

6. DAFTAR PUSTAKA

- Akbar. M, Kadirman, Jamaluddin. (2016). Penerapan Model Matematika Penguapan Air Keripik Sukun Selama Dalam Proses Penggorengan Pada Tekanan Hampa Udara. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 2. <http://ojs.unm.ac.id/ptp/article/download/5181/2975>
- Apriani. I dan Yani, M. (2018). Kadar Vitamin C dan Organoleptik Manisan Basah Lidah Buaya (*Aloe vera*) Pada Konsentrasi Air Kapur Ca(OH)_2 Yang Berbeda. *UIN Raden Fatah. Palembang*. 3(1): 15-18. <http://ejurnal.budiutomomalang.ac.id/index.php/edubiotik/article/view/72/37>.
- Asiah N, Dwi H. (2018). Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman dengan Larutan Kalsium Hidroksida Terhadap Mutu Sensori Produk Vacuum Frying Buah Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* vol 7(2). https://www.researchgate.net/publication/327437465_Pengaruh_Konsentrasi_dan_Waktu_Perendaman_dengan_Larutan_Kalsium_Hidroksida_Terhadap_Mutu_Sensori_Produk_Vacuum_Frying_Buah_Nanas
- Brama. Jaka dan Martin. Awaludin. (2014). Pengeringan Beku Vakum Bengkuang Dengan Memanfaatkan Panas Buang Kondensor Untuk Proses Sublimasi. *Jom FTEKNIK*, Vol. 1 No. 1. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFTEKNIK/article/view/4111/4004>
- Ciurzynska. A & Lenart. A. (2011). Freeze Drying Application in Food Processing And Biotechnology- A Review. Department of Food Engineering and Process Management, Faculty of Food Sciences. Poland. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwjM6qyMy4jjAhUKM48KHcBfDdMQFjAAegQIBRAC&url=https%3A%2F%2Fcontent.sciendo.com%2Fdownloadpdf%2Fjournals%2Fpjfns%2F61%2F3%2Farticle-p165.xml&usg=AOvVaw3hRuLYY8bM4pHU14Y4kLrl>
- Daryati. M. T. I. (2018). Pengaruh Lama Waktu Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Terhadap Karakteristik Warna Dan Kadar Antosianin Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.). Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. http://repository.usd.ac.id/31729/2/141434079_full.pdf
- Faiqoh, Elmaulida N. (2014). Pengaruh CaCl_2 (Kalsium Klorida) Terhadap Kualitas Dan Kuantitas Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). Fakultas SAINS dan Teknologi IUN. Malang. <http://etheses.uin-malang.ac.id/445/12/10620070%20Ringkasan.pdf>
- Hastuti, S., Y. D. Kurnianti., dan M. Fakhry. (2013). Produksi manisan rambutan kering dengan variasi konsentrasi larutan kapur dan karakteristik pengeringan. *Agrointek*. 7(1): 38-42. <http://pertanian.trunojoyo.ac.id/wp-content/uploads/2013/11/JURNAL-6.pdf>.

- Januari. S. A, Martin. A. (2014) Pengeringan Bengkuang Dengan Sistem Pengeringan Beku Vakum (*Vacuum Freeze Drying System*). Jom FTEKNIK Vol.1 No.2 <https://media.neliti.com/media/publications/202744-pengeringan-bengkuang-dengan-sistem-peng.pdf>
- Kartikawati. D, Ilminingtyas. D, Nurtekto. (2017). Pengaruh Perendaman Larutan Kalsium Klorida Terhadap Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan French Fries Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh). Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang, Vol. 6 No. 2. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwiOivellITjAhUFTY8KHcohA5QQFjAAegQIAxAC&url=http%3A%2F%2Fjurnal.untagsmg.ac.id%2Findex.php%2Fsa%2Farticle%2Fdownload%2F777%2F691&usg=AOvVaw2JQSWsy_xSYhYVh4naimU1
- Lamona. A, Purwanto. Y. A, Sutrisno. (2015). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. Jurnal Keteknikan Pertanian, Vol. 3 No. 2p 145-152. <https://media.neliti.com/media/publications/22038-ID-pengaruh-jenis-kemasan-dan-penyimpanan-suhu-rendah-terhadap-perubahan-kualitas-c.pdf>
- Nurul. A. Md Zaki, Muhamad. I. I, Md Liza, Salleh, Khairuddin. N. (2007). Drying Characteristics Of Papaya (*Carica Papaya* L.) During Microwave-Vacuum Treatment. *International Journal of Engineering and Technology*. 4(1): 15-21. https://www.researchgate.net/publication/234841344_DRYING_CHARACTERISTICS_OF_PAPAYA_CARICA_PAPAYA_L_DURING_MICROWAVE-VACUUM_TREATMENT
- Pandiangan. A, Hamzah. F, Rahmayuni (2017). Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda. Fakultas Pertanian. Pekanbaru. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwi8g5O05InjAhVEMI8KHaJ4BEsQFjAAegQIBhAC&url=https%3A%2F%2Fmedia.neliti.com%2Fmedia%2Fpublications%2F199834-pembuatan-selai-campuran-buah-pepaya-dan.pdf&usg=AOvVaw3_n7ElpvCLvZBhCVIkLpHf
- Pangesti. T, Nur. F. I, Ekaputra. F, Hermawan. A. (2013). “SWEET PAPAYA SEED CANDY” ANTIBACTERIAL *ESCHERICHIA COLI* CANDY WITH PAPAYA SEED (*CARICA PAPAYA* L.). Pelita, Volume VIII, Nomor 2. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=17&ved=2ahUKEwjCq4Gl_4PjAhUKsI8KHeDkCLA4ChAWMAZ6BAgCEAI&url=https%3A%2F%2Fjournal.uny.ac.id%2Findex.php%2Fpelita%2Farticle%2Fdownload%2F2775%2F2304&usg=AOvVaw1MkAOD_HmAoJffhC_K7Oxd
- Pratiwi, I. (2007). Pengembangan Teknologi Pembuatan Manisan Pepaya Kering (*Carica papaya* L.). Universitas Pertanian Bogor. Pp21. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/49138>.

