

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisman. 1989. Penelitian Rendemen dan Mutu Pektin dari Limbah Kulit Pisang Batu (*Musa paradisiaca*) setelah Pemeraman. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal.38
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- [Balijestro] Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika. 2014. Panduan Budidaya Tanaman Jeruk. <http://balijestro.litbang.deptan.go.id/id/234.html>. (diakses 06 Oktober 2016).
- Budiyanto, A dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (*Citrus nobilis L*). J. Pascapanen 5(2). Hal 41
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Sumatera Barat. 2014. Masyarakat Pasaman Barat Kembali Bergairah Kembangkan Jeruk. <http://balijestro.litbang.pertanian.go.id/kebangkitan-jeruk-di-kabupaten-pasaman-barat-sumatera-barat/>. (diakses 27 Desember 2016).
- Constenla, D., J. E. Lozano. 2006. *Kinetic Model of Pectin Demethylation*.[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1516-89132005000200013](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-89132005000200013). Diakses pada tanggal 2 Oktober 2017.
- Disai, Pinton. 2011. Dampak Konsentrasi Larutan Asam Cuka Dibawah 5% Dan Lama Perendaman Terhadap Batas Keamanan Dalam Kekerasan Gigi Permanen. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember. Jember. 63 hal
- Erika, C. 2013. Ekstraksi Pektin dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao, L*) Menggunakan Amonium Oksalat. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 5(2) : 1-6.
- Fennema. 1996. Food Chemistry. Edisi 3. Marcel Dekker. Inc., New York
- Fesenden, R. J dan Fesenden, J. S. 1986. Kimia Organik. Edisi Ketiga. Jilid 2. Erlangga. Hal 33
- Fitria, V. 2013. Karakteristik Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana ABB*). Skripsi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta. 74 hal.

- Fitriani, V. 2003. Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Dari Jeruk Lemon (*Citrus medica var Lemon*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 70 hal.
- Glicksman. 1969. *Gum Technology in The Food Industry*. Academic Press. New York. p 214- 224.
- Guichard, E. S., A, Issanchou., Descovieres dan P. Etievant. 1991. *Pectin Concentration, Molekular Weight and Degree of Esterification*. Influence on Volatile Composition and Sensory Characteristic of Strawberry Jam. *J. Food Science*, 56:1621
- 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.
- Greenwood. 1997. *Chemistry of The Elements*. Edisi ke-2. Oxford: Butterworth-Heineman.
- Gregory, D. J. H. 1982. The Versality of Pectin. Dalam Food Product Industry. hal 32-36. Tersedia: <http://jn.nutrition.org/abstrak/>.pdf ( diakses 3 Desember 2016).
- Hardiyanto, Martasari. C, dan Agismanto, D. 2004. Rekoleksi, Karekterisasi dan Konversi Plasma nutmah Jeruk. Lokal Penelitian Tanaman Jeruk dan Hortikultura Subtropik. 14 hal.
- Hariyati, N.M. 2006. Ekstraksi Dan Karakteristik Pektin Dari Limbah Proses Pengolahan jeruk Pontianak (*Citrus nobilis var microcarpa*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 66 hal.
- Hajrah, W. O. 2009. Mempelajari Propile Sensori Jeruk Keprok Batu 55 (*Citrus reticulate blanco*), Keprok Blinyu (*Citrus reticulate blanco*), Manis Punten (*Citrus sinensis osbeck*) Serta Manis Valencia (*Citrus sinensis osbeck*) Dengan Analisis Sensori Deskriptif. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Intitut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 17
- Hanum, F., Tarigan, M.A dan Kaban, I.M.D. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Raja (*Musa sapientum*). *Jurnal Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara*. 1(2): 49-53.
- Herbstreith, K., G. Fox. 2005. *Pectin*. <http://www.herbstreithfox.de/pektin/forschungundentwicklung/forschungentwicklung04a.htm>. (diakses 7 Oktober 2016).



