

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, A. 2019. Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 4(2): 88-94.
- Amen, O., A. Jumiono., dan M. A. Fulazzaky. 2020. Penjaminan mutu dan kehalalan produk olahan susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 2(1): 42-48.
- Amrih, D., A. N, Syarifah., G, Marlinda., P, Budiarti., Safitri, A., I. S, Nugraha dan L. Rahmanto. .2023. Pengaruh pemanasan terhadap perubahan warna pada pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*.1(1):1-4.
- Anggraini, S. R., dan S. Handayani. 2016. Pengaruh penambahan labu kuning dan karagenan terhadap hasil jadi *fruit leather* nanas. *E-journal boga*. 5(1): 89-98.
- Anissa, D. D., dan R. K. Dewi. 2021. Peran protein: ASI dalam meningkatkan kecerdasan anak untuk menyongsong generasi indonesia emas 2045 dan relevansi dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*. 1(3): 427-435.
- Association of Official Analytical Chemist. 2006. *Official Method of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington DC: AOAC Inc.
- Astuti. A., E. Liviawaty., dan Subiyanto. 2021. Pengaruh penambahan susu skim bubuk terhadap tingkat kesukaan bakso ikan nila. *Jurnal Akuatek*. 2(2): 95-103.
- Azhar, M. 2016. *Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein Dan Enzim*. UNP Press. Padang.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Jumlah Rata-Rata Konsumsi Susu tahun 2020*. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistik.
- Bonaditya. 2014. *Pepaya Carica*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Cholissodin, I., A. A. S. Sutrisno., L. Hanum., dan C. A. Caesar. 2017. Optimasi kandungan gizi susu kambing peranakan etawa (PE) menggunakan elmpso di UPT pembibitan ternak dan hijauan makanan ternak Singosari-Malang. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer (JTIK)*. 4 (1): 31-36.
- Cresna, MN dan Ratman. 2014. Analisis vitamin C pada buah pepaya, sirsak, srikaya dan langsung yang tumbuh di Kabupaten Donggala. *J. Akad. Kim*. 3(3): 58-65.
- Damayanti, S., V. P. Bintoro., dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies. *Journal of Nutrition College*. 9(3): 180-186.
- Djohan, H., L. Triana., dan R. A. Wulandari. 2020. Pengaruh sari buah pepaya muda (*carica pepaya l*) terhadap kadar protein tempe gembus. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*. 3(2): 34-39.

- Faisal, M., dan N. Samsia. 2023. Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap sifat fisik kimia dan organoleptik manisan kering buah pepaya. *In Proceeding Of Student Conference*. 1(3): 133-143.
- Feni, R., S. Mardianti., E. Marwan., J. Yawahar., dan F. Ningsih. 2022. Pemanfaatan buah pepaya sebagai manisan di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*. 2(5): 641-647.
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap beberapa mutu manisan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbing L.*) kering. *Jurnal Teknologi Pangan*. 7(1): 32-37.
- Fitriani, S., A. Ali., dan Widiastuti. 2013. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu manisan kering jahe (*zingiber officinale rosc.*) dan kandungan antioksidannya. *SAGU*. 12(2): 1-8.
- Gardjito, M. 2014. Pendidikan Konsumsi Pangan. Prenada Media Group. Jakarta.
- Gaspersz, V. 1994. Metode Perancangan Percobaan. Armico. Bandung.
- Gunawan, B. 2018. PKM produksi dan pemasaran hasil olahan pepaya di Babadan Polengan Srumbung Magelang. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*. 2(2): 119-128.
- Hasanah, U., S. P Wirman., S. F. Retnawaty., dan A. Suroso. 2015. Uji pH, karakter fisik dan organoleptik pada manisan buah mangga udang. *Photon: Jurnal Sain dan Kesehatan*. 5(2): 119-129.
- Herlina, H., M. Belgis, dan L. Wirantika. 2020. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik *fruit leather* kenitu (*Chrysophyllum cainito L.*) dengan penambahan CMC dan karagenan. *Jurnal Agroteknologi*. 14(02). 103-114.
- Hirdan, H., U. Pato., dan E. Rossi. 2021. Pemanfaatan buah nipah (*Nypa fruticans*) dan buah pepaya (*carica pepaya l*) dalam pembuatan *fruit leather*. *Sagu*, 20(1): 8-15.
- Ismanto, H. 2022. Uji organoleptik keripik udang (*L. vannamei*) hasil penggorengan vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaaiswara Mandiri Membangun Bangsa*. 6(2): 53-58.
- Jayadi, A dan D. Meilinda. 2023. Klasifikasi tingkat kematangan buah pepaya berdasarkan warna kulit menggunakan sensor warna TCS3200. *Jurnal ICTEE*. 3(2): 1-13.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Khotimah, K., A. Lisnawati., dan M. Ardan. 2020. Studi pengolahan manisan kering buah nipah (*nypa fruticans*). *Buletin LOUPE*. 16 (1): 35-45.
- Kristiana, F. D. 2021. Perencanaan nama merek (*brand name*) manisan manggairindramayu kering berbasis nilai pelanggan (studi kasus: produk inovasi

