

DAFTAR PUSTAKA

- Agraiyati, dan Hamzah F. 2017. Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi. *Jurnal JOM Faperta*. 04 (1): 1-12.
- Agustin, Rani. (2018). Pengaruh Penambahan Pepaya (*Carica papaya L.*) Terhadap Kualitas Abon Ayam (*Gallus gallus domestica*). Skripsi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung.
- Almatsier, S. (2004). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ananda, C. D. (2016). Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Buah Pepaya (*Carica papaya L.*). Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2018). Pengelolaan Data Analisis Pangan. *Pang4411/Modul 1 1.3, 1 .1.3*(Net-Work Science .), 1.1-1.39.
- Annisa. (2017). Penetapan Kadar β -Karoten pada Beberapa Jenis Pepaya (Genus *Carica*) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional. Surakarta.
- Antara, N. S., & Gunam, I. B. W. (2014). Pengembangan Tepung Rebung Bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata Buse – Kurz*) Sebagai Pangan Fungsional. *Ketahanan Pangan*, 161.
- Apriliyanti, T. (2010). Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aryani, (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Pepaya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Association of Official analytical Chemists. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International. In W. Horwitz & George W. Latimer Jr (Eds.), *Aoac* (18th ed.). AOAC International.
- Awaliyah, Hilda. (2020). Aktivitas Biji Pepaya (*Carica Papaya L.*) Varietas Bangkok dan California dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Patogen. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2015). Data Statistik Pertanian Tanaman Pangan. Data Statistik Konsumsi Makanan Olahan Tepung Terigu. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2019). Produksi dan Banyaknya Pohon Pepaya yang Menghasilkan Tahun 2019. Jambi.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2022). Produksi Tanaman Buah-buahan 2022. Jakarta.
- Brown, A. (2000). *Understanding Food Principles and Hawaii*. Wadsworth. Preparation. University
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2009). *SNI 3751:2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2018). *SNI 2973:2018 Biskuit*.
- Chukwuka, K.S, C. K. . (2013). Evaluation of Nutritional Components of *Carica papaya L.* At Different Stages of Ripening. *IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences*, 6(4), 13–16. <https://doi.org/10.9790/3008-0641316>
- Damodaran, S. and A. Paraf. (1997). *Food Proteins and Their Applications*. Marcel Dekker. New York.
- Darmajana, D. A., dan Wulandari. 2020. Pengaruh Perbandingan Tepung Rebung (*Dendrocalamus asper*) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kimia dan Karakteristik Sensori Cookies. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 47.

- Daroini. (2006). Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh Hijau (*Camellia Sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber Cassumunar Roxb.*) dan Daun Ciremai (*Phyllanthus Acidus (L.) Skeel.*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Endrinaldi, Asterina, Zaidah, S., & Jivai, J. (2009). Efek Pemberian Jus Pepaya Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol pada Tikus Putih Jantan yang diberi Diet Lemak Tinggi (Abstr). Universitas Andalas.
- Fadel, M. N., Manik, N., & Setyaningrum, I. (2021). Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Indonesia Jurnal Farmasi*, 6(1), 28. <https://doi.org/10.26751/ijf.v6i1.1199>
- Faridah DH, Kusnandar F, Herawati D, Kusumaningrum HD, Wulandari N. (2008). Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Faridah, A., Kasmita S., Asmar Y., & Liswati, Y. (2008). Patiseri Jilid Jakarta : Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fennema, O. R. (1996). Food Chemistry, third edition. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 10–14.
- Gaonkar, A. G. 1995. Ingredient Interactions Effects on Food Quality. Marcel Dekker. New York.
- Gita dan Danuji. (2018). Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun kelor. *Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1 (2), 155–162.
- Goldman, M., B. Horev and I. Saguy. (1983). Decolorization of b-carotene in model systems simulating dehydrated foods. Mechanism and kinetic principles. *J.Food.Sci.*48:751-754.
- Guo, G., Jackson, D. S., Graybosch, R. A., & Parkhurst, A. M. (2003). Asian salted noodle quality: Impact of amylose content adjustments using waxy wheat flour. *Cereal Chemistry*, 80(4), 437– 445.
- Gustiar, H. (2009). Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk *Cookies* Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea 1.*) Termodifikasi. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hadimartono, V.J. (2018). Aplikasi Pepaya (*Carica papaya L.*) Ripe dan Overripe Sebagai *Fat Mimetics* pada Brownies Kukus Rendah Lemak. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Hardianti, I. (2020). Karakteristik Fisikokimia Tepung Pepaya Dari Berbagai Varietas. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Hardoko, Hendarto L, Siregar TM. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1): 25-32.
- Hastiningsih, T, W., (2016). Diversifikasi Sweet Bread Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Hotilier*, 2(2), hal.49- 58.
- Ikuomola, D. S., Otutu O. L., & Olaniran D. D. (2017). Quality Assessment Of *Cookies* Produced From Wheat Flour and Malted Barley (*Hordeum vulgare*) Bran Blends. *Cogent Food & Agriculture* 3(1):1-12.
- Indrayati, F., Utami, R., & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) Pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Warna Dan Ph Fillet Ikan Patin Yang Disimpan Pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 25–31. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id

