

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2007. *Mesin Pengemas Vacuum* [online] (<http://www.situsmesin.com/mesin-pengemas-vacuum.html>, diakses Tanggal 08 Januari 2011).
- Anonim. 2007. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Anonim. 2010. *Pengamatan OPT Hortikultura*. Direktorat Jenderal Hortikultura Direktorat Perlindungan Tanaman Hortikultura, Jakarta.
- Anonymous. 2008. *Trends-fruits and vegetables*. <http://www.progressreport.cancer.gov/>. Diakses tanggal 8 Juli 2008.
- Fellows, 1992. *Food Proccession Technology, Principles and Practise*. 2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambrige. England. Terjemah Ristanto. W dan Agus Purnomo.
- Heriansya. 2008. *Substitusi Ubi Jalar pada Produksi Donat (Ipomoea batatas)*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Kalie, M.B, 2000. *Bertanam Pepaya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Koeswardhani, M.M. 2004. *Pengantar Teknologi Pangan*. Universitas Terbuka Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Masriani, R. 2005. *Pengolahan Sekunder Buah-buahan Menggunakan Vacuum Frying*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Kalimantan Tengah.
- Mizrani, S. dan M. Karel. 1977. *Accelerated Stability Test of Moisture Sensitive Product in Permeable Packages by Programing Rate of Moistute Content Increase*. Journal of Food Science 51 No 5 : 1333-1336.
- Obin, Rahmawan. 2001. *Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Direktorat Pendidikan Kejuaraan, Jakarta.
- Soedarya, A.P. 2009. *Agri Bisnis Pepaya*. Pustaka Grafika. Bandung.
- Sulistyowati, A. 1999. *Membuat Keripik Buah dan Sayur*. Cetakan ke-1. Puspa Swara Jakarta. 54 hal.
- Sulistyowati, A. 2004. *Membuat Keripik Buah dan Sayur*. Puspa Swara, Jakarta.
- Superkunam, john. 2010. *Kandungan Gizi Pepaya*. Yogyakarta: Angkasa.

Suprpti, M.L. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Kanisius. Yogyakarta.

Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 15-18.

Winarno, F. G. 2002. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.