quercetin*). *Makalah Penelitian.* Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam : UNHAS.

Wardani, F.R.. 2012. *Potensi Perasan Daun Pepaya (Carica Papaya L.) Terhadap Jumlah Makrofag Pasca Gingivektomi Pada Tikus Wistar Jantan.* Bagian Biomedik Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember : Jember.

Winarno, F.G.. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta

Winarsi, H., 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan.* Kanisius : Yogyakarta.

WHO, 2011. *Global Status Report on Non Communicable Disease.*

Yogiraj, V., P.K. Goyal, C.S. Chauhan, A. Goyal, B. Vyas. 2014. Carica Papaya Linn An Overview. *International Journal of Herbal Medicine* 2014; 2 (5): 01-08