

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W.W. dan Handayani, M.N. 2016. Pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota*) terhadap karakteristik sensori dan fisiokimia selai buah naga merah (*Hylotreceus polyrhizus*). Fortech 1(1): 16-28.
- Alam, Md.K, Mohammad, A., Akter, S., Islam, N. and Eun, J.B.. 2009. Effect of carboxy methyl cellulose and starch as thickening agents on the quality of tomato ketchup. Pakistan Journal of Nutrition 8 (8): 1144-1149.
- Amalia, D.R., Miranti, M. dan Sari, B.L. 2016. Formulasi dan aktivitas antioksidan permen jelly sari buah pepaya california (*Carica Papaya* L.). Skripsi. Universitas Pakuan Bogor, Bogor.
- Amran, A.A., Zakaria, Z., Othman, F., dan Morat, P. 2010. Effect garcinia atroviridis on oxidative stress and atherosclerotic changes in experimental guinea pigs. American Journal of Pharmacology and Toxicology 5 (2): 65-70.
- Anggadiredja, J.T. 2009. "Rumput Laut: Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial" Penebar Swadaya, Jakarta.
- AOAC. 1995. "Official Method of Analysis". The Association of Official Analytical Chemist, Inc, Arlington.
- AOAC. 2005. "Official Method of Analysis.". The Association of Official Analytical Chemist, Inc, Arlington.
- AOAC. 2007. "Official Method of Analysis.". The Association of Official Analytical Chemistry International, Gaithersburg.
- Aravind, G., Bhowmik, D., Duraiavel, S. and Harish, G.. 2013. Traditional and medicinal uses of *Carica papaya*. Journal of Medicinal Plants Studies 1 (1): 7-15.
- Arctos. 2016. Classification of *Garcinia atroviridis*, source from GBIF backbone taxonomy. Available from <http://arctos.database.museum/name/Garcinia%20atroviridis>. Accessed 2016 July 31.
- Astuti. 2008. Karakterisasi sifat fisika kimia dan deskripsi flavor buah pepaya (*Carica papaya* L.) genotip IPB-3 dan IPB-6C. skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astuti, Y.N. 2009. Uji aktivitas penangkap radikal DPPH oleh analog kurkumin monoketon dan n-heteroalifatik monoketon. skripsi, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Ayu, D.C. dan Yuwono, S.S. 2014. Pengaruh suhu blansing dan lama perendaman terhadap sifat fisik kimia tepung kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (2): 110-120.

- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi tanaman pangan. Available from <https://www.bps.go.id/> . Accessed 2016 March 30.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2008. SNI Selai Buah 3746:2008.
- Belitz, H.D., W. Grosch, W. and Schieberle P. 2009. "Food Chemistry" 4th revised and extended edition. Springer-Verlag Berlin Heidelberg, Germany. d
- Choi, I.S., Cha, H.S., dan Lee, Y.S. 2014. Physicochemical and Antioxidant Properties of Black Garlic. *Molecules* 19: 16811-16823.
- Chung, C.S. 2006. Sweet and sour the lovely gelugor. *The Newsletter of the Singapore Botanic Gardens* 26: 18-19.
- Codex Alimentarius Commision. 2009. "Codex Standard for Jams, Jellies and Marmalades: Codex STAN 296-2009" FAO/WHO Food Standards, Connecticut.
- Desniar, Setyaningsih, I. dan Sumardi, R.S. 2012. Perubahan parameter kimia dan mikrobiologi serta isolasi bakteri penghasil asam selama fermentasi bekasam ikan mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 15 (3): 232-239.
- Dewi, S.E. 2014. Perbandingan kadar vitamin c, organoleptik dan daya simpan selai buah tomat (*Lycopersicum esculentum*) dan pepaya (*Carica papaya*) yang ditambahkan gula pasir. Skripsi. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Diharmi, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N. and Heruwati, E.S. 2011. Karakteristik karagenan hasil isolasi *Eucheuma spinosum* (alga merah) dari perairan semenep madura. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 16 (1): 117-124.
