

6. DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, L. (2002). Prinsip-Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan, N. dan S. Koswara. (1992). Kimia Vitamin. Rajawali. Jakarta.
- Astawan, M. W. dan M. Astawan. (1991). Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. CV Akademika Pressindo. Bogor.
- Baker, C. G. J. (1997). Industrial Drying of Foods. Blackie Academic and Profesional. London.
- Bourne, M. C. (2002). Food Texture and Viscosity Concept and Measurement 2nd ed. Academic Press. New York.
- Canovas, G. V. B. and H. V. Mercado. (1996). Dehydration of Foods. Chapman and Hall. USA.
- Clucas, I.J & A.R. Ward. (1996). Fishing Development : A Guide to Handling Preservation, Processing and Quality. Natural Resources Institute. United Kingdom.
- Day, B. A. dan A. L. Underwood. (1992). Analisis Kimia Kuantitatif Edisi Kelima Jilid 2 (Terjemahan Aloysius Hadyana Pudjaatmaka Ph. D). Erlangga. Jakarta.
- Djubaedah E.; Djumarman; E. H. Lubis; dan T. Hendraswaty. (2004). Pengaruh Konsentrasi Garam, Penambahan Jenis Asam Terhadap Mutu Lada Hijau Dalam Botol Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XV, No.3.
- Fachruddin, L. (1998). Membuat Aneka Manisan Buah. Kanisius. Yogyakarta.
- Fellows, P. (1990). Food Processing Technology : Principles and Practise. Ellis Horwood. New York.
- Gaspareto O.C.P; Gertrudes E.; Silva D.J.; Honorato G.C. (2004). Application of Model Difusional of Plain Plate in The Drying of Tropical Fruits. www.feq.unicamp.br/~ids2004/volC/pp%202113-2119.pdf
- Gwartney, E. A.; D. K. Larick; and E. A. Foegeding. (2004). Sensory Texture and Mechanical Properties of Stranded and Particulate Whey Protein. Emulsion Gels. Journal of Food Science Vol. 69, Nr. 9.
- Hartuti, N. dan R. M. Singga. (1997). Pengeringan Cabai. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bandung.
- Hermana. (1991). Iradiasi Pangan. ITB. Bandung.

Kendall, P. and J. Sofos (2003). Preparation Drying Fruits. Colorado State University Cooperative Extension. USA.

Kendall, P. and L. Allen. (2002). Quick Facts of Drying. Colorado State University. Colorado.

Kendall, P.; P. Dipersio and J. Sofos. (2004). Preparation Drying Vegetables. Colorado State University Cooperative Extension. USA.

Mastekbayeva, G. A.; M. Augustus Leon; and S. Kumar. (1998). Performance Evaluation of Solar Tunnel Dryer for Chilli Drying. www.google.com

Omowaye, B. I. O. A.; N. K. Rastogi; A. Angersbach and D. Knorr. (2002). Dehidrasi Osmosis Behavior of red Paprika (*Capsicum Annuum L.*). Journal of Food Science Vol. 67 Nr. 5.

Porter, N. (1978). Food Science 3rd ed. Avi Publishing Comp. USA.

Potter, N. N. and J. H. Hotchkiss. (1996). Food Science the 5nd Edition. CBS Publisher & Distributors. New Delhi.

Ressurreccion. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. ASPEN Publishers, Inc. Maryland, USA.

Riva, M.; S. Campolongo; A. A. Leva; A. Maestrelli and D. Torreggiani. (2004). Structure-Property Relationships in Osmo-Air-Dehydrated Apricot Cubes. <http://www.distam.unimi.it/~mriva/download/apricot.pdf>.

Riyanto, S. (2008). Yang Kecil, Yang Naik Daun http://www.agrina-online.com/show_article.php?rid=7&aid=879

Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture Measurement and Perception. An Aspen Publication. Maryland.

Rukmana, R. (1995). Pepaya, Budidaya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.

Saloko, S; I. W. S. Yasa dan B. R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial Untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi Pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. Prosiding Seminar Teknologi Pangan. Hal 308-325.

Setiawan A. (2007). Manfaat Pepaya. http://andri.cisco.or.id/blogs/index.php/2006/07/15/manfaat_pepaya

Sharma, S. K.; S. J. Mulvarey; and S. S. H. Rizvi. (2000). Food Process Engineering. Wiley-Interscience. New York.

SNI 01-3710-1995. (1995). Buah Kering. Dewan Standarisasi Nasional.

Sofyan H.M.I. (2004). Mempelajari Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggorengan secara Vakum Terhadap Karakteristik Keripik Melon. <http://www.laecenter.com/halaman/pengaruh%20suhu%20pengeringan%20dan%20ketebalan%20irisian.htm>

Sudarmadji, S.; B. Haryono & Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Suprpti, M. L. (2005). Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Syafutri, M. I.; F. Pratama; dan D. Saputra. (2006). Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera indica L.*) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XVII, No. 1.

Taub, I. A. and R. Paul Singh. (1998). Food Storage Stability. CRC Press. Washington DC.

Tranggono, B. S. dan B. Sutardi. (1989). Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Warisno. (2003). Budi Daya Pepaya. Kanisius. Yogyakarta.

White, J. W. and W. D. Landis. (1980). Honey Composition and Properties. <http://www.beesource.com/pov/usda/beekp.USA82.htm>.

Whitfield V.D.E. (2000). Solar Dryer System and The Internet: important resources to improve food preparation. <http://www.solarcooking.org/drying/Whitfield-drying1.htm>

Widjanarko, S. (1990). Biokimia Bahan Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G.; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Zimpel, A. (1996). Solar Drying of Chillies in Srilanka. AgMMa-Hohenheim University. Colombo.