

DAFTAR PUSTAKA

1. Baga Kalie, Moch., 1992, Bertanam Pepaya, cetakan ke-6, Penebar Swadaya, Jakarta. hlm. 1-43.
2. Ermawati, 1998, Pengaruh Asam Askorbat Sebagai Inhibitor Aktivitas Papain Dalam Pengempukan Daging, skripsi S1, Jurusan Kimia FMIPA UNDP, Semarang. hlm. 4.
3. Nurachman, Zeily, dkk, 1991, Petunjuk Praktikum Biokimia Lanjut, PAU Bioteknologi ITB, Bandung. hlm. 72-78.
4. E. Inglett, George et al., 1979, Tropical Foods : Chemistry And Nutrition, volume 1, Academic Press, New York. p. 33-34, 36-37.
5. R. Whitaker, John, 1994, Principles Of Enzymology For The Food Sciences, second edition, Marcel Dekker Inc., New York. p. 481-484.
6. Fersht, Alan, 1984, Enzyme Structure And Mechanism, second edition, WH Freeman and Company, New York. p. 413-414.
7. Winarno, F.G, 1986, Enzim Pangan, cetakan ke-2, Penerbit PT Gramedia, Jakarta. hlm. 71-78.
8. Laily Noer, dkk., 1995, “ Perbandingan Perlakuan Proses Pengerjaan Getah Pepaya Terhadap Kualitas Enzim Papain Yang Dihasilkan”, Majalah BPPT, LXIV, 9.
9. Worthington, 1972, Enzyme Reagent Related Biochemicals, Worthington Biochemical Corporation, Freehold-New Jersey. p. 134.
10. Mc Gilvery, Robert W, Penerjemah : dr. Tri Martini Sumarno, 1996, Biokimia Suatu Pendekatan Fungsional, edisi ketiga, Airlangga University Press, Surabaya. hlm. 299-304.
11. Peodjadi, Anna, 1994, Dasar-dasar Biokimia, cetakan pertama , UI Press, Jakarta. hlm. 158-170.
12. Smith, John, Penerjemah : Dr. Usman F Sumo dkk., 1990, Prinsip Bioteknologi, Penerbit PT Gramedia, Jakarta. hlm.143-145.

13. Lee, Byong, 1996, Fundamental Of Food Biotechnology, VCH Publishers Inc., New York. p. 136.
14. Sasmito, 1989, Petunjuk Laboratorium Teknik Enzim Amobil, PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. hlm. 3-4.
15. Nugroho, Titania Tjandrawati, dkk., 1997, "Studi Perbandingan Amobilisasi Enzim Invertase Dengan Karbon Aktif Dan Kalsium Alginat", Jurnal Penelitian, VII, 1, 49.
16. M. Aslan, Laode, 1991, Budidaya Rumput Laut, cetakan pertama, Penerbit Kanisius, Yogyakarta. hlm. 17-18.
17. Wuryanti, 1996, "Kappa Karrageenan Sebagai Salah Satu Bahan Pendukung (Support) Pada Amobilisasi Suatu Enzim Atau Sel", Sain Teks, III, 3, 27.
18. Plummer, David T, 1978, An Introduction To Practical Biochemistry, Tata Mc Graw-Hill Publishing Company LTD., New Delhi. p. 145-146.
19. Slamet Sudarmadji, dkk., 1984, Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian, edisi ketiga, Penerbit Liberty, Yogyakarta. hlm. 133.
20. Mansfield Clark, W. et al., 1958, Biochemical Preparation, volume 6, John Wiley dan Sons Inc., USA. p. 61-67.
21. Muhamad Wirahadikusumah, 1989, Biokimia : Protein, Enzim Dan Asam Nukleat, cetakan ke-4, Penerbit ITB; Bandung. hlm. 44-46.
22. Rehm H.J, et al., 1987, Biotechnology : Enzyme Technology, volume 7a, Verlag Chemie, USA. p. 397-402.
23. Yetria Rilda, 1997, "Isolasi, Karakterisasi, Dan Amobilisasi Enzim Penisilin G Asilase Dari Sel Transforman DNA *E. coli* B 130 Ke Dalam *E. coli* HB 101", Jurnal Penelitian, VII, 3, 103.
24. Rahayu, Kapti, 1991, Isolasi Dan Pemurnian Enzim, PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. hlm. 6.