- Estiasih, T and Ahmad, K. 2009. "Teknologi Pengolahan Pangan". PT Bumi Aksara, Jakarta.
- FAO. 1992. Cryopreservation. Available from <http://www.fao.org/faostat/en/>. Accessed 2017 3 April.
- FAO. 2010. Papaya. Available from <http://faostat3.fao.org/>. Accessed 2016 March 30.
- Farid, A.M. 2015. Effectivity of papaya leaves (*Carica papaya L.*) as inhibitor of aedes aegypti larvae. *J MAJORITY* 4 (5): 1-4.
- Fahrizal dan Fadhil, R. 2014. Kajian fisiko kimia dan daya terima organoleptik selai nenas yang menggunakan pektin dari limbah kulit kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 6 (3): 65-68.
- Fidrianny, Irda, Harnovi M., Insanu M. 2014. Evaluation of antioxidant activities from various extracts of sweet orange peels using dpph, frap assays and correlation with phenolic, flavonoid, carotenoid content. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research* 7(3).
- Figura, L. and Teixeira, A. 2007. "Food physics: physical properties-measurement and application". Berlin: Springer.

- Fitriyani, A. 2009. Uji *in vitro* ekstrak air dan etanol dari buah asam gelugur, rimpang lengkuas dan kencur sebagai inhibitor aktivitas lipase pankreas. Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fitriyaningtyas, S.I. dan Widyaningsih, T.D. 2015. Pengaruh penggunaan lesitin dan cmc terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik margarin sari apel manalagi (*Malus sylfertris Mill*) tersuplementasi kacang tanah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (1): 226-236.
- Genda, D.R., Pangemanan, D.H.C. and Leman, M.A. 2016. Pengaruh jus pepaya (*Carica papaya*) terhadap perubahan warna resin komposit secara *in vitro*. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi* 5 (1): 15-19.
- Hamidon, H., Susanti, D., Taher, M., dan Zakaria, Z.A. 2017. *Garcinia atroviridis*-A review on phytochemicals and pharmacological properties. *Marmara Pharmaceutical Journal* 21: 38-47
- Hardoko, Febriani, A. and Siratantri, T. 2015. Aktivitas antidiabet secara *invitro* agar-agar, agarosa dan agaropektin dari rumput laut *Gracilaria gigas*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 18 (2): 128-139.
- Hasanah, N. 2015. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun salam. *Jurnal Pena Medika* 5 (1): 55-59.
- Herianto A., Faizah H. and Yusmarim. 2015. Studi pemanfaatan buah pisang mas (*Musa acuminata*) dan buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dalam pembuatan selai.” *Jom FAPERTA* 2 (2): 1-12.
- Honestin, T. 2007. Karakterisasi sifat fisiokimia tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas*). Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hui, Y.H. 2007. “*Handbook of Food Products Manufacturing*”. John Wiley and Sons, Inc., New Jersey.
- Hutajulu, T.F. dan Hartanto, E.S. 2014. Ekstraksi dan identifikasi oleoresin asam gelugur (*Garcinia atroviridis* Griff. ex T. Anders.). *Jurnal Hasil Penelitian Industri* 27 (1): 19-25.
- Ikhwal, A., Lubis, Z., and Ginting, S. 2014. Pengaruh konsentrasi pektin dan lama penyimpanan terhadap mutu selai nanas lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2 (4): 61-70.
- Indriawati, K. 2007. Analisis kekuatan gel (gel strength) agar-agar komersial berdasarkan konsentrasi sulfat dan konsentrasi 3,6-anhidro-l-galaktosa. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N. and Abduh, S.B.M. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan *yoghurt drink* dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2).
