

DAFTAR PUSTAKA

- Ahira, A. 2001. Peran dan Manfaat Enzim Proteolitik. <http://www.anneahira.com/enzim-proteolitik.htm> [25 Desember 2015].
- Association of Official Analytical and Chemist (AOAC). 1995. Official Methods of Analysis the Association of Official Analytical and Chemists 16th. Virginia. Inc. Arlington.*
- Azzamy. 2015. Unsur Hara Kalium dan Fungsinya. <http://www.metalom.com> [24 Maret 2016]
- Bersin T. Dan W. Loegeman. 1993. di dalam Kimmell dan Smith. 1957. *Properties of Papain. F. F. Nord (ed). Advances in Enzymology.* Interscience Publisher Inc. New York.
- Cahyono, B. 2013. Kiat Sukses Bisnis Getah Pepaya. Pustakamina. Jakarta.
- Dongoran, D.S. 2004. Pengaruh Aktivator Sistein dan Natrium Klorida Terhadap Aktivitas Papain. Medan. Jurusan Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. *Jurnal Sains Kimia. Vol.8, No.1, 2004: 26-28.*
- Dwinastiti, A. 1992. Pengaruh Varietas dan Penambahan NaCl pada Getah Pepaya Terhadap Rendemen dan Mutu Papain. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Desrosier. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan.* Penerjemah M Muljohardjo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Geantaresa, E dan Supriyanti, T. 2010. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain Sebagai Koagulan pada Pembuatan Keju *Cottage* Menggunakan Bakteri *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis*, dan *Leuconostoc mesentroides*. *Jurnal Sains Kimia dan Teknologi Kimia.* Vol 1 No. 1. April 2010, hal 38-43.
- Hamzah, F. 2010. Pemurnian Papain, Pengembangan Produk Lotion Pemutih Kulit dan Sabun Pembersih Muka. *Agriplus, Volume 20 Nomor: 03* September 2010.
- Harlim, M.S. 2010. Studi Penentuan Aktivitas Crude Enzim Papain dalam Mikrokapsul Ca Alginat-Kitosan. [Skripsi]. Medan: Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Hartoto, L. 2008. Imobilisasi Enzim. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Herdyastuti, N. 2006. Isolasi dan Karakterisasi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin dari Batang Nanas (*Ananas comusus* L.merr). Berk. Panel. Hayati: 12 (75-77)
- Kahar, Z. 2008. Pengaruh Penambahan Garam terhadap Aktivitas Enzim Papain dari Getah Buah Pepaya. Padang: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Laporan Penelitian Proyek DPP/SPP Universitas Andalas.
- Ksumadjaja, A.P. dan Dewi, R.P. 2005. *Determination of Optimum Condition of Papain Enzyme From Papaya Var Java (Carica papaya)*. Surabaya. Chemistry Department. Faculty of Mathematics and Natural Sciences. State University of Surabaya. Jurnal Sains Kimia. Indo. J. Chem., 2005, 5 (2), 147 - 151.
- Ksumastyaningrum, D. 2002. Pengaruh Penambahan Antioksidan dan Aktivator untuk Mempertahankan Aktivitas Proteolitik Getah Pepaya Selama Penyimpanan. [Skripsi]: Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Marya, S. 2012. Kelarutan dan Tetapan Hasil Kali Kelarutan. <http://www.nurul.kimia.upi.edu> [27 April 2016].
- Muhidin, D. 2003. Agroindustri Papain & Pektin. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Murray, R.K., Granner, D.K., Mayes, P.A., Rodwell, V.W. 2003. Biokimia Harper. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Oktora, N. 2013. Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Pepaya. <http://www.petanihebat.com> [10 Oktober 2015].
- Pawiroharsono, S. 2008. Penerapan Enzim untuk Penyamakan Kulit Ramah Lingkungan. J. Tek. Ling. Vol 9. No 1. Hal 51-58. Januari 2008. Jakarta. ISSN 1441-318X.
- Price dan Stevens. 1991. *Food Enzymology*. Vol 1. P.F Fox (ed). *Elsevier applied science*. England.
- Robi'a dan Sutrisno. 2015. Karakteristik Sirup Glukosa dari Tepung Ubi Ungu (Kajian Suhu Likuifikasi dan Konsentrasi α -amilase): Kajian Pustaka. Karakterisasi Sirup Glukosa dari Tepung Ubi Ungu – Robi'a, dkk Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1531-1537, September 2015
- Rosdianti, I. 2008. Pemanfaatan Enzim papain dalam Produksi Hidrolisat Protein dari Limbah Industri Minyak Kelapa. [Skripsi]. Bogor: Program Studi Biokimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.

- Sartika, I. 2013. Cara Kerja Enzim. <http://www.belajarbiologi.com/2014/07/cara-kerja-enzim.html> [26 Desember 2015]
- Salman dan Harmely, F. 2004. Pengembangan Formulasi Krim Papain dari *Carica papaya* L. Sebagai Keratoderm Alamiah Baru. Proseding Seminar Nasional ISFI. Padang.
- Sebayang, F. 2006. Imobilisasi Enzim Papain dari Getah Pepaya dengan Alginat. *Jurnal Komunikadi Penelitian*. Volume 18 (2) 2006.
- Silaban, R., Panggabean, F.T.M., Rhamadhani, dan Soripada, T.A. 1994. Studi Pemanfaatan Enzim Papain Getah Buah Pepaya untuk Melunakkan Daging. [Jurnal]: Medan. Jurusan Kimia FMIPA. UNIMED.
- Soda, F. N. dan Agustini, R. 2013. Pengaruh Penambahan Ion K⁺ Terhadap Aktivitas Enzim Papain. Surabaya. Jurusan Kimia. Universitas Negeri Surabaya. *UNESA Journal of Chemistry* Vol. 2, May 2013.
- Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Pangan*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Suyanti, S., dan Arif, A.B. 2012. Produk Diversifikasi Olahan untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) di Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* Vol 8 (2), 2012.
- Sudarmadji, S., H. Bambang, dan Suhardi. 1997. *Analia Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberti. Yogyakarta.
- Wibisono, E. 2010. Imobilisasi Crude Enzim Papain yang Diisolasi Dari Getah Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Menggunakan Kappa Keragenan dan Kitosan Serta Pengujian Aktivitas dan Stabilitasnya.[Skripsi]. Medan: Departemen Kimia dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Widowati, E., Utami, R., Nurhatadi, E., A.M, A., Andriani., dan Wigati, A.W. 2014. Produksi dan Karakterisasi Enzim Pektinase oleh Bakteri Pektinolitik dalam Klarifikasi Jus Jeruk Manis (*Citrus cinensis*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (1) 2014.
- William, J. 2013. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kerja Enzim. <http://www.jendelasarjana.com> [27 November 2015].
- Winarti, S., Jariyah., dan Purnomo, Y. 2007. Proses Pembuatan VCO (*Virgine Coconut Oil*) Secara Enzimatis Menggunakan Papain Kasar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 8 No. 2 (Agustus 2007) 136-141
- Winarno, F. G. 2010. *Enzim Pangan* (edisi revisi). M-Brio Press. Jakarta.

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

Yuniwati, M., Yusran., dan Rahmadany. 2008. Pemanfaatan Enzim Papain sebagai Penggumpal dalam Pembuatan Keju. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi 2008 – IST AKPRIND. Yogyakarta.