- Indriani, N.L.P., Affandi, Sunarwati, D. (2008). *Pengelolaan Kebun Pepaya Sehat*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Pusat Penelitian dan Pengembangan Holtikultura. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. ISBN: 978-979-1465-03-8.
- Jadhav, P.J., Kotecha, P.M., Patil, A.C., Chavan, U.D. & Pawar A.A. (2021). Studies on utilization of papaya pulp powder in cookies. *International Journal of Chemical Studies*, 9(1), 1600-1602. <https://www.thepharmajournal.com/>
- Kartika, K., Bambang, P., H, Hastuti dan Supartono. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Kementerian Pertanian. (2015). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2015*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Kifayah, R., & Basori. (2015). Cookies Berbasis Pati Garut (*Marantha arundinaceae L.*) dengan Tepung Bekatul dan Tepung Whole Wheat sebagai Sumber Serat. *Journal of Agricultural Science*, 12(1), 62-71.
- Koswara, S. (2009). *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*. Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.
- Krishna, K.L., M. Paridhavi, J.A. Patel. 2008. Review on nutritional, medicinal and pharmacological properties of Papaya (*Carica papaya L.*). *Nat. Prod. Rad.* 7:364-373.
- Kusumawardani, H., D., Riyanto, S., Setianingsih, I. (2018). Kandungan Gizi, Organoleptik dan Umur Simpan Biskuit dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumpun Laut dan Pisang). *MGMI*. 9(2), 123-138.
- Ladamay., Arfa, Nidha dan Yuwono, S, Sudarminto. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Food bars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi Cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.1 p.67- 78, Januari 2014. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Lindiani, Rosvita Marsela (2017) *Pengaruh Lama Blansing Dan Jenis Bahan Pengisi Terhadap Sifat Fungsional Tepung Pepaya (Carica Papaya L.)*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Lopulalan CG. (2008). *Kajian Formulasi dan Isotherm Sorpsi Air Biskuit Jagung*. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mardiyah, A., Sabariana. (2021). Pengolahan Pepaya Muda (*Carica Papaya L.*). Menjadi Abon. *Jurnal Pendidikan, Sains dan Humaniora* Vol 9 (3), 514-517.
- Melati, P. (2017). *Cara Gampang Budidaya Pepaya*. Yogyakarta : Shira Media.
- Murni, M. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Nugget Ayam. *Berita Litbang Industri* 3(2): 117-123.
- Naldi, H. (2022). *Analisis Pendapatan Usahatani Pepaya Bangkok dan California Di Kecamatan Alam Barajo Kota Jambi*. Skripsi.
- Nurani, S. 2013. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 2 No 2: 50-58.
- Oboh, G., Ademosun, A. O., Akinleye, M., Omojokun, O.S., Boligon, A.A., & Athayde, M.L. (2015). Starch composition, glycemic indices, phenolic constituents, and antioxidative and antidiabetic properties of some common tropical fruits. *Journal of Ethnic Foods*, 2(2), 64-73.
- Oktavia, N. (2019). *Mempelajari Pembuatan Tepung dari Buah Pepaya Sebagai Bahan Baku Makanan*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Pareyt. B. (2009). The role of sugar and fat in sugar-snap cookies: Structural and textural properties. *J. Food Eng* 90: 400-408.
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3) : 793-802.

