

## DAFTAR PUSTAKA

- Akilie, M.S. 2020. Kombinasi suhu rendah dan lama penyimpanan terhadap sifat fisik buah pepaya california (*Carica papaya* L.). *Jurnal Agritechnology* 3(1): 35-41.
- Apriyantono, A., Ferdiaz, D., Pusppitasari, N.L., Yasni, S., dan Budianto. 1989. *Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arifiya, N., Purwanto, Y.A., dan Budiastira, I.W. 2015. Analisis perubahan kualitas pascapanen pepaya varietas ipb9 pada umur petik yang berbeda. *Jurnal Keteknik Pertanian* 3(1): 41-48.
- Bron, I.U., and Jacomino, A.P. 2006. Ripening and quality of golden papaya fruit harvested at different maturity stages. *Brazilian Journal Of Plants Physiology* 18(3): 389-396.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2012. Produksi Buah-Buahan Menurut Provinsi (Ton). [Internet]. Tersedia pada: <http://www.bps.go.id/tabsub/view.php?kat=3&tabel=1&1dsubyek=55&notab=1> [23 Feb 2021].
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2892-1992 tentang Cara Uji Gula. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 4230:2009 tentang Pepaya. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7422:2009 tentang Pisang. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Caussiol, L. 2001. Postharvest quality of conventionally and organically grown banana fruit [disertasi]. Institute of Agritechnology, Cranfield University, Silsoe.

- Darmawati, E., Sutrisno, K., dan Tawakal, M.I. 2018. Perlakuan pematangan buatan pada pepaya (*Carica papaya L.*) varietas IPB 9 untuk perbaikan sistem distribusi. *Jurnal Ilmu Pertanian Inonesia* 23(2): 101-111.
- Effendi, M.Y. 2009. Perbandingan aktivitas antioksidan ekstrak daging pisang ambon (Musa AAA ‘Pisang Ambon’) dengan vitamin A, vitamin C, dan katekin melalui perhitungan bilangan peroksida [skripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Eprisa. 2013. Manfaat Daun Lamtoro. [internet]. Tersedia pada: <https://eprisa2013.wordpress.com/2013/09/25/manfaat-daun-lamtoro/> [5 Mei 2021].
- Erica, D. 2012. Pengaruh CaCl<sub>2</sub> terhadap warna dan cita rasa buah pepaya kupas menggunakan *edible coating* pada penyimpanan suhu kamar [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Estianingsih, D., dan N. Rustanti. 2014. Kandungan gizi sosis substitusi tepung tempe dengan bahan pengisi tepung ubi jalar kuning (*Iponoea batatas*) dan bahan penstabil ekstrak rumput laut untuk PMT ibu hamil. *Journal Of Nutrition College* 3(2): 8-15.
- Fellows, J.P. 2000. *Food Processing Technology : Principles and Practise*. Woodhead Publ. Ltd., Cambridge.
- Harris, R., dan Karmas, E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. ITB Press, Bandung.
- Irfandi, A. 2017. Pengaruh daun lamtoro sebagai bahan pemeraman terhadap perubahan sifat fisikomia buah pisang raja (*Musa Paradisiaca L*) dan pisang ambon (*Musa Paradisiaca var. Sapientum(L)*kunt) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Ismawati, U. 2012. Pepaya california [internet]. Tersedia pada: <https://pertanian.pontianakkota.go.id/produk-unggulan-detil/5-pepaya-california.html> [internet].
- Kaufman, S.R., Kaufman, W. 2013. *Invasive plants: Guide to identification and the impacts and control of common North American species*. Stackpole Books, USA.
- Krisna, A.N. 2007. Pengaruh konsentrasi etilen dan suhu pemeraman terhadap mutu pepaya (*Carica papaya, L.*) IPB 1 [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Lestari, F. 2021. Perubahan sifat fisik dan kadar sukrosa selama proses pematangan buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Formantipyca*) dan buah pepaya (*Carica papaya* Var. *California*) [skripsi]. Fakultas Tarbiyah dan keguruan, Universitas Islam Negeri Raden Intan, Lampung.
- Malik, A.S. 2016. Pengaruh varietas dan lama simpan terhadap sifat kimia buah pepaya (*Carica papaya*. L.) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Malinda, U.F., Mahendra, M.S., dan Sukewijaya, I.M. 2020. Pengaruh aplikasi kalium permanganat (KMnO<sub>4</sub>) terhadap umur simpan buah pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypical* ABB Group). *Jurnal Agroekoteknologi Tropika* 9(4): 208-217.
- Mikasari, W. 2004. Kajian penyimpanan dan pematangan buah pisang raja (*Musa paradisiaca var sapientum* L) dengan metode penetapan suhu [skripsi]. Sekolah Tinggi Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-Buahan*. IPB Press, Bogor.
- Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta, Bandung.
- Mulyana, E. 2011. Studi pembungkus bahan oksidator etilen dalam penyimpanan pascapanen pisang raja bulu (*Musa sp.* ABB Group) [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murdiati, A. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Prenada Media Group, Jakarta.
- Nazudin, dan Ka'arina, S. 2020. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar vitamin C pada buah pisang musa acuminate L. (varietas pisang kepok) dan pisang musa paradisiaca L kunt var sapientum (varietas pisang ambon). *Science Map Journal* 2(1): 8-14.
- Novidahlia, N., Rohmayanti, T., dan Nurmilasari, Y. 2019. Karakteristik fisikokimia *jelly drink* daging semangka, albedo semangka, dan tomat dengan penambahan karagenan dan tepung porang (*Amorphophallus muelleri* blume). *Jurnal Agroindustri Halal* 5(1): 57-66.
- Novita, D.D. 2000. Peran fisiologi poliamin dan etilen pada proses pemasakan buah pepaya solo (*Carica pepaya* L.) [tesis]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pantastico, ER. R. 1989. *Fisiologi Pasca Panen*. UGM Press, Yogyakarta.

