

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah. 2007. Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Bisulfit (NaHSO_3) dan Konsentrasi Larutan Kapur (Ca(OH)_2) terhadap Karakteristik *French Fries* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) . Bandung: Universitas Pasundan.
- Aliah, L. 2004. Efektivitas Penggunaan Larutan Kapur Sirih terhadap Mutu Fillet Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Hal 55.
- Bari. 2006. *Nutritional analysis of local varieties of Papaya (Carica papaya L.) at different maturation stages. Pakistan J. Biol. Sci*, 9:137-140.
- Basuki, E. K., Latifah, & Sari, R. N. (2015). Kajian Lama Perendaman dan Konsentrasi Kalsium Hidroksida Pada Manisan Pepaya. *J. Rekapangan*, 9(1), 39–45.
- BPS. (2022). Produksi Tanaman Buah-buahan. *Retrieved 2022, from* Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id>
- Dasta, Jihan Nadifah. 2022. Pengaruh Perendaman Dengan Larutan Ca(OH)_2 Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Keripik Kentos Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Menggunakan *Vacuum Frying*. [skripsi] Teknologi Pertanian Universitas Andalas
- Estiasih, T. 2010. Problematika Industri Makanan Ringan (Industri Aneka Makanan Keripik). Pelatihan Makanan Olahan di Kabupaten Mojokerto.
- Fatah, M. A, dan Bachtiar, Yusuf. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Fitri, Fanny. 2022. Pengaruh Perendaman Irisan Buah Sawo (*Manilkara zapota*) Dalam Larutan Ca(OH)_2 Terhadap Karakteristik Keripik Pada Penggorengan Vakum. [skripsi] Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Hardinsyah, Supariasa. 2014. Buku Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Penerbit buku kedokteran. Jakarta.
- Hambali, dkk. 2005. Membuat Keripik Pisang Aneka Rasa. Seri Industri Kecil. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hidayat, Nur. 2007. Manisan Buah. <http://ptp2007.wordpress.com>. Diakses 19 Juli 2018

- Hunterlab, Catherine A. And R. E. Wrolstad. 2008. Color Quality of Fresh and Processed Foods. ACS Symposium Series 983. ACS Division of Agricultural and Food Chemistry, Inc. Oxford University Press. American Chemical Society, Washington, DC.
- Husna, N. E., Asmawati, Suwarjana, G. 2014. Dendeng Ikan Leubiem (*Canthidermis maculatus*) Dengan Variasi Metode Pembuatan, Jenis Gula, Dan Metode Pengeringan. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol.6 No.3
- Irawan C, Awalia TN, dan Uthami S. 2013. Pengurangan kadar asam lemak bebas (*free fatty acid*) dan warna dari minyak goreng bekas dengan proses adsorpsi menggunakan campuran serabut kelapa dan sekam padi. *Jurnal Konversi*. 2(2):29-33
- Jamaluddin, Rahardjo, B., Hastuti, P., dan Rochmadi. (2011). Model Perubahan Volume Keripik Buah Selama Proses Penggorengan Secara Vakum. *J.Teknologi dan Industri Pangan*, 11(1) : 85-91
- Istinganah, M., Rauf R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu Dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10 (2) 83-93
- Jarod. 2007. Keripik Buah. <http://www.Forum Komunikasi dan Konsultasi Universitas Semarang.com>.
- Kalie.M.B. 2008. Bertanam Pepaya (Edisi Revisi) . Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kondolele, S. L., Asikin, A. N., Kusumaningrum, I., Diachanty, S., & Zuraida, I. (2019). Pengaruh Suhu Perebusan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 177-184.
- Lastriyanto, A. (2006). Mesin Penggorengan Vakum (*Vacuum Fryer*). *Lastrindo Engineering*, 64.
- Lawalata, V. N., Tanudin, & Cynthia, G. C. 2017. Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur (Ca(OH)₂) dan Lama Perebusan Terhadap Mutu Tortilla Jagung. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 33-38.
- Lurie, S. 2009. *Stress physiology and latent damage. Second*. Diedit oleh W. J. Florkowski *et al*. USA: Elsevier Inc.
- Lindiani. 2017. Pengaruh Lama Blansing Dan Jenis Bahan Pengisi Terhadap Sifat Fungsional Tepung Pepaya (*Carica Papaya L.*). Retrieved from

