

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, U., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat. 328 hal.
- Azzamy. 2015. Pepaya California. <http://www.mitalom.com> [16 Februari 2016].
- Buckle, K.A., Edwards, R.A. Fleet, G.H. dan Wooter, M. 1985. *Food Science*. Purnomo, H dan Adiono. (penerjemah). 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press. 365 hal.
- Budiman, A. 2003. *Kajian Terhadap Pengaruh Etanol Sebagai Bahan Pengendap dan Pengaruh Air, Buffer Fosfat serta Etanol pada Ekstraksi Papain*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Cahyono, B. 2013. *Kiat Sukses Bisnis Getah Pepaya*. Jakarta: Pustaka Mina. 152 hal.
- Demam, J.M. 1989. *Principles of Food Chemistry*. Padmawinata, K. (penerjemah). 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB. 550 hal.
- Desrosier, N.W. 1969. *The Technology of Food Preservation*. Muljohardjo, M. (penerjemah). 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press. 614 hal.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. 274 hal.
- Harlim, M.S. 2010. *Studi Penentuan Aktivitas Crude Enzim Papain dalam Mikrokapsul Ca Alginat Kitosa*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Hasibuan, R. 2004. Mekanisme Pengeringan. <http://www.repository.usu.ac.id> [13 Juni 2016].
- _____. 2005. Proses Pengeringan. <http://www.repository.usu.ac.id> [13 Juni 2016].
- Honestin, T. 2007. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hulu, M.N. 2016. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Aktivator pada Konsentrasi Berbeda terhadap Karakteristik dan Stabilitas Papain Kasar Getah Buah Pepaya (Carica papaya, L.)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

- Kusumadjaja, A.P dan Dewi, R.P. 2005. *Determination of Optimum Condition of Papain Enzyme From Papaya Var Java (Carica papaya)*. [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Surabaya.
- Ksumastyaningrum, D. 2002. *Pengaruh Penambahan Antioksidan dan Aktivator untuk Mempertahankan Aktivitas Proteolitik Getah Pepaya Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor.
- Lehninger, A.L. 1982. *Principles of Biochemistry*. Thenawijaya, M. (penerjemah). 2001. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Erlangga. 369 hal.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta. 320 hal.
- Muhidin, D. 2003. *Agroindustri Papain dan Pektin*. Jakarta: Penebar Swadaya. 58 hal.
- Muktiani. 2011. *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California*. Yogyakarta: Pustaka Baru. 132 hal.
- Napitupulu, F.H dan Tua P.M. 2012. Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer Untuk Kapasitas 7,5 Kg Per-siklus. *Jurnal Dinamis 2* (10): 8-18
- Nastiti, M.A., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Biopres Komoditas Tropis 2* (2): 100-106
- Poedjiadi, A dan Suprudyanti, T. 2009. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press. 476 hal.
- Prabasari, C., Ishartani, D. dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dengan Perlakuan *Blanching* dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan 2* (2): 93-102.
- Prasetya, Ayuwardani. 2011. *Sejuta Manfaat dan Kehebatan Enzim*. Yogyakarta: Sinar Kejora. 148 hal.
- Pratomo. 2009. Solar Tunnel Dryer, Pengering Pangan Efisien dan Higienis. <http://www.obortani.com> [30 Januari 2016].
- Prastari, C., Desmelati dan Karnila, R. 2015. Penggunaan Tepung Getah Pepaya Konsentrasi Berbeda terhadap Karakteristik Mutu Kecap Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Online Mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan 2* (2): 1-9.

- Purwowigati, M.I. 1991. *Kajian Aspek Tekno-Ekonomi Proses Pengeringan dalam Produksi Papain Kasar*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, R. 1995. *Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius. 74 hal.
- Reed, G. 1975. *Enzymes in Food Processing*. New York: Academic Press, Inc. 573 p.
- Sebayang, F. 2006. Imobilisasi Enzim Papain dari Getah Pepaya dengan Alginat. *Jurnal Komunikasi Penelitian* 18 (2): 34-38
- Silaban, R. 1994. *Studi Pemanfaatan Enzim Papain Getah Buah Pepaya untuk Melunakkan Daging*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Medan
- Sobir. 2009. *Sukses Bertanam Pepaya Unggul Kualitas Supermarket*. Jakarta: Agromedia Pustaka. 162 hal.
- Soedarya, A.P. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Pepaya*. Bandung: Pustaka Grafika. 168 hal.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi, B. 1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. 172 hal.
- Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Rineka Cipta. 145 hal.
- Warisno. 2003. *Budi Daya Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius. 95 hal.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S. dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia. 92 hal.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia. 253 hal.
- _____. 2010. *Enzim Pangan*. Jakarta: M-Brio press. 166 hal.
- Winarti, S. Jariyah dan Purnomo, Y. 2007. Proses Pembuatan VCO (*Virgine Coconut Oil*) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar. *Jurnal Teknologi Pertanian* 8 (2): 136-141
- Wirahadikusumah, M. 1981. *Biokimia, Proteina, Enzima, dan Asam Nukleat*. Bandung: ITB. 76 hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Universitas Andalas Press. 122 hal.
- Yuniawati, M. Yusran, Rahmadany. 2008. Pemanfaatan Enzim Papain sebagai penggumpal dalam Pembuatan Dangke. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi, Yogyakarta: 127-133.

Zusfahair, Ningsih D.R., Habibah, F.N. 2014. Karakterisasi Papain dari Daun Pepaya (*Carica papaya*, L.). *Jurnal Molekul* 9 (1): 44-55

