

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2018. Keripik Buah SNI 8370–2018. Jakarta.
- Bayani. (2009). Kapur Sirih Berasal dari Cangkang Kerang. Dalam Karakterisasi Mineral Penyusun dan Kapur Sirih Cangkang Kerang. Jurnal Kimia, Universitas Cenderawasih.
- Chang, S. K., & Tikkanen, L. (1988). Kalsium hidroksida dalam pengolahan pangan.
- DapurmamacerdasA06. (2023). keripik usus kw dari pepaya, renyah tahan 4 bulan [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=GrT9ZezMRQY>
- Geograf.id. (2024). Pengertian Kemiri: Asal Usul, Manfaat, dan Cara Penggunaan. Diakses dari <https://geograf.id/jelaskan/pengertian-kemiri/>
- Hakim, N.M.Y., Nyapka. A.M., Lubis, S.G., Nugroho, M.R., Saul, M.A., Dia, G.B., Hong, H.H., Bailey 1986. Dasar-dasar Ilmu Tanah. Universitas Lampung.
- Handira, F. (2024). Uji Organoleptik Keripik Pepaya Pada Produk Inovasi Pangan Bergizi. Jurnal Agroindustri Pangan, 3(1), 2128.
- Ismadi. (1993). Pengaruh Kalsium Oksida terhadap pH Larutan. Universitas Hasanuddin.
- Kementerian Kesehatan RI, 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. [Online] Available at: <http://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed 26 Januari 2025].
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2023). *Marketing Management*. Pearson Education.
- Kurniawati, D., & Ayustaningwarno, S. (2012). Kandungan protein tepung terigu dan beras. Jurnal Agroindustri Pangan.
- Maharani, K. F., Pebriani, R. A., Hildayanti, S. K., & Kospa, H. S. D. (2024). Pemberdayaan masyarakat berbasis ekonomi kreatif melalui inovasi olahan keripik pepaya. Martabe, 7(11), 67–81.

- Media Gizi Pangan, Poltekkes Kemenkes Makassar (2021). Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Keripik pepaya.
- Nofrianti, R. (2013). Pengaruh kadar air terhadap kualitas keripik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1), 6-10.
- Nugrahani, N., & Yuniartini, T. (2023). Pengaruh formulasi tepung terigu dan tepung beras terhadap karakteristik organoleptik pepaya crispy. *Jurnal Agrotek UMMAT*.
- Pangesti, N. (2013). Klasifikasi Tanaman Pepaya. *Jurnal Pertanian*, 15(2), 45-50.
- Permana, dkk. (2023). Pelatihan Pengolahan Keripik pepaya Muda. *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 13-20.
- Rahardjo, M. dan O. Rostiana. 2005. Budidaya Tanaman Kunyit. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatika, Sirkuler No. 11, 1-7.
- Razak, S. R., & Sahari, S. (2025). Pemanfaatan pepaya muda menjadi keripik buah di Dusun Alerang, Kabupaten Gowa. *Jurnal Balireso*, 10(1).
- Rismawati, Andi Nurwidah, Salfiana. (2024). Mutu Tepung Beras Berdasarkan Lama Perendaman. *Jurnal Agroteknologi*, 4(1), 9-18.
- Roybah, R. (2019). Plasma Nutfah Tanaman Pepaya dan Perkembangannya di Indonesia. *Jurnal Hortikultura*, 15(2), 123-130.
- Sarpian, T. (2004). Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia 2009. SNI 3549:2009. Tepung Beras. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia 2011. SNI 3451:2011 Tepung Tapioka. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI 01-3160-1992. Bawang Putih. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Standar Nasional Indonesia. 1998. SNI 01-1684-1998. Kemiri. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. SNI 0004:2013 Lada Putih. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. SNI 3556:2016 Garam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. SNI 3741:2013 Minyak Goreng. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. SNI 7953:2014 Kunyit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suprpti. 2005. Aneka Olahan Pepaya Mentah Dan Mengkal. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Syafitri, A., & Malasari, N. (2023). Pelatihan pengolahan keripik usus pepaya muda. Desa Kuapan. Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 13–20.
- Syamsiah, I.S., dan Tajudin. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih. Jakarta (ID): Agromedia Pustaka.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D. and Kusnandar, F., 2020. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima* Crantz) asal Lampung. Jurnal agroteknologi, 5(01).
- Tjiptono, F. (2023). Strategi Pemasaran: Prinsip, Penerapan, dan Penelitian. Yogyakarta: Andi Offset.
- Tjitrosoepomo, G. (2004). Taksonomi Tumbuhan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Vasavirama, K., & Upender, M. (2014). Piperine: A Valuable Alkaloid from Piper Species. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences, 6(4), 34–38.