

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
- Akmalludin dan K. Arie. 2009. *Pembuatan Pektin dari Kulit Coklat dengan Cara Ekstraksi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Agromedia, R. 2007. *Budidaya Semangka*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI Press. Jakarta.
- Aska, Naili. 2015. Khasiat dan manfaat Kulit Semangka Bagi Kesehatan. <http://www.jenistanaman.com/wp-content/uploads/2015/12/Khasiat-dan-manfaat-kulit-semangka-bagi-kesehatan.jpg>. Diakses 25 Januari 2018
- Andarwulan, N. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal: 171-172.
- Awasthi, Rajendra. 2011. Selection Of Pectin As Pharmaceutical Excepiet On The Basis Of Rheological Behavior. *International Journal Of Pharmacy And Pharmaceutical Sciences*. ISSN-0975-1491. Vol 3, Issue 1.
- Budiyanto, A dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakter Pektin Dari Ampas Jeruk Siam (*Citrus mobilis L.*). *Jurnal Pascapanen*, 5(2). Hal: 37-44.
- Cruess, W.V. 1958. *Commercially Fruits and Vegetable Products*. Megraw Hill Book co, New York.
- Demam, J.M. 1989. *Principles of a Food Chemistry*. Padmawinata, K. (penerjemah).1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB. Hal: 202
- Desrosier, N.W. 1969. *The Technology of Food Preservation*. Muljohardjo, M. (penerjemah). 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press. Hal: 614.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Sumatera Barat. 2008. *Laporan Tahunan Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura Sumatera Barat*. Padang.
- [DJHKP]. Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian. 2015. *Statistik Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta. Hal: 236.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Cet 2. Edisi ke-1. Bumi Aksara. Jakarta. Hal: 238
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. Edisi 3. Marcel Dekker.Inc. New York.

- Fitria, 2013. Karakteristik Pektin Hasil Ekstraksi Dari Limbah kulit pisang kepok (*Musa balbisiana ABB*). [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi Jakarta. Jakarta
- Fitriani, V. 2003. Ekstraksi Dan Karakteristik Pektin Dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica var lemon*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in food industry*. Academic press. New York. Hal: 34-38.
- Gusti, N. 2008. Pengaruh pH dan Lama Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Mutu Pektin dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao*, L). [Skripsi]. Fateta. Unand Padang. Hal: 36
- Hariyati, M.N. 2006. Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis var microcarpa*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- 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.
- Huor, S.S. 1979. *Food Processing And Food Product Development Of Watermelon Fruit, Citrullus Lanatus* (Thunberg) Matsumara and Nakai. University of Florida Disertation.
- International Pectin Procedure Association. 2001. *What Is Pectin*. http://www.ippa.info/history_of_pectin.htm. Diakses 5 Juni 2017
- Kalapathy, U. dan A. Proctor. 2001. Effect of acid extraction and alcohol precipitation conditions on the Yield and purity of hull pectin. *Food chemistry* **73**. Hal: 393-396.
- Kalie, M.B. 1999. *Bertanam Semangka*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 9.
- Kalie, M.B. 2006. *Bertanam Semangka*. Cet. 31. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kertesz, Z.I. 1951. *The Pectin Substances*. Interscience Pub. Inc: New York.
- Kumar, P. 1985. *Watermelon Utilization Of Peel Waste For Pickle Processing*. *Indian food Packer*. **39** (4). Hal: 49-52.
- LMGA AGRO. 2015. Bedah Buah. <https://bedahbuah.net/2015/10/13/semangka-lonjong-inul-yang-manis/html>. Diakses pada tanggal 21 Februari 2018 Pukul. 07:45 WIB
- Maulidyah, H., F. Susanti dan M. Nurdin. 2014. Isolasi Pektin Dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao*, L) dan Uji Daya Serap Terhadap Logam Tembaga (Cu) Dan Logam Seng (Zn). *Jurnal Agroteknologi*. Vol 4 (2). Hal: 113-119.

