

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., Sutanto, S., Elvira, E., & Halik, A. (2021). Sifat Kimia Dan Uji Organoleptik Keripik Pepaya (*Carica Pepaya L.*) Dengan Perendaman Dalam Larutan Garam. *Media Gizi Pangan*, 28(2).
- Alhady, M., Hammam, A., Arrasyid, M. R., Putra, A. R., & Wijdan, M. I. (2024). Efektivitas Pengiklanan Inovasi Keripik Kekinian dengan Olahan Dasar Buah Pepaya Melalui Instagram dan WhatsApp Messenger di Jakarta. *Jurnal SOLMA*, 13(3). <https://doi.org/10.22236/solma.v13i3.13275>
- Cresna, Napitupulu, M., & Ratman. (2019). Analisis Vitamin C Pada Buah Pepaya, Sirsak, Srikaya dan Langsung yang Tumbuh di Kabupaten Donggala. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 58–65.
- Dafa, M., & Bintoro, U. (2024). Sosialisasi Inovasi Pangan sebagai Upaya Pencegahan Stunting dengan Pemanfaatan Tahu dan Jamur. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, 2(5), 220–229.
- Fadjriyah, S., Galib, M., & Basri, M. (2022). Pengolahan Buah Pepaya menjadi Keripik sebagai Upaya Peningkatan Kreativitas Masyarakat Desa Sumbang, kecamatan curio kabupaten Enrekang. *Jurnal Pengabdian , Inovasi Dan Keberlanjutan*, 1(2). <https://jurnal.stie-lpi.ac.id/index.php/jpik/index>
- Febjislami, S., Suketi, K., & Yuniarti, R. (2018). Karakterisasi Morfologi Bunga, Buah, dan Kualitas Buah Tiga Genotipe Pepaya Hibrida. *Bul. Agrohorti*, 6(1), 112–119.
- Febrianti, Y., Samitra, D., Lestari, F., Dwi Riastuti, R., Nopiyanti, N., & Suswati, E. (2023). Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Beraneka Rasa (Piya Beras) Khas Desa Trikoyo Kecamatan Tugumulyo. *Community Development Journal*, 4(2), 5114–5119.
- Fridalni, N., Guslinda, Minropa, A., & Febriyanti. (2020). Pengenalan Dini Penyakit Degeneratif. *Jurnal Abdimas Saintika*, 1, 1–7.
- Kamsiati, E. (2020). Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah dengan Menggunakan Penggoreng Vakum. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 29(2), 73–77.
- Khasanah, R., Farhatul Wahidah, B., Hayati, N., Miswari, & Kamal, I. (2020). Etnobotani Tumbuhan Pepaya (*Carica papaya L.*) di Kecamatan Moga Kabupaten Pemalang. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Di Era Pandemi COVID-19*. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>
- Kresnatita, S., & Haryulin Astuti, M. (2022). Meningkatkan Pendapatan Keluarga Melalui Pengolahan Buah Pepaya Muda Pada Kelompok Ibu PKK di Kelurahan Kalampangan Kota Palangka Raya. *Jurnal Pengabdian Kampus*, 9(2), 121–126.

- Kurniawan, Y. J., & Muzaki, M. (2024). Analisis Penerapan Quality Function Deployment (QFD) sebagai Metode Pengembangan Produk Mesin Perajang Apel untuk Keripik Buah Yuda Junaedi Kurniawan , dkk / Jurnal Rekayasa Mesin. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 19(1), 1–10.
- Lastriyanto, A., Hadi Sumarlan, S., & Rizka Rahmawati, S. (2018). Studi Karakteristik Fisik Keripik Pepaya (*Carica Papaya L.*) Hasil Vacuum Frying Terhadap Tingkat Kematangan Dan Perlakuan Blansing. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(2), 135–144.
- Margianti, Y. S. (2020). *Analisis nilai tambah produk olahan selai pepaya California (Carica papaya L.) (Studi kasus di Desa Balenrejo, Kecamatan Balen, Kabupaten Bojonegoro)*. *Jurnal Agriovet*, 2(2), 158
- Munawaroh, A. A., & Fatihul, I. A. (2020). Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Keripik Pepaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Rahma, N. T., Diyas Widiyarti, Cindy Novellya, Visca Viova, Adillah Cintika, Muhammad Farel Maeza, Roland Firdiansyah, M. Fredy Winata, & M. Yaser Alin. (2024). Pelatihan Teknik Pengolahan Manisan Pepaya Muda Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi Di Desa Aur Gading. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 2(4), 1345–1353. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v2i4.1112>
- Ramadhani, I. C., & Djamaluddin, S. (2024). Pengaruh Konsumsi Jadi dan Olahan terhadap Obesitas di Indonesia. *Jurnal InformatikaEkonomi Bisnis*, 6, 861–867. <https://doi.org/10.37034/infeb.v6i4.974>
- Ramli, R., & Hamzah, F. (2017). Pemanfaatan Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dan Tomat (*Lycopersicum Esculentum MILL.*) Dalam Pembuatan Fruit Leather. *Jom FAPERTA*, 4(1).
- Ridwanulloh, M. U., Safira, I., Hidayah, F. N., & Amrullah, M. S. (2025). Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Kripik Pepaya Guna Meningkatkan Ekonomi Dan Kreativitas Warga Desa Panjer Melalui Sosialisasi Dan Pelatihan Produksi. *Jurnal Abdi Citra*, 2(1), 41–51. <https://doi.org/10.62237/jac.v2i1.193>
- Romlawati, S., Zaini Ansyori, M., Muliyaningsih, S., Selvianti Putri, N., Widiyari, V., Laksmi Bay, R., Hayatunnufus, N., & Paridi, K. (2023). Membentuk Kelompok Usaha Bersama Dan Mengolah Sumber Daya Alam Berupa Pepaya Muda Menjadi Keripik. *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara*, 1. <https://proceeding.unram.ac.id/index.php/wicara>
- Septiani, T. (2024). Inovasi Pengolahan Buah Naga Merah Menjadi Keripik Renyah di Desa Ganra Kabupaten Soppeng. *Journal of Human And Education*, 4(6), 439–444.

- Statistik, B. P. (2024). *Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Yantini, E., & Handira, F. (2024). Uji Organoleptik Keripik Pepaya Pada Produk Inovasi Pangan Yang Bergizi Organoleptic Testing Of Papaya Chips On Nutritional Food Innovation Products. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(1), 21–28.
- Yulianti, T. E., & Prihtanti, M. M. (2020). *Analisis usaha dan nilai tambah agroindustri keripik tempe di Kedungjenar, Kabupaten Blora, Jawa Tengah*. Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis, Universitas Kristen Satya Wacana. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2020.004.04.16>