- Javanmard, M. dan J. Endan. 2010. A Survey on Rheological Properties of Juice Jams.” *International Journal of Chemical Engineering and Applications* Vol 1 (1):31-37.

- Kalie, M.B. 2008. "Bertanam Pepaya". Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R. dan Desnilasari, D. 2015. Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepayanas. *Jurnal Hortikultura* 25 (3):266-276.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. 2007. Review: Keanekaragaman jenis buah-buahan asli indonesia dan potensinya. *BIODIVERSITAS* 8 (2): 157-167.
- Lubis, M.S.P., Nainggolan, R.J. dan Yusraini, E. 2014. Pengaruh perbandingan nenas dengan pepaya dan konsentrasi gum arab terhadap mutu *fruit leather*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2 (3): 62-68.
- Masoko, P., and Eloff, J.N. 2007. Screening of twenty-four south african combretum and six terminalia species (combretaceae) for antioxidant activities. *African Journal of Traditional, Complimentary and Alternative Medicines* 4 (2): 231-239.
- Naknean, P. 2012 Factors affecting mass transfer during osmotic dehydration of fruit. *International Food Research Journal* 19:7-18.
- Octaviana, P. 2013. Kualitas permen *jelly* dari albedo kulit jeruk bali (*Citrus grandis* L. Osbeck) dan rosela (*hibiscus sabdariffa* L.) dengan penambahan sorbitol. skripsi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Pangesti, T., Fitriani, I.N., Ekaputra, F., and Hermawan, A. 2013. "Sweet papaya seed candy" antibacterial *Escherichia coli* candy with papaya seed (*Carica Papaya* L.). *PELITA* 8 (2): 156-163.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh penambahan berbagai jenis bahan penstabil terhadap karakteristik fisiokimia dan organoleptik yogurt jagung. Skripsi Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Prasetio, A. 2006. Mempelajari proses pembuatan dan daya simpan koktail asam gelugur (*Garcinia atroviridis* Griff. ex T. Anders.). Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Prasetyastuti.2009. Korelasi antara kadar vitamin c dengan kadar methemoglobin darah lansia di kecamatan pakem kabupaten sleman. *Berita Kedokteran Masyarakat* 25 (1):9-11.
- Prawesti, D. 2009. Pengaruh penggunaan karagenan dan asam sitrat terhadap kualitas minuman jeli belimbing manis. Skripsi Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Prisillia, P. 2014. Kualitas selai mangga kweni (*Mangifera odorata* Griff) rendah kalori dengan variasi rebaudiosida a. Skripsi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Priyanto, A.D. dan Nisa, F.C. 2016. Formulasi daun kelor dan ampas daun cincau hijau sebagai tepung komposit pada pembuatan mie instan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 17 (1): 29-36.
- Putri, Anisa. 2012. Pengaruh kadar air terhadap tekstur dan warna keripik pisang kepok (*Musa parasidiaca formatypica*). Unhas Institutional Repository.

- Putri, I.R., Basito and Widowati, E. 2013. Konsentrasi agar-agar dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori selai lembaran pisang (*Musa paradisiaca* L.) varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains Pangan* 2 (3): 112-120.
- Rabeta, M.S. dan Faraniza, R.N. 2013. Total phenolic content and ferric reducing antioxidant power of the leaves and fruits of *Garcinia atrovirdis* and *Cyometra cauliflora*. *International Food Research Journal* 20 (4):1691-1696.
- Rahayu, E.S., and Pribadi, P. 2012. Kadar vitamin dan mineral dalam buah segar dan manisan basah karika dieng (*Carica Pubescens* Lenne & K.Koch). *Jurnal Biosaintifika* 4 (2): 1-9.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan agar-agar tepung sebagai texturizer pada formulasi selai jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) lembaran dan pendugaan umur simpannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rayner, Lisa. 2010. "The Natural Canning Resource Book". Lifeweaver LLC, Arizona.
