

DAFTAR PUSTAKA

- Affandy. 2015. *Pengolahan Kakao*. <http://www.ristek.go.id> [Akses 20 November 2015]
- Aisman. 1989. Penelitian Rendemen dan Mutu Pektin dari Limbah Kulit Pisang Batu (*Musa paradisiaca*) setelah Pemeraman. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang, 38 hal
- Anonim. 2015. Center of Reliable Healt Information. <Http://halosehat.com> [Akaes 16 Maret 2015]
- ASTM. 1991. ASTM D871: *Standard Methods of Testing Cellulose Acetate*. Philadelphia: American Society for Testing and Materials.
- Akhmaludin., Kurniawan, A. 2009. *Pembuatan Pektin dari Kulit Kakao dengan Cara Ekstraksi*. Universitas Dipenogoro: Semarang
- Ashadi, R. W. 1988. Pembutaan Gula Cair dari Pod Coklat dengan Menggunakan Asam Sulfat, Enzim, serta Kombinasi Keduanya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Bakti, C. P. 2012. Optimasi Produksi Enzim Selulase dari *Bacillus* sp. BPPT CC RK2 dengan Variasi pH dan Suhu Menggunakan Response Surface Methodology. [Skripsi]. Depok: Fakultas Teknik, Universitas Indonesia.
- Bizri, N. J dan Wahem, A. L. 1994. *Citric Acid and Antimicrobials Affect Microbiological Stability and Quality of Tomato Juice*. *J. of Food Science* 59 (1) : 130-134.
- Budiyanto, A dan Yulianingsih. 2008. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (*Citrus mobilis*, L)*. *J. Pascapanen* 5(2): 37-44.
- Caplin M. 2004. Pectin. <http://www.Isbu.ac.uk/water/hypec.html>. [15 November 2015]
- Chan, S. Y dan Choo, W. S. 2013. *Effect of Extraction Conditions on The Yield and Chemical Properties of Pectin from Cocoa Husks*. *Food Chemistry*. Volume 141(4), 3752-3758.
- Constenla, D. dan J. E. Lozano. 2003. *Kinetic Model of Pektin Demethylation*. *Latin American Applied Research* 33:91–96.
- Dinas Perkebunan Provinsi Sumatera Barat. 2013. *Produksi Tanaman Perkebunan*. Sumatera Barat.
- Draper, NR dan Smith, H. 1998. *Applied Regression Analysis*, Third Edition, New York: John Wiley & Sons.

- Erika, C. 2013. Ekstraksi Pektin dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao*, L.) Menggunakan Amonium Oksalat. J. Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (5) No.2.
- Farobie, O. 2006. Pembuatan dan Pencirian Pektin Asetat. [Skripsi]. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. IPB. 20 hal.
- Fitriani, V. 2003. Ekstraksi dan Karakteristik Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica var Lemon*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Glicksman, R. 1969. *Physical and Chemical Properties of Pectin*. California: Research Media.
- Gusti, N. 2008. Pengaruh pH dan Lama Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Mutu Pektin dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao*, L). [Skripsi]. Fateta. Unand. Padang 36 hal.
- Gregory, D. J. H. (1982). *The Versality of Pectin*. Dalam *Food Product Industry*. [Online], Vol. ____ halaman.32-36. Tersedia: <http://jn.nutrition.org/abstrak/.pdf> [3 Februari 2008]
- Hoejgaard, S. 2004. *Pektin Chemistry, Funcionality, and Applicat ions*. ht tp://www.cpkelco.com/Ptalk/ptalk.htm. Tanggal Akses 10 Mei 2006.
- Hsu, C. L, Chen.W. L, Weng. Y. M & Tseng, C. Y. 2003. *Chemical Composition, Physical Properties, and Antioxidant Activities of Yam Flours as Affected by Different Drying Methods*. *Food Chemistry* **83**:85-92.
- Hwang, J.,Roshdy, T.H., Kontominas, M. Dan Kokini, J,L. 1992. Comparison of Dailysis and Metal Precipitation Effects on Apple Pectin. *Journal of Food Science* 57:1180-1184.
- Kertezs, Z. I. 1951. *The Pectic Substances*. Interscience Publisher Inc., New York.
- Liew, Q. L, Chin. N. L & Yusof. Y. A. 2014. *Extraction and Characterization of Pectin from Passion Fruit Peels*. *Agriculture and Agricultural Science Procedia* 2. 231-236.
- Margani, A. D. 2015. Pelarut dan Lama Ekstraksi Terbaik dalam Pembuatan Pektin dari Limbah Buah Nangkah (Jerami dan Kulit). [Laporan Penelitian]., Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Mariaty, D. 1990. *Pektin dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan*. 96-104. <http://library.unej.ac.id> [Akses 20 November 2015]
- Montgomery, Douglas C., (2001). *Design and analysis of experiments*, 5th edition, John Wiley & Sons, Inc.
- McCabe, W. L. Smith, J. C, Harriott, P. *Unit Operation of Chemical Engineering*. *Mc Graw Hill International edition*. 2005, 7th. ed.(764).

- Meilina, H dan Ilahi, D. 2012. *Produksi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon*. Prosiding Simposium Nasional Polimer V. IPB. Bogor. Hal 117-126
- Mollea, C., Chiampo, F & Conti, R. 2008. *Extraction and Characterisation of Pectin from Cocoa Husk: a Preliminary Study*. Food Chem. 107 : 1353-1356.
- Montgomery, D.C., 1984. Design and Analysis of Experiments. Jhon Wiley & Sons, Canada.
- Muhidin. 1999. Agroindustri Papain dan Pektin. Penebar Swadaya, Jakarta. 25 hal.
- Narsitoh, W. S. 2001. Kemungkinan Pemanfaatan Limbah Kulit Kakao (*Theobroma cacao*, L) sebagai Sumber Zat Pewarna (B B β B-Karoten). [Laporan Penelitian], Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Nelson DB, Smith CJB, Wiles RL. 1977. *Commercially Important Pectic Substances*. Di dalam: Graham HD, editor. Food Coloids. Connecticut: Westport. Hal 419-500.
- Nuryati dan Salimy, D. 2008. *Metode Permukaan Respon dan Aplikasinya pada Optimal Eksperimen Kimia*. Risalah Lokakarya Komputasi dalam Sains dan Teknologi Nuklir, 373-391.
- Priyatno, D. 2010. Paham Analisa Statistik Sata dengan SPSS. MediaKom. Jakarta. 128 hal.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 2004. Panduan Lengkap Budidaya Kakao. AgroMedia Pustaka. Jakarta
- Putra, I, N, K. 2010. Optimasi Proses Eksraksi Pektin Dami Buah Nangka. Jurnal Agritech, vol. 30, No. 3.
- Rachmawan, A., Lestari D., Dwiera E., dan Djoko S. 2005. *Ekstraksi dan Karakteristik Pektin dari Kulit Buah Kakao*. J. Ilmiah Pertanian Gakuryoku 11(2): 190-194.
- Ranganna S. 1979. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tata-McGraw Hill, New Delhi.
- Riyadi. 2003. Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Cokelat, Penerbit Pohon Cahaya, Yogyakarta.
- Rouse, A. H. 1977. *Pectin: distribution, significance*. Dalam Nagy, S., P. E. Shaw and M.K. Veldhuis (eds). Citrus Science and Technology Volume 1. The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- 1997. *Pectin in the Fruits and Extraction of Pectin in the Fruit*. New York. Publish : Newyork.
- Schemin. C. M. H, Fertoni, C. R, Waszczynskyj, N & Wosiacki, G. 2005. *Extraction of Pectin from Apple Pomace*. Brazillian Archives of Biology and Technology, International Journal, Brazil. 48(2),259-266.

- Siregar, T. 1989. *Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Coklat*. Penebar swadaya, Jakarta.
- Siregar, T. Slamet, R dan Nuraeni, L. 2007. *Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Cokelat*. Penebar Swadaya: Jakarta. 157 Hal.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.160 hal.
- Sulihono, A., Tarihoran, B., Agustina, T, E. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut terhadap Estraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). *Jurnal Teknik Kimia* No. 4, Vol. 18.
- Susilawati, Munandar. S, Edahwati. L, & Harsini. T. 2013. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Coklat dengan Pelarut Asam Sitrat. Fakultas Teknologi Industri ,UPN"Veteran"Jatim Program Studi Teknik Kimia. Volume 11.
- Tarigan, M, Kaban, I. M. dan Hanum, F. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU, Article in press*. Universitas Sumatra Utara: Medan.
- Towle, G.A. and O. Christensen. 1973. Pectin. Dalam R.L. Whistler (ed.) *Industrial Gum*. Academic Press, New York.
- Vriesmann, L. C, Teofilo. R. F, & Perkowicz. C. L. 2012. Extraction and Characterization of Pectin from Cacao Pod Husks (*Theobroma Cacao* L.) with Citric Acid. *LWT- Science and Technology* 49. Brazil. 108-116.
- Winarno, F. G dan M. Aman. 2004. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Budaya. Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta. 256 hal.
- Yulidia, O. 2001. Pengaruh Perbedaan Tingkat pH Selama Ekstraksi terhadap Rendemen dan Sifat Fisika dan Kimia Pektin Kulit Buah Coklat (*Theobroma cacao*, L). [Skripsi]. Faperta. Unand. Padang 35 hal.