- Peter. 2008. *Fisiologi Pasca Panen*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Prabawati, S., dan Setyabudi, D.A. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Pisang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor.
- Praja, K.J.N., Kencana, P.K.D., dan Arthawan, G.K.A. 2021. Pengaruh konsentrasi asap cair bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata* buse-kurz) dan lama perendaman terhadap kesegaran pisang cavendish (*Musa Acuminata*). *Jurnal Beta Biosistem dan Teknik Pertanian* 9(1): 1-11.
- Pratiwi, B.M., Rizqiati, H., dan Pratama, Y. 2018. Pengaruh substitusi buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan, pH, total bakteri asam laktat dan organoleptik kefir sari kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2): 98-104.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Rahmawati, S., Nurhartadi, E., dan Ishartani, D. 2012. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori velva pepaya (*Carica papaya* L.) dengan pemanis madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 5(2): 130-139.
- Ridho, E.A. 2013. Uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah lakum (*Cayratia trifolia*) dengan metode DPPH (2,2 difenil -1-pikrilhidrazil) [skripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Rizki, D.P., Suketi, K., dan Widodo, W.A. 2018. Peningkatan produktivitas lahan pertanaman pepaya sukma dengan tanaman sela beberapa jenis sayuran. *Jurnal Buletin Agrohorti* 6(1): 10-20.
- Salulinggi, E., Longdong, I.A., Kairupan, S.M., dan Rantung, R.A. 2014. Kerusakan mekanis buah pepaya (*Carica papaya* L.) dengan menggunakan alat simulator meja getar. *Cocos* 4(4):2-8
- Salvador, A., Sanz, T., dan Fiszman, S.M. 2007. Changes in colour and texture and their relationship with eating quality during storage of two different dessert bananas. *Postharvest biology and Technology* 43(3): 319-325.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Erlangga, Jakarta.
- Setiati, E.D. 2011. Produksi buah pepaya varietas callina (*Carica papaya* L.) pada kombinasi pupuk organik dan anorganik di tanah ultisol. Di dalam Prosiding Seminar Ilmiah Tahunan Hortikultura; November 2011. hlm 1-8.
- Shafii, Z.A., M. Basri, E.A. Malek, dan M. Ismail. 2017. Phytochemical and Antioxidant Properties of *Manilkara zapota* (L.) P Royen Fruit Extracts

- and Its Formulation for Cosmeceutical Application. *Asian Journal of Plant Science and Research* 7(3):29-41.
- Siregar, A.P. 1982. The Prospect of “Lamtoro” (*Leucaena*) as feed for livestock and poultry production in Indonesia. *Ind. Agric. Res. Dept. J* 4(4): 98-104.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Sudjatha, W., dan Wisaniyasa, N.W. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (buah dan sayuran)*. Udayana University Press, Bali.
- Sugianti, C., Sadat, dan Tamrin. 2015. Pengaruh pemeraman menggunakan batu karbit ( $\text{CaC}_2$ ) terhadap sifat fisik dan kimia buah pisang ambon. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(4): 417-423.
- Sultantry. 1985. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sumadi, B., dan Sugiharto. 2004. Metabolisme sukrosa pada proses pemasukan buah pisang yang diperlakukan pada suhu berbeda. *Jurnal Ilmu Dasar* 5(1): 21-26.
- Suryanti, S. D., Apriyanto, M., dan Nadia, L. S. 2017. Pengaruh lama pemeraman dan jenis kertas pembungkus terhadap kualitas sifat organoleptik dan kimia buah pisang ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* l). *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(1): 26-36.
- Suyanti, dan Supriyadi. 2008. *Pisang budi daya pengolahan dan prospek pasar*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suyanti. 2011. Peranan teknologi pascapanen untuk meningkatkan mutu buah pepaya (*Carica Papaya* L.). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 7(2): 96-103.
- Tjitrosoepomo, G. 2000. *Prospek Tanaman Buah*. UGM Press, Yogyakarta.
- Untoro, N.S., Kusrahayu, dan B.E. Setiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos channos* F). *Animal Agriculture Journal* 1(1): 567-583.
- Usmayani, S.N., Basuki, E., dan Yasa, I.W.S. 2017. Penggunaan permanganat ( $\text{KMnO}_4$ ) pada penyimpanan buah pepaya California (*Carica papaya* L.). *Pro Food* 1(2): 48-55.
- Utami, S., Widiyanto, J., dan Kristianita, K. 2016. Pengaruh cara dan lama pemeraman terhadap kandungan vitamin C pada buah pisang raja (*Musa Paradisiaca* L). *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains* 1(2): 42-47.
- Wahyuni, D. 2021. Mempelajari penambahan tepung kacang hijau untuk meningkatkan kadar protein horog-horog instan [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.

- Weliana, S., Sari, E.R., dan Wahyudi, J. 2014. Penggunaan  $\text{CaCO}_3$  untuk mempertahankan kualitas tekstur dan sifat organoleptik pisang ambon (*Musa acuminata*) selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian* 1(1): 1-8.
- Widyasanti, A., Qudus, H. N., dan Nurjanah, S. 2019. Penggunaan daun gamal (*Gliricidia Sepium*) dan sengon (*Falcataria Mollucana*) pada proses percepatan pematangan buah ambon putih. *Jurnal Agrium* 22(1): 34-44.
- Wijayakusuma. 2000. *Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia*. Penerbit Pustaka Kartini, Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Wirakartakusumah, M.A. 1984. *Fisiologi Pasca Panen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.