

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nur Fitria, Nurila Ciptaning Sidi, Rina Kartika Safitri, Annisa Nur Hasanah, dan Titis Risni. 2013. Tempe Daun Pepaya Sebagai Alternatif Terapi Untuk Penderita Kanker. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2: 4.
- Aisyah. Y., Rudiansyah, dan Muhaimin. (2015). Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6(2): 28-32.
- Benabadji SH, Wen R, Zheng JB, Dong XC, Yuan SG. (2004). Anticarcinogenic and Antioxidant Activity of diindolylmethane Derivatives. *Journal Acta Pharmacologica Sinica.*, 25 (5): 666-671.
- Brand-Williams W, Cuvelier ME, & Berset C. (1995). Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie*, 28: 25-30.
- Burdick, E. M. (2016). Carpaine: An Alkaloid of Carica Papaya: Its Chemistry and Pharmacology. *Economic Botany*, Vol. 25, No. 4, 363-365.
- Dewi, K. (2006). *Identifikasi dan karakterisasi antioksidan dari jus Aloe chinensis dan evaluasi potensi Aloe-Emodin sebagai antifotooksidan dalam sistem asam linoleat [disertasi]*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Dick, G. 2003. "Papaya": *A tantalizing taste of the Tropics*. Maricopa County Master Gardener Volunteer Information, University of Arizona Cooperative Extension.
- Dwi Setyaningsih et al. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Ginting B, B Tonel, M Lamek, and S Partomuan. (2013). Isolasi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Tota Alkaloid Daun Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Universitas Sumatera Utara Medan*, 279-282.
- Hanani, Endang. Abdul Mun'im dan Ryany Sekarin. 2005. *Identifikasi senyawa antioksidan Dalam spons callyspongia sp Dari kepulauan seribu*. Majalah Ilmu Kefarmasian, Vol. II, No.3, Desember 2005, 127 – 133. ISSN : 1693-9883.
- Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. 2012. *Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika*. *Jurnal Florstek*, 66-75
- Hasidah, M dan D.W. Rousdy. (2017). Kandungan Pigmen Klorofil, Karotenoid, dan Antosianin pada daun Caladium. *Jurnal Protobiont*, 1-8.
- Horzic D., Komes., Belscak A., Ganik, K. K., Ivekovic D., Karlovic D. . (2009). The Composition of Polyphenols and Methylxantine in Teas and Herbal Infusion. *Foodchemical* 115, 441-448.
- Indira, C. (2015). PEMBUATAN INDIKATOR ASAM BASA KARAMUNTING. *Kaunia Vol. XI No. 1*, 1-10.

- Iwan J, Atik N. 2010. Perbandingan pemberian topikal aqueous leaf extract of *Carica papaya* (ALEC) dan madu khaula terhadap percepatan penyembuhan luka sayat pada kulit mencit (*Mus musculus*). MKB. 42(2):76–81.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Krishna, K. L., Paridhavi M., Patel, J. A. (2008). Review on Nutritional, Medicinal, and Pharmacological of Papaya (*Carica papaya* L.). *Natural Product Radiance Vol 17*, (4):p.364-73.
- Kwatra, D., Subramaniam, D., Ramamoorthy, P., Standin, D., Moran, E., Velayutham, R., . . . Anant, S. (2013). Methanolic Extract of Bitter Melon Inhibit Colon Cancer Stem Cells by Affecting Energy Homeostatis and Autophagy . *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*.
- Lenny, S. 2006. Senyawa Flavanoida, Fenilpropanida dan Alkaloida, Karya Ilmiah Departemen Kimia Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara.
- Made Rizki Putri Dinanti, I Gusti Ayu Lani Triani, I Ketut Satriawan. (2015). Pengaruh Perlakuan Pencucian dan Perebusan Terhadap Kadar Residu Insektisida Klorpirifos dan Karakteristik Kacang Panjang (*Vigna sinensis*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri Vol. 2 No. 2*, 47-57.
- Mahmood, A.A., Sidik, K., dan Salmah, I. 2005. Wound Healing Activity of *Carica papaya* Leaf Extract in Rats. *Int J. Molc Med. and Adv Sci*. Vol 1(4):398-401.
- M. Sudarwanto and E. Sudarnika. (2008). Hubungan antara pH Susu dengan Jumlah Sel Somatik Sebagai Parameter Mastitis Subklinik. *Media Peternakan Edisi Agustus*, 107-113.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity,. *Songklanakarin J. Sci. Technol* 26 (2), 211-21.
- N. K. Srivastava and A. K. Srivastava. (2010). Influence of Some Heavy Metals on Growth, Alkaloid Content and Composition in *Catharanthus roseus* L. *Indian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 775-778.
- Nooryantini Soetikno, Susana Ristiarini, dan Rita Khairina. (2018). SIFAT SENSORIS, KIMIA DAN WARNA, RONTOK PADA KONSENTRASI GARAM DAN NASI YANG BERBEDA. *JPHPI 2018, Volume 21 Nomor 1*, 85-91.
- Otsuki N., Dangb N.H., Kumagaia E., Kondoc A., Iwataa S. and Chikao Morimotoa D. 2010. Aqueous extract of *Carica papaya* leaves exhibits anti-tumor activity and immunomodulatory effects . *J Ethnopharmacol*.
- Ovrida Wahyu Nilasari, Wahono Hadi Susanto, Jaya Mahar Maligan. (2017). Pengaruh suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5 No. 3*, 15-26.

