

DAFTAR PUSTAKA

- Al, H.R. 1986 Ekstraksi Pektin dari Pulp Kopi. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Anggara, A dan Marini, S. 2011. Kopi Si Hitam Menguntungkan. Cahaya Atma Pustaka : Yogyakarta
- Anonim. 2011. Asam Sitrat. http://id.Wikipedia.org/wiki/Asam_Sitrat. [26 April 2016].
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Banker, R.A. 1994. Pectin, Carbohydrate polymer, 133-138
- Bressani, R.1979. *The by-products of coffee berries* . In *Coffee pulp: Composition, Technology, and Utilization*. BRAHAM, J .E .and R. BRESSANI, (Eds .) . International Development Research Centre, Ottawa, Canada . pp. : 5-10.
- Constela, D., A.G Ponce and J.E. Lozano. 2006. Kinetik Model of Pectin Demethylation.http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-89132005000200013
- Diniyah, N., Maryanto,. Nafi, A., Sulistiya, D., Subagio, A. 2013. Ekstraksi dan Karakterisasi Polisakarida Larut Air dari Kulit Kopi Varietas Arabika (*Coffea arabica*) dan Robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 14. No. 2 : 73-78*.
- Dyah, A,M.,Wignyanto dan Lailatul, N,R,. 2013. *Pelarut dan Lama Ekstraksi Terbaik dalam Pembuatan Pektin dari Limbah Nangka (Jerami dan Kulit)*. Jurusan Teknologi Industri. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Erika, C. 2013. *Ekstraksi Pektin dari Kulit Kakao (Theobroma cacao, L) Menggunakan Amonium Oksalat*. Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol. 5. No. 2.
- Farobie, O. 2006. Pembuatan dan Pencirian Pektin Asetat. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Istitut Pertanian Bogor.
- Fitriani, V. 2003. Ekstraksi dan Karakteristik Pektin dari kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica val Lemon*). [Skripsi].Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Food Chemical Codex. 1996. Pectins .
<http://arjournals.annualreviews.org/doi/abs/10.1146/annurev.bi.20.070151.000435>.

- Goycoolea, F.M dan Adriaana, C. 2003. Pectins from Opuntia Spp : A Short Review. J.PACD. 17-29.
- Hanum, F, Marta A, T, dan Irza M, 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Raja (*Musa sapientum*). Jurnal Teknik Kimia, Universitas Sumatera Utara, Vol. 1, No. 2.
- Harsanti, D. 2010. Sintesis dan Karakteristik Boron Karbida dari Asam Borat, Asam Sitrat dan Karbon Aktif. *Jurnal Sains dan Teknologi Modifikasi Cuaca*. 11(1) : 29-40.
- Henza, P. 2005. Pengaruh Suhu dan Durasi Penyangraian Kopi Arabika dan Kopi Robusta Greenbean Maupun Hulls Bean. [Skripsi]. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan. 38 hal.
- Herbstreith, K dan G Fox. 2005. Pectin. http://www.herbstreithfox.de/pektin/forschung_und_entwicklung/forschung_entwicklung04a.htm
- Hermawati, Y., Rofieq, Y., Wahyono, P. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati Serta Uji Stabilitasnya dalam Es Krim. *Biologi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Malang.
- IPPA (*International Pectins Procedures Association*). 2002. *What is Pectin*. <http://www.ippa.info/historyofpektin.htm>
- Kalapathy, U dan A. Proctor. 2001. *Effect of Acid Eztraction and Alcohol Precipitation Conditions in The Tield and Purity of Soy Hull Pectin*. *Food Chemistry* 73 : 393-396.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2013. *Produksi Kopi Nusantara Ketiga Terbesar di Dunia*. Jakarta.
- Kirk, R.E dan Othmer, D.F. 1958. *Encyclopedia of Chemical Technology*. *The Interscience Encyclopedia Inc*. New York. Vol 14.
- Khopkar, M. 2010. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta : UI-Press.
- Kurniasari, L., Riwayati, I dan Suwardiyono. 2012. Pektin Sebagai Alternatif Bahan Baku Biosorben logam Berat. *Momentum*. 8(1).
- Laili, S. 1994. Mempelajari Pengaruh Pengupasan Kulit dan Perbandingan Volume Ekstrak dengan Volume Bahan Penggumpal Terhadap Sifat Pektin dari Kulit Kakao (*theobroma cacao*, L). [Skripsi]. FATETA-IPB. Bogor.
- Maulana, Syukron. 2005. Ekstraksi dan Karateristik Pektin dari Limbah Kulit Pisang Uli (*Musa paradisiaca L.AAB*). [Skripsi]. Program Studi Farmasi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.

