

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists. Washington D.C. .
- Apandi, M., 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni, Bandung.
- Badan Pusat Statistik, 2014. Produksi Buah Pepaya Kabupaten Jember.
- Basuki,S.K.E., Latifah, R.N Sari, 2015, *kajian Lama Perendaman dan Konsentrasinya Kalsium Hidroksida pada Manisan Pepaya Kering*, Surabaya.
- Direktorat Gizi, Depkes RI, 1992. Kandungan Gizi Buah Pepaya.
- Deman(1997). *Kimia Makanan*. Penerbit ITB Bandung. Bandung.
- Fatah, Y. Bachtiar, Memet, dan Abdul. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Jakarta : Agromedia Pustaka Gardjito.
- Hwang, R dan Sudjiman, 1988, *Deskripsi Pengolahan Bahan Pangan Agricultural Technical Mission*, ROC, Surabaya.
- Rifda, N.dan G. Widjarnarko, 2003,*Pembuatan Keripik Bengkuang dengan Penggorengan Vakum Pengaruh Perendaman dalam Larutan Ca(OH)₂ dan Pelapisan Maltodekstrin N Terhadap Kualitas Produk*, Seminar Nasional PATPI, Yogyakarta. Silvia, D, 1999, *Pengaruh Perendaman*.
- Suprati, L., 2009, *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Kanisius. Yogyakarta.
- SII 0718-83. Syarat-syarat Manisan Kering.
- Satuhu, H.B., 1994, *Proses Pembuatan Sirup*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Suprati, L, 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal* . Kanisius Yogyakarta.
- Hwang, R dan Sudjiman, 1988, *Deskripsi Pengolahan Bahan Pangan Agricultural Technical Mission*, ROC, Surabaya.
- Wijaya, CH., Hadiprodjo I.T., dan Apriyantono. 2002. *Volatile Aroma Konstituen dan bau Potensi dari Andaliman (Z. acanthopodium DC) Buah*. Jurnal Ilmu Pangan dan Bioteknologi, Vol 11 (6): 680-683.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wahyuni, R., 2012. *Pengaruh Peresentase Dan Lama Perendaman Dalam Kapur Sirih (CaOH_2) Terhadap Kualitas Keripik Talas Ketan (*Colocasia esculanta*)*. Pasuruan.