- Pratama, M. A. H., Hendrikus, N. P. (2017). Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik *Cookies* Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih. Jurnal Seminar Nasional dan Gelar Produk. Universitas Katolik Widya Karya. Malang.
- Pratama, M., Gatot, P., dan Agus W. (2020). Karakteristik Tepung Pepaya Mengkal Dengan Penambahan Kalsium Pada Proses Pengerinan Vakum. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 130–137. <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.2705>
- Purlinda, D. E., Simanjuntak, S. I., & Saryono. (2020). Potensi Jus Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Mencegah Nefrotoksitas pada Tikus Wistar yang Terpapar Pb Asetat. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera*, 37(2), 97-105.
- Puspitarini, A. A. (2019) . Analysis of Fiber, Calcium and Acceptability *Cookies* With Papaya Flour and Dates Puree Substitution. *Undergraduate Thesis*, 4 (2), 33-39.
- Putri, Eliska. (2021). Penetapan Kadar Vitamin C pada Varietas Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Menggunakan Metode Titrasi Iodimetri. Program Prodi Diploma III Farmasi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan. Bengkulu.
- Putri, U. U. (2017). Untung Besar Dari Berkebun Pepaya. Jawa Barat : Akar Publishing.
- Rakhmawati. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (1).
- Rianti AW. 2008. Kajian Formulasi *Cookies* Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai *Cookies* Keladi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rohman A. dan Sumantri. (2007). Analisis Makanan. Jogjakarta: Gadjah MADA University Press.
- Sari, P Mega. (2018). Pengaruh Komposisi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) pada Pembuatan Food bar Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima. Program Studi Ilmu gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Septiani, D. (2016). Mempelajari Pembuatan *Cookies* Kaya Serat Dengan Bahan Dasar Tepung Asia Ubi Jalar. Skripsi. Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Aya, P. S. (2010). Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Siagian, I.D.N., Bintoro, V.P., dan Nurwantoro. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis. *Jurnal teknologi Pangan* 4(1): 23–29.
- Siddiqi, R. A., Singh, T. P., Rani, M., Sogi, D. S., & Bhat, M. A. (2020). Diversity in grain, flour, amino acid composition, protein profiling, and proportion of total flour proteins of different wheat cultivars of North India. *Frontiers in Nutrition*, 7, 141.
- Singh, Narpinder, Sharmab. (2003). Physicochemical, Rheological and *Cookies* Making Properties of Corn and Potato Flours. *Food Chemistry*, 83: 387- 393.
- Sipayung, E. (2014). Potensi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas l.*), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon dalam Pembuatan Kukis. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). (2011). Syarat Mutu *Cookies*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Soewarno, T.S. (1990). Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sukarni, M., Pribadi, Y., & Nurvidya, E. (1996). Penuntun Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. IPB. Bogor.

- Sukri, N. (2012). Karakterisasi Tepung Umbi Walur (*Amorphophallus campanulatus* var. *sylvetris*) dan Aplikasinya pada Mie dan Cookies. (Tesis). Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanti, R. F., Witono, J. R., & Caksana, P. (2016). Studi Pengolahan Buah Pepaya Menjadi *Fruit Leather* dan Manisan Pepaya Bernutrisi Tinggi. Laporan Penelitian LPPM Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Sutomo, B. (2012). Sukses Wirausaha Kue Kering. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Suyanti. (2011). Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya. Depok.
- Syarwani, M. (2006). Pengambilan Pektin dari Buah Apel, Pepaya dan Kulit Jeruk dengan Pengendapan Minuman Beralkohol. J. Teknik Kimia. 3(2):1-10.
- Usmayani, S. N., Basuki, E., Yasa, I. W.S. (2015). Penggunaan Kalium Permanganat (KMnO₄) Pada Penyimpanan Buah Pepaya California (*Carica Papaya* L.). Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol 1 (2), 48-55.
- Varastegani B, Zzaman W & Yang T A. (2015). Investigation on physicochemical and sensory evaluation of cookies substituted with papaya pulp flour, J Food Qual, 38 (3), 175-183.
- Wall, M. M. (2006). Ascorbic acid, vitamin A, and mineral composition of banana (*Musa* sp.) and papaya (*Carica papaya*) cultivars grown in Hawaii. Journal of Food Composition and Analysis, 19(5), 434-445. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2006.01.002>
- Wijono, A. (1993). Kajian Teknologi Pembuatan Manisan Pepaya (*Carica Papaya*) Kering. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Wolfe, K., Wu, X. and Liu, R.H. (2003). Antioxidant activity of apple peels. J. Agric. Food Chem. 51, 609-614.
- Wulandari, P.D., Kawareng, A.T., Ahmad, I. (2023). Analisis Proksimat Cookies dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Tepung Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). J. Sains Kes., 5(SE-1). 33-39. <https://jsk.farmasi.unmul.ac.id>
- Yanti, O., Sitti, A., & Jamaluddin, S. (2012). Pengaruh lama penyimpanan dan konsentrasi natrium benzoate terhadap kadar vitamin C cabai merah (*Capsicum annuum* L). Jurnal Akademika Kimia, 1(4), 193-199.
- Yulianawatia, T. A., & Isworo, J. T. (2012). Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencapaian. Jurnal Pangan Dan Gizi, 3(1). <https://doi.org/10.26714/JPG.3.1.2012>
- Yulianti PD, Kanetro B. (2018). Pengaruh jenis dan konsentrasi tepung growol terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan mie kering. Seminar Nasional “Inovasi Pangan Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan”. 2(5):152–8.