

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N dan S Koswara. 1992. Kimia Vitamin. Jakarta : Rajawali.
- Anonim, 2018. Kalsium Klorida. [http:// www.pom.go.id/ katker/ doc/ Kalsium % 20 Klorida. htm](http://www.pom.go.id/katker/doc/Kalsium%20Klorida.htm). [31 Maret 2018]
- Anonimous, (1981) Food Chemical Codex, Volume III. National Academic of Science. Washington DC.
- AOAC. 1995. *Official Method Of Analysis of The Association*. Washington DC. USA : Association of Official Analytical Chemist.
- Apriyanto, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyanto. 1989. Petunjuk Praktikum Analisis Pangan. IPB Press, Bogor.
- Ardianingtyas, D. 2012. *Aplikasi Teknik Spherification dalam Pembuatan Ravioli Semangka Merah (Citrullus vilgaris Schard)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 61 hal.
- Arriola, M. C., Calzada, J. F., Menchu, J. F., Rolz, C., Gracia, R., dan de Cabrera, S., 1980. Papaya. Di dalam : Nagy, S. dan Shaw, P. E. (eds.). *Tropical and Subtropical Fruits. Composition, Properties, and Uses*. AVI Publishing, Inc., Connecticut
- Astuti, Sussi. 2016. Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Biji Merah (*Psidium guajava L.*). ISBN 978-602-70530-4-5 halaman 149-159
- Bahar R, Arief A, Sukriadi. 2012. Daya hambat ekstrak Na-alginat dari alga coklat jenis *Sargassum* sp. Terhadap proses pematangan buah mangga dan buah jenuk. *Jurnal Indonesia Chimica Acta*. 5(2):22-31.
- Biro Pusat Statistik., 2016. Produksi Buah Masing-masing Propinsi di Indonesia (2015). <http://www.bps.go.id/sector/agri/horti/2005/table6.shtml>. [1Juni 2018].
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Cetakan ke-2. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyono, B. 2017. *Budi Daya Intensif Pertanian Organik dan Anorganik Pepaya*. Bandung: Bumi Aksara Mekarrahayu.

Chan, H. T., dan Cavaletto, C. G., 1978. Dehydration and Storage Stability of Papaya Leather. Di dalam : Chan, H. T (ed). Handbook of Tropical Foods. Marcel Dekker, Inc., New York.

Chapman VJ, Chapman DJ. 1980. *Seaweeds and Their Uses*. Third Edition, Chapman and Hall. Ditjen POM. 1996. Bahan Kimia Beracun dalam Industri. Buletin, Vol. 18, No. 1. Jakarta: Ditjen POM.

Cornish, M. L., & Garbary, D. J. (2010). Antioxidants from macroalgae: potential applications in human health and nutrition. *Algae*, 25(4), 155-171.

Ditjen POM. 1996. *Bahan Kimia Beracun dalam Industri*. Buletin, Vol.18, No. 1. Jakarta: Ditjen POM.

Djuanda, V. 2003. Optomasi Formulasi Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Berdasarkan Kajian Prefensi Konsumen. [Skripsi]. Fakultas Teknolofi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Draget, K. I, K. Ostgaard, O. Smidsrod. 2005. Homogeneous alginate gels: A technical approach. *Carbohydrate Polymers* 14: 159-178.

FAO. 1990. *Training Manual of Gracilaria Culture and Seaweed Processing in China*. Regional Seafarming Development and Demonstration Project China. RAS/90/002.

FCC.1981. Food Chemical Codex. Washington DC: National Academy Press.

Food and Nutrition Research Center. 1964. Handbook No.1. Manila

Food Chemical Codex 1981. *Food Chemical Codex*. National Academy Press. Washington, D.C. 274 pp.

Furia, T.E. 1972. Handbook of food science and tecnology. Volume 2. John Wiley & Sons, Inc., New York. 780 pp

Guiry MD. 2002. Alginates. <http://seaweed.ucg.ie/SeaweedUsesGeneralAlginates.html>. [10 Juni 2012].

Hamaisa, A. 2007. *Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan dan Kualitas Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Varietas IPB 1 Selama Penyimpanan dan Pematangan Buatan*. Seminar Nasional “Ketahanan Pangan” PERTETA- Bandar Lampung 15-17 November. 186-192.

Haryoto. 1998. *Membuat Saus Pepaya*. Jakarta: Kanisius

Inukai Masao dan Masakatsu, Y. 1990. Effects of Charge Density on Drug Permeability Through Alginate Gel Membrans. *Chem. Pharm. Buli*, vol 47, no 8: pp 1059-1063.

Ivanovic, Slobodan, Kresimir M, dan Luka Perman. 2011. Molecular gastronomy in function of scientific implementation in practice. *UTMS Journal of Economics* 2 (2): 139–150.

Kendall, W.F., Darrabie M.D., El-Shewy H.M., Opara E.C. (2004). Effect of Alginate Composition and Purity on Alginate Microspheres, *Journal Microencapsul*, Dec; 21(8):821-8.

Khoirunnisa, Fitriah. 2010. Penentuan Kadar Vitamin C dan Kadar Serat Kasar yang Terkandung Dalam Buah-Buahan: Belimbing (*Averchoa carambola*), Mangga (*Mangivera indica*), Nanas (*Ananas comosus*), dan Pepaya (*Carica papaya*). 17(2)

King AH. 1982. Crown seaweed extracts (alginates). Di dalam: Glicksman M, editor. *Food Hydrocolloids. Volume II*. Ohio: CRC Press Inc.

Kirk dan Othmer. 1994. *Encyclopedia of chemical technology*. Fourth Edition. Volume 12. John Wiley & Sons, New York. 1091 pp.