<http://repository.ub.ac.id/id/eprint/1388/>

- Mandei, J. H. 2017. Pengaruh Cara Perendaman dan Jenis Kentang Terhadap Mutu. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 9 No. 2, 123-136.
- Mardhiah, A. 2021. Pengolahan Pepaya Muda Menjadi Abon. *Serambi Academica*, 512.
- Muchtadi, T. R. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, (3-14). Bogor.
- Nofrianti, R. 2013. *Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy*. Program Pasca Sarjana, Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Pamela, Vega Yoesepa. 2013. Pengaruh Konsentrasi Larutan Air Kapur dan Lama Perendaman terhadap Karakteristik *French Fries* Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.). (Skripsi): Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Rohyami, Y. 2021. *Analisis Pangan*. Yogyakarta: UII Press Yogyakarta
- Rosa, D. 2015. *Optimasi Penurunan HCN pada Umbi Gadung dengan Perendaman Air Kapur*. Malang : Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Salim, M., Sulistyningrum, N., Isnawati, A., Sitorus, H., Yahya, & Ni'mah, T. (2016). Karakterisasi simplisia dan ekstrak kulit buah duku (*Lansium domesticum Corr*) dari Provinsi Sumatera Selatan dan Jambi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 6(2): 117- 128.
- Siahaan, A. H. 2018. Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan dengan Berbagai Rasio Ekstrak Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Amarum*) dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Keripik Kelapa Hijau (*Cocos nucifera* L. var. *Viridis*). Universitas Sebelas Maret.
- Siregar, N. E., Setyohadi, & Mimi, N. (2015). Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih (Kalsium Hidroksida) dan Lama Perendaman Terhadap Mutu KERipik Biji Durian. *Jurnal rekayasa Pangan dan Pert*, 3(2), 193-197.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Jakarta: Penerbit Bharata Karya Aksara
- Suketi, K., & Imanda, N. 2018. Pengaruh Jenis Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Bibit Pepaya (*Carica papaya* L.) Genotipe IPB 3, IPB 4 dan

- IPB 9. Bul. Agrohorti 6(1) : 101-113 (2018). Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Suketi, K., dkk. 2010. Karakter Fisik dan Kimia Buah Pepaya pada Stadia Kematangan Berbeda. *J. Argon. Indonesia* 38(1), 60-66.
- Sulistyowati, A. 1999. *Membuat Keripik Buah dan Sayur* (pp. 3-45). Jakarta: Pustaka Swara.
- Sunaryo. 2014. Rancang Bangun Mesin Penggorengan Vakum & Pelatihan Diversifikasi Olahan Salak Pondoh di Desa Pekandangan Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal PPKM III*, 190-196.
- Sunaryo. 2014. Rancang Bangun Mesin Penggorengan Vakum & Pelatihan Diversifikasi Olahan Salak Pondoh di Desa Pekandangan Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal PPKM III*, 190-196.
- Suparno, dkk. 2016. Pengaruh Perendaman Kapur Sirih dan Garam Terhadap Mutu Tepung Biji Durian (*Durio zhibetinus Murr*)
- Tjandra.T, Suseno, T. R., & Jati.I.R.A.P. (2019). Physicochemical Characteristics of Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*) Chips Pre-treated by Commercial and Eggshell Extracted Calcium Chloride. *IOP Conf.Series: Earth and Environmental Science*, 255(1).
- Triyajaya, P. 2018. Kajian Tingkat Ketuaan Buah Pepaya Kalifornia Berdasarkan Umur Petik Menggunakan Pengolahan Citra Digital. *Repository Universitas Jember*, 1-2.
- Vicente, A. R. 2009. *Nutritional quality of fruits and vegetables. Second*. Diedit oleh W. J. Florkowski *et al. USA: Elsevier Inc.*
- Wijayanti R. 2011. Kajian Rekayasa Proses Penggorengan Hmpa dan Kelayakan Usaha Produksi Keripik isang [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor
- Wahyuni, R. 2012. Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman dalam Kapur Sirih Talas Ketan (*Colocasia esculanta*). Pasuruan: Universitas Yudharta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Winarno, F. G. 1994. Sterilisasi Komersial Produk-produk Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarti, 2000. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Hampa Terhadap Mutu Kerikik Mangga Indramay.

Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Padang: Andalas University Press.

