

DAFTAR PUSTAKA

1. Anjarsari, Bonita. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
2. Silaban, Ramlan. 2009. Kajian Pemanfaatan Getah Buah Mangga Untuk Melunakkan Daging. *Media Prima Sains*, Vol 1 No. 1.
3. Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Hortikultura. 2016. Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Hortikultura Tahun Anggaran 2015. <http://sakup.pertanian.go.id/admin/data2/Laporan%20Kinerja%20Ditje%20Hortikultura%20TA.2015.pdf>. Diakses 10 Juni 2018.
4. Ratnayani, Ketut. dkk, 2014. [Uji Aktivitas Protease Getah Labu Siam dan Talas Serta Perbandingannya Terhadap Getah Pepaya](#). *Journal of Chemistry*, Vol. 9 No. 2: 160-165.
5. Fatty. R 2015. Formulasi Sediaan Hidrogel dengan Metode Beku-Leleh Mengandung Serbuk Enzim Papain Getah Buah Pepayamuda (*Carica Pepaya.l.*) Sebagai Pembalut Luka. *Skripsi*. Tidak Diterbitkan. Bandung. Universitas Islam Bandung.
6. Magna, Adi., 2000. Pemanfaatan Pepaya Muda dan Daun Pepaya untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. www.academia.edu/download/30356763/dik2000.doc. Diakses 10 Juni 2018.
7. Somanjaya, R., 2013. Pengaruh Enzim Papain Terhadap Keempukan Daging. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. Volume 1 Nomor 2.
8. Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
9. Winarno, F.G. 2010. *Enzim Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
10. Elisabeth, D. A. A. 2008. Labu Siam jadi Cantik karena kaya Manfaat kesehatan. *Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian*. Edisi 19. BPTP Bali.
11. Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius.
12. Barus, A. 2008. *Agroteknologi Tanaman Buah-buahan*. Medan. USU-Press. Medan.

13. Ashari, Sumeru. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: UI-Press.
14. Cronquist, A.1981. *An Integrated System of Clasification of Flowering Plants*. New York: Colombia University Press.
15. Muhidin, Dudung. 2007. *Agroindustri Papain dan Pektin*. Jakarta: Penebar Swadaya
16. Winarno, F.G.2007. *Teknobiologi Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
17. Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke IV. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
18. Sumarmono. 2012. Pengukuran Keempukan Daging dengan Penetrometer.
[Online].<http://panganhewani.blog.unsoed.ac.id/files/2012/05/Pengukuran-Keempukan-Daging-dengan-Penetrometer.pdf>. diakses 30 April 2018.
19. Soekarto, Soewarno. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
20. Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
21. Agustina. 2017. Kajian Karakterisasi Tanaman Pepaya (*Caricapepaya L.*) Di Kota Madya Bandar Lampung. *Skripsi*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
22. Akhdiat, T. 2000. Penggunaan Enzim Papain Sebagai Bahan Tenderizer Daging. www.unbar.ac.id/.../file.php?...Penggunaan%20Enzim%20Papain%20Sebagai.pdf. Diakses 10 Juni 2018.
23. Herni Endah. 2012. Pengaruh Variasi Perendan Daging Keong Sawah Dengan Bubur Buah Nanas Dan Bubur Buah Pepaya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Protein Kecap Keong Sawah. *Skripsi*. Tidak diterbitkan. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
24. Mahmud, Mien. dkk. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kompas Gramedia.
25. Rukmana, Rahmat. 2003. *Pepaya Budidaya Dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
26. Karina, Sa'diah Murti dan Endang Titi 2017. *Bahan Ajar Gizi Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan.

27. Balai Informasi Pertanian DKI Jakarta. 1993. Karkas dan Bagian-bagiannya. *Lembar informasi pertanian Balai Informasi Pertanian DKI Jakarta*. Volume 1. 1993.
28. Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
29. Budiawati, Eka, dan Kemal. 2001. *Resep Semur Daging*. Buku Kumpulan Masakan Indonesia. Jakarta.
30. Felisia. 2011. Asal Usul Semur. Jakarta: Tabliot Femina. <https://www.femina.co.id/article/asal-usul-semur>. Diakses 21 Juli 2018.
31. Soeparno. 2005 *Ilmu dan Teknologi Daging*. Jogjakarta: Gajah Mada University Press.
32. Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
33. Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
34. Soekarto Soewarno T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
35. Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
36. Silaban, Ramlan, dkk. 2012 .Studi Pemanfaatan Enzim Papain Getah Buah Pepaya untuk Melunakkan Daging. *Skripsi*. Universitas Negeri Medan.
37. Rohmah. Fuad, Mohammad. Purwandari, Umi. 2018. Analisis Sifat Fisik Daging Sapi Terdampak Lama Perendaman Dan Konsentrasi Kenikir (*Cosmos caudatus kunth*). *Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo Madur. Dalam jurnal Agrotek Volume 12, No.1 Maret 2018*.
38. Syamsir, Elvira. 2011. *Karakteristik Mutu Daging. Kulinologi Indonesia edisi Maret 2011*.
39. Gunawan, Lia. 2012. Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. *Skripsi*. Mahasiswa Program Manajemen Perhotelan, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra.

40. Kustia, Nevi. Darmawari, Sri; Wardoyo, Fandhi adi. 2017. Profil Protein Tiga Jenis Daging yang Dilumuri Serbuk Daun Pepaya Berbasis SDS-Page. ISBN : 978-602-61599-6-0. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang.*
41. Febrianingsih, Febi. Dkk. 2016. Kualitas Organoleptik Dendeng Sapi yang Diberi Gula Merah dengan Level Berbeda, *JITRO VOL.3 NO.2, Mei 2016.* Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo.
42. Oseni, O.A., and Ekperigin, M.M., 2013. Distribution of proteolytic and milk clotting enzymes in the plant of Sodom apple *Calotropis procera* (Ait.) R.Br. (Asclepiadaceae), *International Journal of Biotechnology Research, I (2) : 024-027*
43. Khasrad, dkk. 2016 Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air, Kadar Protein dan Kadar Lemak) Otot Biceps Femoris pada Beberapa Bangsa Sapi. *Seminar Nasional Inovasi IPTEK Perguruan Tinggi untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat.* UNMAS Denpasar.