- balai besar pascapanen, Bogor, Jawa Barat). *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*. 3(2): 613-627.
- Kusuma, W., dan R. Rasdiansyah. 2020. Pengaruh konsentrasi gula dan waktu pengeringan terhadap kualitas manisan kering buah kesemek (*Diospyros kaki L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 5(1): 321-329.
- Lisa, M., M. Lutfi dan B. Susilo. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaerotus ostreatus*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3): 270-279.
- Marzuqi, Y. 2012. Khasiat Daun Pepaya Untuk Penderita Kanker. Dunia Sehat. Jakarta Timur.
- Mokoginta, F. S., F. Budiarmo., dan A. E. Manampiring. 2016. Gambaran pola asupan makanan pada remaja di Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *eBiomedik*. 4(2): 1-10.
- Nasution, F. A. 2022. Karakteristik bubur instan berbasis jagung manis dan pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 17(2): 1-9.
- Nisah, K., M. Afkar., dan H. Sa'diah. 2019. Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode kjedhal. *Amina*. 1(3): 108-113.
- Novalis, R., N. W. Ningrum., dan A. R. Hakim. 2024. Efektivitas air rebusan pepaya dalam meningkatkan produksi asi ibu nifas di wilayah kerja Puskesmas Paringin Kabupaten Balangan Tahun 2022. *Jurnal Rumpun Ilmu Kesehatan*. 4(1): 106-123.
- Nuriyah, N., M. F. F, Mu'tamar., dan A. Asfan. 2019. Identifikasi fisikokimia dan analisis finansial cookies tepung kulit tauge kacang hijau dan tepung tempe. *Rekayasa*. 12(2): 98-103.
- Pratama, P., M. Faisal., dan M. Muhtadin. 2019. Aplikasi oven pengering biji pala dengan memanfaatkan udara panas tungku pembakaran. In *Prosiding SEMDI-UNAYA (Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu UNAYA)*. 3(1): 774-781.
- Resnawati, H. 2020. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*. 497- 502.
- Rumahorbo, P., T. Karo-Karo., dan E. Julianti. 2015. Pengaruh konsentrasi sorbitol dan lama perendaman terhadap mutu manisan kering pepaya. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*. 3(1): 63-70.
- Sagala, R. M. B., L. Lالujan., dan T. Koapaha. 2017. Pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik kimia dan tingkat kesukaan manisan kering kulit jeruk (*citrus reticulata*). In *COCOS*. 9(3).

- Shabrina, Z. U., dan W. H. Susanto. 2017. Pengaruh suhu dan lama pengeringan dengan metode *cabinet dryer* terhadap karakteristik manisan kering apel varietas anna (*Malus domestica Borkh*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(3): 60-71.
- SNI. 1998. Standar Nasional Indonesia untuk manisan kering (SNI 01-4443-1998). Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. No. 01-2970-2006. Susu Bubuk. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.
- Subandiyono dan Hastuti, S. 2016. Buku Ajar Nutrisi IkanIII.pdf, 1–52.
- Suryani, T., dan A. Wahyuni. 2019. Uji protein, kalsium dan total asam dadih (keju tradisional) sari kedelai dengan variasi buah yang berbeda. Prosiding SNPBS (Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek) Ke- 4.
- Suryono, C., L. Ningrum., dan T. R. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. Jurnal Khatulistiwa Informatika. 5(2): 95-106.
- Susanti, R., dan E. Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. Indonesian *Journal of Mathematics and Natural Sciences*. 39(2): 98-106.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Trisdayanti, P. E., dan I. M. A. K. Putra. 2021. Perbandingan kandungan gizi gulai kambing menggunakan santan dan susu bubuk skim. *Jurnal Gastronomi Indonesia*. 9(1): 8-18.
- Wastawati, W., dan M. Marwati. 2019. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan sensoris manisan kering buah tomat (*Lycopersicum commune L.*). *Journal of Tropical AgriFood*. 1(1): 41-47.
- Wiadyastari, C., W. Wignyanto., W. I. dan Putri. 2012. Pengembangan belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi*) sebagai manisan kering dengan kajian konsentrasi perendaman air kapur ($Ca(OH)_2$) dan lama waktu pengeringan. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 1(3): 195-203.
- Yunita, M., dan R. Rahmawati. 2015. Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu manisan kering buah carica (*carica candamarcensis*). Jurnal konversi. 4(2): 17-28.