- Ropiani. 2007. Karakterisasi fisik dan pH selai buah pepaya bangkok. Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. "Antioksidan Alami dan Sintetik". Padang: Andalas University Press.
- Suyanti, 2011. Peranan teknologi pascapanen untuk meningkatkan mutu buah pepaya (*Carica papaya* L.). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 7(2): 96-103.
- Septianingrum, E.R., Faradilla, R.H.F., Ekafitri, R., Murtin, S., dan Perwatasari, D.D. 2009. Kadar fenol dan aktivitas antioksidan pada teh hijau dan teh hitam komersial. *Artikel Ilmiah Program Kreativitas Mahasiswa IPB*: 1-9.
- Setiaji, A. 2009. Efektifitas ekstrak daun pepaya (*Carica papaya* L.) untuk pencegahan dan pengobatan ikan lele dumbo (*Clarias* sp.) yang diinfeksi bakteri *Aeromonas hydrophila*. Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sitanggang, D., Rusmarilin, H. and Linda Masniary Lubis. 2015. Pengaruh perbandingan bubur buah pepaya dan belimbing dengan konsentrasi karagenan terhadap mutu selai lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 3 (4): 482-488.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. Selai. SNI 01-3746-2008.
- Souad, A.M., P. Jamal, dan K.S. Olorunnisola. 2012. Effective jam preparations from watermelon waste." *International Food Research Journal* 19 (4): 1545-1549.
- Suketty, S. 2010. Studi karakter mutu buah pepaya IPB. *Jurnal Hortikultura Indonesia* 1(1): 17-26.
- Sularjo. 2010. Pengaruh perbandingan gula pasir dan daging buah terhadap kualitas permen pepaya. *Magistra* 22 (74): 39-48.

- Sumantri, N. 2007. Penentuan kadar vitamin C dalam beberapa jus buah-buahan menggunakan metode spektrofotometri dibandingkan dengan metode iodimetri. Skripsi. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Sunarlim, R. dan Misgiyarta. 2008. Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dengan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* terhadap mutu susu fermentasi selama penyimpanan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner: 312-316.
- Sundari, D. dan Komari. 2010. Formulasi selai pisang raja bulu dengan tempe dan daya simpannya. Pustlitbang Gizi dan Makanan 33(1): 93-101.
- Suyanti, Setyadjit and 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 8 (2): 62-70.
- Syahrumsyah, H., Murdianto, W. and Pramanti, N. 2010. Pengaruh penambahan karboksil metil selulosa (CMC) dan tingkat kematangan buah nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) terhadap Mutu Selai Nanas.” Jurnal Teknologi Pertanian 6 (1):34-40.
- Rosadhi, T.D., Kusmiyati, M. dan Wijayanti, F.R. 2013. Uji aktivitas daya antioksidan buah rambutan rapih dengan metode dpph. Jurnal ISTEK 7 (1): 1-15.
- Untari. 2008. Formulasi selai dari pasta buah merah (*Pandanus conoideus* Lamk.). Jurnal Agricola 1: 37-49.
- USDA. 2016. Natural Resources Conservation Service. Available from <http://plants.usda.gov/>. Accessed 2016 March 30.
- Vaclavik, V.A. dan E.W. Christian. 2008. Essentials of Food Science, 3rd ed. USA: Springer Science + Business Media, LLC.
- Winarno, F.G. 2008. “Kimia Pangan dan Gizi”. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H.M.S. 2007. “Antioksidan Alami dan Radikal Bebas”. Kanisius: Yogyakarta
- Yenrina, R., Hamzah, N. dan Zilvia, R. 2009. Mutu selai lembaran campuran nenas (*Ananas comosus*) dengan jonjot labu kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP 1 (2): 33-42.
- Yuliani, H.R. 2011. Karakterisasi selai tempurung kelapa muda. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia: 246-251.
- Yunita, S. 2016. Pengaruh jumlah pektin dan gula terhadap sifat organoleptik jam buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.