

**DAFTAR PUSTKA**

- Apriani, R.2008. *Studi Ekstraksi dan Penentuab Sifat Fisika-Kimia Serta Komposisi Asam Lemak Penyusun Triglicerida dan Minyak Biji Pepaya (Carica Papaya. L.)*. Jakarta : FMIPA UI SKRIPSI. Diakses 16 februari 2014.
- Gardjito, M. dan A. S. Wardana. 2003. *Hortikultura, Teknik dan Analisis pasca panen*. Transmedia Global Waana. Yogyakarta.
- Larasati, Dewi.2010. *Pengaruh Pelarut Pada Pembuatan Minyak Makan Biji (Carica candamar censis Hok) Terhadap Kandungan Betakaroten dan Vitamin E (Tokoferol)*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian.Vol. 8. No.2. Halaman 78-83.
- Kunarto, B. 1992. *Pengaruh Metode Ekstraksi dan Karakteristiksasi Minyak Biji Pepaya (Carica papaya Linn)*. FTP UGM. Yogyakarta.
- Kritchevsky, S. B. 1999.  *$\beta$ -Carotene, Carotenoids and the Prevention of Coronary Heart Disease*. Journal Of Nutrition 129: 5–8, 1999.
- Malacrida, CR, Kimura M dan Jorge N, 2011. *Characterization of High Oleic Oil Extracted from Papaya ( Carica papaya. L.) Seeds*. Departement of Food Engineering and Technology. Sao Pao State University. UNESP, Brazil. 929-934. (email: [Cmalacrida@terra.com](mailto:Cmalacrida@terra.com)) diakses pada 13 februari 2014.
- Murdyati, G.S. dan Suprianto.1986. *Teknologi Pengolahan Minyak*. Pusat untuk Universitas Ilmu Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Matsjeh, Sabirin.dkk.1994.*Kimia Organik II*. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Proyek Pembinaan Tenaga Kerja.
- Nio, O.K. 2011. *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Penerbit FKUI. Jakarta.

Sudarmaji, S,B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Tietze, Herald W. 2002. *Papaya As Medicine a Safe and Cheap from Of Food Therapy*. PT. Prestasi Pustaka Raya. Jakarta. Hal.55

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta : Kanisius.

Yuniwati, M dan Purwanti, A. 2008. *Optimasi Kondisi Proses Ekstraksi Biji Pepaya*. Jurnal. Teknology Technos Cientia. Vol.1. 75-82.

<http://danang-kurang-kerjaan.blogspot.com/2011/05/analisa-vitamin-betacaroten.html>

<http://rolifhartika.wordpress.com/kimia-kelas-xii/senyawa-karbon/a-alkohol/sifat-fisik-dan-sifat-kimia/>

[http://www.chem-is-try.org/materi\\_kimia/kimia-kesehatan/senyawa-hidrokarbon/sifat-sifat-alkohol/](http://www.chem-is-try.org/materi_kimia/kimia-kesehatan/senyawa-hidrokarbon/sifat-sifat-alkohol/)

<http://www.pulausehat.com/2013/05/betakaroten.html#sthash.9qFDeS0o.dpuf>

<http://www.google.com/search?q=gambar+spektrofotometri+uv-vis&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=KFwMU827O87kkAXzjIDoSBw&ved=0CCwQsAQ&biw=1364&bih=628>