

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. Official Methods of Analysis 932.12 Solids (Soluble) in Fruits and Fruit Product. Virginia.
- Asrawaty., Noer, H., Wahyudin. 2017. Karakteristik Fisika Kimia dan Organoleptik Sirup Buah Mangga dengan Penambahan Gula yang Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Vol.1 (2)*
- [BPS] Badan Pusat Statistika. 2021. Produksi buah-buahan di Indonesia. [Internet]. Tersedia pada <http://www.bps.go.id>. [diunduh 2022 Juli 07].
- Breemer, R., Syane, P., dan Julius, J. 2020. Karakteristik kimia dan organoleptik sirup gandaria dengan penambahan konsentrasi gula. *Jurnal Teknologi Pertanian 10 (1): 56-63.*
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3544:2013 tentang Sirup. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A, Edward, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyono, J. 2017. Karakteristik produk sirup buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan variasi rasio daging dan kulit buah. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Duda, H.J., Syafruddin, D., Utami, Y.E., Wahyuni, F.R.E. 2021. Kualitas Sensorik Sirup Pepaya (*Carica papaya* L.) Dengan Penambahan Daun Salam (*Eugenia Polyantha*). *Jurnal Pengolahan Pangan. 6 (2) : 71-78*
- Fitriyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung
- Jacobson. H. 2009. Lactogenic foods and herbs. Available at: [www.mobimotherhood.org/MM/Default.aspx](http://www.mobimotherhood.org/MM/Default.aspx)
- Kharisma, Y. 2017. Tinjauan Pemanfaatan Tanaman Pepaya Dalam Kesehatan. 1–14.
- Laili, M., Alimuddin., dan Erwin. 2017. Penetapan kadar vitamin C dalam sirup buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan variasi waktu penyimpanan. *Jurnal atomik.02(1): 128-133. ISSN 2549-0052*
- Lumbantoruan, A., Ismed, S., dan Terip, K. 2017. Pengaruh perbandingan sari pepaya dengan sari pare dengan konsentrasi karboksil metil selulosa. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian. 5(4): 665-670.*
- Lutony, T. L. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Mahatriny N., et al. (2014). Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) yang Diperoleh dari Daerah Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali. *Jurnal Farmasi Udayana*, 3(1), 8–13.
- Manoi, T. L., 2007. Penaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete. *Bul. Littro* 2 (17):1-7.
- Marta, H., Widyasanti, A., dan Sukarti, T. 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Kosentrasi Sari Buah terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Bit Nanas Jeruk Keprok Garut (*Citrus Nobilis* Lour). Laporan Penelitian. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Masriantini Rully. 2018. Penambahan gula terhadap mutu sirup mangga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Palembang, Palembang.
- Paramitha, P. 2020. Identifikasi karakter morfologis tanaman nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) di kabupaten kampar dan siak provinsi riau. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Poerwanto, R. 2003. Budidaya Buah-buahan Pengelolaan Tanah dan Pemupukan Kebun Buah-buahan. IPB. Bogor.
- Rahmat, R. 2013. Pepaya. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- [USDA] United States Departement of Agriculture. 2014. Nutritional of ineapples raw [Internet]. Tersedia pada: <http://ndb.nal.usda.gov> [20 September 2017].
- [USDA] United States Departement of Agriculture. 2018. Nutritional of papaya raw [Internet]. Tersedia pada: <http://ndb.nal.usda.gov> [01 April 2019].
- Samran., dan Rahmadi, A. 2019. Pembuatan sediaan sirup jeruk markisah di desa pematang johar. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian. hlm 562-566.
- Santosa, B.A.S., Sudaryono dan Widowati, S. (2006). Karakteristik Ekstrudat Beberapa Varietas Jagung Dengan Penambahan Aquades. *Jurnal Penelitian Pasca Panen Pertanian*, 3(2): 96
- Sari, N.R. 2002. Analisis keragaman morfologi dan kualitas buah populasi nenas (*Ananas Comosus* (L.) Merr) Queen di empat desa kabupaten bogor. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P.S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Septiningsih, E. (2008). Efek Penyembuhan Luka Bakar Ekstrak Etanol 70% 32 Daun Pepaya (*Carica Papaya* L.) Dalam Sediaan Gel Pada Kulit Punggung Kelinci New Zealand. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan*. Liberty, Yogyakarta.
- Sujiprihati, S, S. 2009. *Pepaya Unggul*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Suketi, K., Roedhy, P., Sriani, S., Sobir., dan Winarso, D. W. 2010. Karakter Fisik dan Kimia Buah Pepaya pada Stadia Kematangan Berbeda. *J. Agron. Indonesia*. 38(1): 60-66.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarti, S., 2006. *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisara

