

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2011. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/24454/4/Chapter%20II.pdf> [Diakses 22 Desember 2015].
- Afandy. 2008. Pengolahan Kakao. [Http:// www.ristek.go.id](Http://www.ristek.go.id) [Diakses 14 Desember 2015].
- Ahmad, U. 2013. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran. Edisi pertama. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Alam N, Muhammad S.S dan Gatot S.H. 2010. Karakteristik Buah Kakao yang dipanen Pada Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh dan Kelas Kematangan ISSN : 0854 – 641X, J. Agroland 17 (2) : 123 – 130.
- Alawiya, W. 2016. Optimasi Proses Ekstraksi Pektin dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao*, L) Menggunakan Asam Sitrat dengan Variasi Suhu, pH Pelarut dan Lama Ekstraksi. [Skripsi]. Unand. Padang. 62 Hal.
- Andarwulan, Nuri. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Arsyad, S. 2000. Konservasi Tanah dan Air. Bogor: Institut Pertanian Bogor, Fakultas Pertanian, Program Studi Ilmu Tanah.
- Ashadi, R.W. 1988. Pembuatan Gula Cair dari Pod Coklat dengan Menggunakan Asam Sulfat, Enzim, serta Kombinasi Keduanya. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Awasti, Rajendra. 2011. *Selection of Pectin As Pharmaceutical Excepiant on The Basis of Rheological Behavior*. Internation Journal of pharmacy and Pharmaceutical sciences. ISSN-0975-1491. Vol 3. Issue 1.
- Chahyaditha, Muhamad Eki. 2011. Pembuatan Pektin Dari Kulit Buah Kakao Dengan Kapasitas Produksi 12000 ton/ Tahun <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/24454/4/Chapter%20II.pdf> [Diakses 08 Januari 2016].
- Constenla, D. Dan J.E. Lozano. 2006. Kinetic Model of Pectin Demethylation. <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sciarttext&pid=S151689132005000200013> [Diakses 24 July 2016].
- Cruess, W.V.1958. *Commercially Fruits and Vagatable Products*. Megraw Hill Book co, New York.
- Desrosier, N. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 614 Hal.

- Dinas Perkebunan Provinsi Sumatera Barat. 2014. Potensi Kakao di Sumatera Barat. Sumatera Barat. Padang.
- Dinas Perkebunan Kabupaten Lima Puluh Kota, 2014. Dinas Tanaman Pangan Hortikultura Dan Perkebunan Kabupaten Lima Puluh Kota. <http://skpd.limapuluhkotakab.go.id/tanaman/statis-7-profil dinas.html>.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan Kabupaten Lima Puluh Kota. 2005. Data Base Statistik Pertanian. Dinas Pertanian Tanaman Pangan, Kabupaten Lima Puluh Kota, Payakumbuh.
- Farida, Mutia. 1998. Pengaruh Suhu Dalam Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao, L*) Terhadap Rendemen dan Beberapa Faktor Mutu Pektin Kering. [Skripsi]. Unand.padang. 45 hal.
- Fitria, V. 2013. Karakteristik Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Mulsa balbisiana ABB*). [Skripsi]. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Jakarta. 90 Hal.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Teknology In Food Industry*. Academic press. New york.
- Goycoolea, F.M. dan Adriana Cardenas. 2003. Pectins From Opuntia Spp. : A Short Review. J.PACD. 17-29.
- 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> [Diakses 22 Februari 2016].
- Gusty N. 2009. Pengaruh pH Dan Lama Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Mutu Pektin Dari Kulit Kakao. [skripsi]. Unand. Padang. 26 hal.
- Hariyati, M. N. 2006. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*citrus nobilis var microcarpa*) [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 79 Hal.
- Hendri, D. 2012. Eevaluasi Kesesuaian Lahan Untuk Tanaman Kakao (*Theobroma Cacao. L*) dan Potensi Pengembangan di Kecamatan Malalak Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat. Universitas Andalas, Padang. Jurnal jurusan tanah. 20 Hal.
- 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.
- International Pectins Procedures Association. 2002. *What is pectin*. <Http://www.ippa.info/history of pectin>. Htm. Diakses 24 Maret 2016.