- Mc Cready, C. D. 1990. Industrial Pectin : Source, Production and Application. *Carbohydrat Polymer*. 12 : 79-84
- Muhidin, Dudung. 2003. *Agroindustri Papain dan Pektin* : Penebar Swadaya. Jakarta
- Nelson, D.B.,Smit,C.J.B. dan Wiles, R.L. 1977. Commercially important pectin substances. Di dalam H.D. Graham (ed). *Food Colloids*. P. 418. AVI Publ.Inc., Connecticut.
- Nur, M. H.,. 2006. Ekstraksi Karakteristik Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis var microcarp*). [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 79 hal.
- Prasetyowati, Sari, K.R. dan Pesantri, H. 2009. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Mangga. *Jurnal Teknik Kimia*. 16(4) : 42-49.
- Radio Republik Indonesia. 2016. http://rri.co.id/takengon/post/berita/147507/teknologi/produksi_tehdari_kulit_kopi_gayo.html diakses pada tanggal 23 Juni 2016
- Rahardjo, P. 2013. *Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta* : Penebar Swadaya. Jakarta
- Rachmawan, A., Lestari, D., Dwierra E. dan Djoko, S. 2005. Ekstraksi dan Karakteristik Pektin dari Kulit Buah Kakao. *Jurnal Ilmiah Pertanian Gakuryoko*. 11(2) : 190-194.
- Ranganna, S. 1979. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Product*. McGraw_Hill bookco. Ltd, New Delhi.
- Sulihono, A., Tarihoran, B. dan Agustina, T.E. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknik Kimia*. 18(4).
- Susilawati,. U, Samsu, N,. Dan Assadi. 2006, Karakteristik Pektin dari Darun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia L.Miers*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Faperta. Universitas Lampung. Vol. 12. Hal. 125-129.
- Susilowati,. Munandar, S., Edahwati, L. dan Tutuk, H. 2013. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Cokelat dengan Pelarut Asam Sitrat. *Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran*. 11(1).
- Tien, R.M., Sugiyono, A dan Fitriyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan* : Alfabeta. Bogor.
- Tim karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budidaya tanaman Kopi*. CV. Nuansa Aulia. Bandung.
- Tohuloula, A., Budiarti, L., Nur ,E, F,. 2013. Karakterisasi Pektin Dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. Program Studi Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Lambung Mangkurat. *Konversi*, Volume 2 No.1.

Utami, R. 2014. Ekstraksi Pektin dari Kulit Kakao dengan Pelarut *Ammonium Oksalat*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.

Widyaningrum., Lutfi, Musthofa dan Agung,Wahyunanto,N. 2014. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Buah Pandan Laut (Pandanus tectorius)*. Jurusan Keteknikan Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, Vol. 2 No. 2 : 89-96.

Widyotomo, S. 2012. Potensi dan Teknologi Diversifikasi Limbah Kopi Menjadi Produk Bermutu dan Bernilai Tambah. *Penelitian Kopi dan Kakao*. 1 : 63-80.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi* : Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Wong, W.W., Abbas F.M.A., Liong, M.T. dan Azhar, M.E. 2008. Modification of Durian Rind Pectin for Improving Biosorbent Ability. *International Food Research Journal*. 15(3) : 363-365.