- Pandey, S. N. and Sinha, B.X. 1979. *Plant Physiology*. New Delhi: Vikas Publishing House FVT Ltd.
- P. Milind & Gurditta. (2011). *Basketful Benefits of Papaya*. IRJP.
- Prakash, e. a. (2001). "Antioxidant Activity". *Medallion Laboratory-Analytical Progress*.
- Qurrota A'yun, Ainun Nikmati Laily. (2015). Analisis Fitokimia Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) Di Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, Kendalpayak, Malang. *Seminar Nasional Konservasi dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam*, 134-137.
- Rahman A, Fardiaz S, Suliantari WPR dan Nurwitri CC. (1992). *Teknologi Pengolahan Susu*. Bogor: Depdikbud Dirjen PT. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Retno Ningrum, Elly Purwanti, and Sukarsono. (2016). IDENTIFIKASI SENYAWA ALKALOID DARI BATANG KARAMUNTING *Rhodomyrtus tomentosa*) SEBAGAI BAHAN AJAR BIOLOGI UNTUK SMA KELAS X. *JURNAL PENDIDIKAN BIOLOGI INDONESIA*, 231-236.
- Riyono. (2007). BEBERAPA SIFAT UMUM DARI KLOOROFIL FITOPLANKTON. *Oseana, Volume XXXII, Nomor 1*, 23-31.
- Rizki Ameliya, Nazaruddin, and Dody Handito. (2018). PENGARUH LAMA PEMANASAN TERHADAP VITAMIN C, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT SENSORIS SIRUP KERSEN (*Muntingia calabura* L.). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol 4 No. 1*, 289-297.
- Rogers, M.F. and Wink M. 1998. (1998). *Alkaloid: biokimia, ekologi, dan obat-obatan aplikasi*. Plenum Press.
- Selly Harnesa Putri, Kesuma Sayuti, dan Hazli Nurdin. (2017). KAJIAN KOMBINASI DAUN PEPAYA (*CARICA PAPAYA* L.) DAN DAUN SURIAN (*TOONA SURENI*, *BL*, *MERR*) SERTA APLIKASIKANYA PADA PRODUK PANGAN MIE BASAH. *Jurnal Teknotan Vol. 11 No. 1*, 22-29.
- Soekarto. (1981). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharat Aksara.
- Suprapti, M.L., 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Aneka Olahan Pepaya Mentah*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Suriati Eka Putri and Diana Eka Pratiwi. (2017). nalisis Kandungan Mineral dalam Tanah Liat Alam Sulawesi Selatan sebagai Bahan Dasar Sintetis Keramik. *Jurnal Chemica Vol. 18 Nomor 1* , 35-38.
- Susiwi, 2009. Handout Penilaian Organoleptik, FPMIPA Universita Pendidikan Indonesia.
- Thomas. (2012). *Tanaman Obat Tradisional 1*. Yogyakarta: Kanisius.
- Thomas, A. N. (1989). *Tanaman Obat Tradisional*. Yogyakarta: Kanisius.

- Tuhenay, W. (2018). PENGARUH LAMA PEREBUSAN TERHADAP KANDUNGAN ZAT BESI DAUN SINGKONG VARIETAS MANGI (*Manihot esculenta* Crantz). *Jurnal Mitra Pendidikan (JMP Online)* Vol. 2 No. 2, 191-204.
- Vaya, J., dan Aviram, M. (2001). *Nutritional Antioxidants: Mechanisms of Action, Analyses of Activities and Medical Applications, Curr. Med. Chem.-Imm, Endoc. and Metab. Agents.*
- Widyawati PS, Wijaya CH, Harjosworo PS, Sajuthi D. (2010). Pengaruh ekstraksi dan fraksinasi terhadap kemampuan menangkap radikal bebas DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil) ekstrak dan fraksi daun beluntas (*Pluchea indica* Less). . *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.*
- Yuliani, R. H. (2010). Modifikasi Ampo Melalui Metode Pilarisasi. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, C251-C257.*