- Hoejgaard, S. 2004. *Pectin Chemistry, Functionality, and Applications*. <http://www.cpkelco.com/Ptalk/ptalk.htm>.(diakses 7 Oktober 2016).
- IPPA (International Pectins Procedures Association). 2002. *What is Pectin*. [http://www.ippa.info/history\\_of\\_pektin.htm](http://www.ippa.info/history_of_pektin.htm). (diakses 10 Oktober 2016).
- 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.
- Kusuma, H.R. 2007. Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan. *Widya Teknik* Vol.6(2) : 142-143.
- Lutfiati, A. 2008. Prarancangan Pabrik Asam Sulfat dari Sulfur dan Udara dengan Proses Kontak Kapasitas 225.000 Ton per Tahun. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Teknik UMS. hal 4-5.
- Maulidiyah, Halimatussadiyah, Susanti, F., Nurdin, M dan Anshaullah. 2014. Isolasi Pektin dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao*, L) dan Uji Daya Serapnya Terhadap Logam Tembaga (Cu) dan Kogam Seng (Zn). *Jurnal Agroteknos* 4(2): 114.
- Meilina, H dan Sailah, Illah. 2003. Produksi Pektin dari jeruk lemon (*Citrus medica*). Prosiding Simposium Nasional Polimer V, ISSN 1410-8720. Hal 122
- Muhidin. 1999. *Agroindustri Papain dan Pektin*. Penebar Swadaya. Jakarta. 25 hal
- Perina, I., Satiruiani, E. S. Felycia, H. Herman. 2007. Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Widya Teknik* Vol. 6 (1). 1:10.
- Prasetyo, D. 2011. Pabrik Amonium Nitrat dari Amonia dan Asam Nitrat Dengan Proses Grainer. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Surabaya. Hal 5-6.
- Praseytowaty, Permata, K. S dan Pesantri. 2009. Ekstraksi Pektin dari Kulit Mangga. *Jurnal Teknik Kimia* 16(4). Hal 42
- Purwantoro, N. A. 1989. Ekstraksi dan Isolasi dari Limbah Jeruk Manis (*Citrus sinensis* Osbek). Skripsi. Fateta, IPB. Bogor
- Purwoko. 2011. *Pembuatan Pektin dari Buah Pepaya (Carica Papaya L) Sisa Sadap*. *Jurnal Teknik industri pertanian* 12 (1): 8-13.

- Puspitasari, D., Dati, Natalia., Endahwati dan Luluk. 2008. Ekstraksi Pektin dari Ampas Nanas. Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono Pengolahan Sumber Daya Alam dan Energi Terbarukan. Hal 1-5. ISSN 1978-0427.
- Rachmawan. A., Putri. L. D., Ammiroenas. D. E. Dan Santoso. D., 2005. Ekstraksi Karakterisasi Pektin dari Kulit Buah Kakao. Gakuryoku Vol. XI No. 2(1-5)
- Ranganna, S. 1977. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products Second Edition*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited: New Delhi.
- Sinurat, R. H. 2011. Pengaruh Campuran *Edible Coating* dan Lama Penyimpanan terhadap mutu buah jeruk manis. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas SumateraUtara. 98 hal.
- Sirotek, K., Sloakova, L., Kopecny, J dan Morounek, M. 2004. *Fermentation of pectin and glucose, and activity of pectin degrading enzymes in the rabbit caecal bacterium bacteroidescaccae*. Letters in Applied Microbiology. 38:327-332.
- Sulihono, A., Benyamin, T dan Tuti, E.A. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin Dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). Palembang: Jurnal Teknik Kimia 18 (4) : 1-8.
- Susanti, D., Khornia, D. L.,Azzahra, A. H., Februana, H. P. C. dan Indah, H. 2015. Pelarut Terbaik Dalam Pembuatan Pektin Dari Limbah Albedo Durian (*Durio zibethinus* Murr) Dengan Menggunakan Metode MAE (*Microwave Assisted Extraction*). Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim. Semarang. 23-26
- Susilowati, Siswanto, M., Edahwati, L. dan Tutuk, H. 2013. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Cokelat dengan Pelarut Asam Sitrat. Fakultas Teknologi Industri. UPN "Veteran" Jatim. 11 (1) : 27-30.
- Steenis, C. G. G. J. 2003. Flora untuk Sekolah di Indonesia. Cetakan IX. Jakarta: PT.Pradya Paramita. Hal 233-236.
- Tohuloula, A., Lestari, B.dan Etha N.F. 2013. Karakterisasi Pektin dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. Jurnal Konversi. Universitas Lambung Mangkurat. 2(1) : 21-27



Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal

Zahrotun, E. N., Yuli, N. dan Rusdiansjah. 2013. Pengaruh Suhu dan Waktu Terhadap Hasil Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Nanas. Simposium Nasional RAPI XII. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surabaya. K39-K43. ISSN 1412-9612.