- McLellan, M.R., L.R. Lind., R.W. Kime. 1995. *Hue Angle Determinations and Statistical Analysis Multiquadrant Hunter L,a,b Data. Journal of Food Quality* 18:235-240.
- McCready, R.M. 1965. *Extraction of the Pectin from the Citrus Peels and Preservation of Pectin Acid. Method Carbohydrate Chem*, 8:167-170.
- Meilina, H dan D. Ilahi . 2012. Produksi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon. *Prosiding Simposium Nasional Polimer V*. IPB. Bogor. Hal: 117-126
- Moechar, 1990. *Farmasi Fisika*. UGM Press. Yogyakarta. Hal: 205-207.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Pengolahan Pangan Nabati*. PAU Pangan Dan Gizi. IPB. Bogor
- Muhidin. D. 1999. *Agroindustri Papain dan Pektin*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 58.
- Oktarya, Z. Dan A. Ramadhani. 2014. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah kulit semangka menggunakan ekstrak enzim *Aspergillus niger*. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 4 (2). Hal: 30
- Prajnanta, F, 2003. *Agribisnis Semangka Non Biji*. Edisi ke-5, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Prasetyowati, Sari, K.R. dan Pesantri, H. 2009. Ekstraksi Pektin dari Kulit Mangga. *Jurnal Teknik Kmia*. 16(4). Hal: 42-49.
- Ranggana S. 1979. *Handbook of Analysis and quality control for Fruit and Vegetable Products Second Edition*. New Delhi: Mc. Graw Hill. Hal: 35
- Ritnawati. 2016. Analisis Sifat Fisiko-kimia Pektin dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao*, L) di Kabupaten Lima Puluh Kota. [*Skripsi*], Fateta. Unand. Padang.
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Semangka Hibrida*. Agromedia pustaka. Jakarta.
- Singh, R, J. C. Kumar, K. S. Nandpuri, 1975, "A study on the influence of the structural chemical constituents of the skin of water melon (*Citrullus lanatus* Sch.) fruit on the incidence of its blossom-end-rot and cracking", *The Indian Journal of Horticulture*, 32 (1/2). Hal: 98-101.
- Sobir dan Firmansyah. 2012. *Budi Daya Semangka, panen 60 hari*. Cet. 2. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 14-17.
- Sobir. 2009. *Buku Pintar Budidaya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hal: 274-275.

- Susilowati, M., Siswanto, E. Luluk, dan H.Tutuk. 2013. *Ekstraksi Pektin dari Kulit Coklat dengan Pelarut Asam Sitrat*. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur 11(1): 27-30.
- Suwandi, Wihardjo.1993. *Bertanam Semangka*. Kanisius, Yogyakarta. Hal: 107
- Syukur, M. 2009. *Perawatan Tanaman Semangka*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tarigan, M kabar, I.M. dan F. Hanum, 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU*. Article in Press. Universitas Sumatera Utara. Medan, Vol. 1, No.2.
- Thirugna N.B.K.,V. Sivakumar, J.P. Maran.2014. *Process Optimization And Analysis Of Microwave Assisted Extraction Of Pectin From Dragon Peels Fruit.Int. J. Carbohydrate Polymer* 112 (2014). Hal: 622-626.
- Utami, R. 2014. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Kakao Dengan Pelarut Ammonium Oksalat. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- UPOV. 2013. *Descriptors for Watermelon (Citrullus lanatus (Thunb). Matsum. et Nakai)*. Guidelines For Conduct Of Test For Distinctness, Uniformity And Stability. TG/142/5 Rev.
- Whistler, R.L dan Daniel. 1985. *Industrial Gum*. Academic Press, New York.
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-BRIO PRESS. Bogor. Cetakan I. Hal: 101-102.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta. Hal: 35-37.
- We Leung, dkk. 1970. *Food Composition Table For Use In East Asia Part I China*. Hal: 10
- Yenrina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal: 3-11.