Krasaekoopt W, Bhandari B dan Deeth HC. 2006. Survival of probiotic encapsulated in chitosan-coated alginate beads in yoghurt from UHT- and conventionally treated milk during storage. *LWT* 39: 177 – 183.

Kuswanto, K. R., dan Sudarmadji, S., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pustaka Utama, Jakarta.

Lairon D, Arnault N, Bertrais S, Planells R, Clero E, Hercberg S, Christine M and Ruault B. 2005. Dietary fiber intake and risk factors for cardiovascular disease in French adults<sup>1-3</sup>. *Journal. American Clin Nutr.* 82:1185–94

Lestariana, W. 1988. *Petunjuk Laboratorium Analisa Vitamin dan Elektrolit Anorganik*. PAU Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Lersch, Martin. 2008. *Texture A Hydrocolloid Recipe Collection*. <http://khymos.org/recipe-collection.php>. [2 Maret 2012]

- Mandal, S., Kumar, S.S., Krishnamoorthy, B., Basu, S.K. (2010). Development and Evaluation of Calcium Alginate Beads Prepared by Sequential and Simultaneous Methods, *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*, Vol. 46 (4)
- Marelli de Souza, L., Ferrira, K.S., Chaves, J.B.P., dan Teixeira, S.L. 2008. L-Ascorbic Acid, Betacaroten and Lycopene Content in Papaya Fruit (*Carica papaya*) With or Without Physiological Skin Freckle. *Journal Sci. Agric. (Piracicaba, Braz)*. 65, (3.)
- Marzuqi, Y. 2012. Khasiat Daun Pepaya Untuk Penderita Kanker. Penerbit Dunia Sehat. Jakarta Timur.
- McHugh DJ. 2003. *A guide to the seaweed industry*. FAO Fisheries Technical Paper No. 441.
- Muchtadi, T. N., dan Sugiono., 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Murray R K et al. *Haper'ss Biochemistry 25<sup>th</sup> ed*. Appleton & Lange. America 2000, page 36
- Nussinovitch A. 1997. *Hydrocolloid Application Gum Technology in The Food and Other Industries*. Chapman and Hall.
- Percival, M. (1998). Antioxidants. *Clin. Nutr. Ins.*, 31, 1-4.
- Piliang, W.G. dan S. Djojosebagio, Al-Haj. 2002. Fisiologi Nutrisi. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press: Bogor
- Rahmawati, Ita S., Endah D H., dan Sri Darmanti. 2011. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl<sub>2</sub>) dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Vol XIX, No. 1.
- Rasyid, A. 2005. *Beberapa catatan tentang alginat*. Oseana Volume xxx, Nomor 1, 2005:9-14
- Robinson, SD. 1987. *Food Biochemistry and Nutritional Value*. Longman Scientific & Technical. New York: John Willeey & Sons.
- Rokka S, Rantamaki P. 2010. *Protecting probiotic bacteria by microencapsulation: challenges for industrial application*. *Eur Food Res Technol* 231: 1 – 12.

- Ruperez, P. and Saura-Calixto, F. 2001. Dietary fibre and physicochemical properties of edible Spanish Seaweeds. *Eur. Food Res. Technol.*, 212: 349-354.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press: Padang. 101 hal.
- Septiana AT, Asnani A. 2013. Aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut *Sargassum duplicatum*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(2): 79-86.
- Shimada, K., K. Fujikawa, K. Yahara dan T. Nakamura. 1992. *Antioxidative Properties of Xanthan on The Autoxidation of Soybean Oil in Cyclodextrin Emulsion*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 40: 945-948
- Subaryono. 2009. Karakterisasi Pembentukan Gel Alginat Dari Rumput Laut *Sargassum sp.* Dan *Turbinaria sp.* Skripsi. Sekolah Pasca Sarjana. Instiitut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Minuman*. Liberty, Yogyakarta
- Sukri, N., 2006. Karakteristik Alkali Tread *cottonii* (ATC) Dan Karaginan Dari Rumput Laut *Euchema cottonii* Pada Umur Panen yang Berbeda. Program Study Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Susanto T, Rakhmadiono S, Mujianto. 2001. Karakterisasi ekstrak alginat dari *Padina sp.* *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(2): 96-109.
- This, H. 2006. Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat. *EMBO reports*. 7(11): 1062-1066.
- Trowell, H.C. 1976. Definition of dietary fiber and hypotheses that it is a protective factor in certain diseases. *Am. J. Clin. Nut.* 29:417-427
- Utama, Z dan Raharjo, S. (2002). Sifat-sifat fisik dan sensori produk buah hasil restrukturisasi non-termal selama penyimpanan dingin. *Agritech* 13: 11-19
- Vidhyalaksmi R, Bhakyaraj R dan Subhasree RS. 2009. Encapsulation “The future of probiotic”-A Review. *Advance in Biological Research* 3(3-4): 96 – 103.

Villegas VN. 1997. Carica papaya L. In Verheij EWM dan Coronel RE (ed.) Proses, Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2, Buah-buahan yang Dapat Dimakan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Jakarta: Gramedia.

Wenkam, N. S., dan Miller, C. D., 1965. Composition of Hawaii Fruits. Di dalam : Chan, H. T. (ed.). Handbook of Tropical Foods. Marcel Dekker, Inc., New York.

Yatim, Wildan. 2005. Kamus Biologi. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia

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

Yunizal. 2004. *Teknologi Pengolahan Alginat*. Jakarta (ID): Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan.

Zhou, K. (2011). Antioxidant Activity of Papaya Seed Extract. *Journal molecule*. Vol (16):6179-6192