- Ismail, Norazelina S.M., Ramli, Nazarrudin, Hani, Norziah M., Meon, Zainuddin. 2012. *Extraction and Characterization of Pectin From Dragon Fruit (Hylocereus Polyrhizus) Using Various Ekstractoin Condition*. Sains Malaysiana. UKM. Malaysia.
- Mariaty, D. Pektin dan pemanfaatanya dalam industri pangan. 2000.
- Maulidyah, Halimatussadiyah, F. Susanti dan M Nurdin. 2014. Isolasi Pektin Dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao*, L.) dan Uji Daya Serapnya Terhadap Logam Tembaga (Cu) Dan Logam Seng (Zn). *Jurnal Agroteknos*. Vol 4 (2) : 113-119
- Makagiarsar Dan Megawati. 1996. Kajian Produksi Pektinase (poligalakturase) oleh *Aspergillus Niger* Hasil Isolasi Dari Perkebunan Cacao. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol (1).
- Moechtar, 1990. *Farmasi Fisika*. UGM Prees. Yogyakarta.
- Muchtadi, T.R, Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bogor.
- Muljohardjo. 1992. *Kimia dan Teknologi Pektin*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Nasution, S. 2006. *Metode Research: Penelitian Ilmiah*. Ed. 1, Cet.8. Bumi Aksara. Jakarta
- Nazir, 2005. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Bogor. Hal: 175-182
- Nelson, D.B, C.J.B. Smith dan R.L. Wiles.1977. *Commerically Impottant Pektin Subtances*. Didalam H.D. Graham (eds) *Food colloid*. P418.Avi publ. Inc. westport, conecticut.
- Padival, R.A., S. Ranganna and S.P. Manjrekar. 1979. Low Methoxyl Pectins from Lime Peel, *J. Food Technology*.14: 333-342 .
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 2004. *Panduan Lengkap Budidaya Kakao*. AgroMedia Pustaka. Jakarta. Hal : 36-41
- Ranganna S. 1979. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tata-McGraw Hill, New Delhi.
- Rouse, A.H. 1977. Pectin : distribution,significance. Dalam Nagy, S.,P.E, Shaw and M.K, Veldhuis (eds). *Citrus science and Tecnology Volume 1 The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut*.
- Sulihono, A., Tarihoran B, Agustina, T. E, 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhdap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). *Jurnal Teknik Kimia* No.4, Vol.18.

- Supriadi, D. 2010. Pengaruh pH dan Suhu Ekstraksi Terhadap Mutu Pektin Dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao*, L.). [Skripsi]. Unand. Padang. 43 Hal.
- Susilowati, S. Munandar, L. Edahwati dan T. Harsini. 2013. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Coklat Dengan Pelarut Asam Sitrat. Fakultas Teknologi Industri,UPN “ Veteran” Jatim. Vol 11(1).
- Towle, G.A. and O. Christensen, 1973. *Pektin*. Didalam R. L. Whistler (Eds) Industri Gum, P. 429. Academi Press, New York.
- Vriesman, L. Cristina. *Extraction and Characterization of Pectin From Cacao Pod Husks (Theobroma cacao, L.) With Citric Acid. Journal food science and Technology 49 (2012) 108-116.*
- Winarno, F. G. 2002. Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura. M-BRIO PRESS. Bogor. Cetakan 1. Hal : 101-105
- _____ 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta. Hal : 35-38
- Yenrina, R. Yuliana, Rasyida, D. 2011. Metode Analaisis Bahan Pangan. Padang. Universitas Andalas Press. 120 Hal.
- Yonaldo, 2013. Pengaruh Jenis Asam Dan Lama Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin Dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao*, L.) yang dihasilkan. [Skripsi]. Unand. Padang . 23 hal.
- Yulidia, O. 2001. Pengaruh PerbedaanTtingkat pH Selama Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Sifat Fisika Dan Kimia Pektin Kulit Buah Coklat (*Theobroma cacao*, L.) [Skripsi]. Unand. Padang. 35 hal.