- Purwanto. Chatrine. C, Ishartani. Dwi, Rahadian. Dimas. (2013). Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Curcubita maxima*) Dengan Perlakuan Blanching Dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Jurnal Teknosains Pangan, Vol. 2 No. 2.
<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwjvydbw24jjAhUU3o8KHUfRCegQFjAAegQIAhAC&url=https%3A%2F%2Fjurnal.uns.ac.id%2Fteknosains-pangan%2Farticle%2Fdownload%2F4392%2F3746&usg=AOvVaw0hBp8IPPOKTceulNx-8kTt>
- Putri. Caecilia. E. (2017). Pengaruh Perlakuan Perendaman Dengan Asam Sitrat Dan Natrium Metabisulfit Terhadap Karakteristik Fisikokimia Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Yang Dikeringkan Dengan Solar Tunnel Dryer Dan Terhadap Infusa Temulawak Kering. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
<http://repository.unika.ac.id/14853/5/13.70.0018%20Caecilia%20Eka%20Putri%20BAB%20IV.pdf>
- Putri. Tia. Y. (2016). Kriteria Kematangan Pascapanen Pepaya Sukma Berbasis Satuan Panas. Departemen Agronomi Dan Hortikultura Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor. <https://docplayer.info/63964894-Kriteria-kematangan-pascapanen-pepaya-sukma-berbasis-satuan-panas-tia-yana-putri-a.html>
- Setyaji. H, Suwita. V, Rahimsyah. A. (2012). Sifat Kimia Dan Fisika Kerupuk Opak Dengan Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. Volume 14(1).
<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=13&ved=2ahUKEwjfxvriYTjAhXHWisKHSP2ADE4ChAWMAJ6BAGFEAI&url=http%3A%2F%2Fonline-journal.unja.ac.id%2Fsains%2Farticle%2Fview%2F517%2F430&usg=AOvVaw1gtuznRDeXQvCtY6DeSrxt>
- Shofian, N. M; Hamid, A. A; Osman, A; Saari, N. (2011). Effect of Freeze-Drying on the Antioxidant Compounds and Antioxidant Activity of Selected Tropical Fruits. International Journal of Molecular Sciences.
https://www.researchgate.net/publication/51574782_Effect_of_Freeze-Drying_on_the_Antioxidant_Compounds_and_Antioxidant_Activity_of_Selected_Tropical_Fruits
- Slamet. A. (2010). Optimasi Perendaman Dalam Larutan CaCl_2 Terhadap Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Stick Pisang. Jurnal Agrisains Vol. 1 No. 1.
<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiO3cOnj4TjAhULUI8KHfcTC6gQFjAAegQIAhAC&url=http%3A%2F%2Fppm.mercubuana-yogya.ac.id%2Fwp-content%2Fuploads%2F2014%2F12%2FOPTIMASI-PERENDAMAN-DALAM-LARUTAN-CaCl2-TERHADAP-SIFAT-FISIK-DAN-TINGKAT-KESUKAAN-STICK-PISANG.pdf&usg=AOvVaw0BwffObBQKQwvMTm1yWfWJ>

- Suketi, K., Poerwanto, R., Sujiprihati, S., Sobir, Widodo, W.D. (2010). Karakter fisik dan kimia buah pepaya pada stadia kematangan berbeda. *J. Agron. Indonesia* 38(1): 60-66. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalagronomi/article/view/1678>.
- Suryani. lili, Zaini M. A, Yasa I. W. S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Metode Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin C dan Organoleptik Sale Pisang. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. <http://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/22>.
- Tumbel. N, Manurung. S. (2017) Pengaruh Suhu Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Vol.9 No.1. http://ejournal.kemenperin.go.id/jpti/article/download/3204/pdf_37
- Wiranata. G, Yuwono. S. S, Purwantiningrum. I. (2016). Pengaruh Lama Pelayuan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Produk Apel Celup Anna (*Malus Domestica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No. 1 p.449-457. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&ved=2ahUKEwiHm9aK7onjAhVEgl8KHR_cA5wQFjAFegQICBAC&url=https%3A%2F%2Fjpa.ub.ac.id%2Findex.php%2Fjpa%2Farticle%2Fdownload%2F350%2F360&usg=AOvVaw0tRSpRJ6VBcf6QpxBYLtVP
- Yunus. R, Syam. H, Jamaluddin. (2017). Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih Ca(OH)_2 Terhadap Kualitas Keripik Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan *Vacuum Frying*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3: S221-S233. <http://eprints.unm.ac.id/10071/1/Artikel%20Jurnal%20Nasional%20Tidak%20Terakreditasi%20-%20Pengaruh%20Persentase%20dan%20Lama%20Perendaman%20Dalam%20Larutan%20Kapur%20Sirih.....pdf>
- Zindy, Aprillia. (2012). Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima Keripik Pepaya yang Digoreng Menggunakan Metode Konvensional dan Vakum. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah.Surakarta. http://eprints.ums.ac.id/22073/11/NASKAH_PUBLIKASI.pdf.