

DAFTAR PUSTAKA

1. Situmorang, D. R., *Kualitas Minuman Serbuk Instan Buah Terung Belanda (Solanum Betaceum Cav.) dengan Variasi Kadar Maltodekstrin*, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta, 2012.
2. Dewi, Ni W. O. A.C, Ni Made Puspawati, I Made Dira Swantara, I.A.R.Astiti Asih, Wiwik Susana Rita, *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Ekstrak Etanol Biji Terung Belanda (Solanum Betaceum Syn) dalam Menghambat Reaksi Peroksidasi Lemak pada Plasma Darah Tikus Wistar*, *Jurnal Cakra Kimia*, 2014, No. 1, Vol.2.
3. Wenten, I. G., *Teknologi Membran Industri*, Bandung, 1999.
4. Arief, S., Nasmiati, D., Imelda, *Studi Membran Anorganik Berbahan Dasar dari Alam serta Potensinya sebagai Filter*, Universitas Andalas, Padang, 2013.
5. X, Ding, Y. Fan, N. Xu, *A New Route For the Fabrication of TiO₂ Ultrafiltration Membrans with Suspension Derived from A Wet Chemical Synthesis*, *Journal of Membran Science*, 2006, 270, 179–186.
6. Nowak, K. M., *Application of Ceramic Membrans for The Separation of Dye Articles*, *Desalination*, 2010, 254, 185-191.
7. Nasir, S., Yuni E. P., Ira E., *Penyisihan Ion Kadmium pada Limbah Cair Pabrik Pulp & Paper dengan Menggunakan Membran Keramik*, Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan, 2014.
8. Notodarmojo, S., Dini M., Teuku Z., *Pengolahan Limbah Cair Emulsi Minyak dengan Proses Membran Ultrafiltrasi Dua Tahap Aliran Cross-flow*, ITB, Bandung, 2004.
9. DeFrees, *Carbohydrate Purification Using Ultrafiltration, Reverse Osmosis And Nanofiltration*, United State Patent, 2003.
10. Mulder M, *Basic Principles of Membran Technology*, Kluwer Academic Publisher, Netherland, 1996.
11. Said, N. I., *Uji Kinerja Pengolahan Air Siap Minum dengan Proses Biofiltrasi, Ultrafiltrasi dan Reverse Osmosis (Ro) dengan Air Baku Air Sungai*, *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 2009, No. 2, Vol.5.

12. Prayitno, H. T., Pemisahan Padatan Tersuspensi Limbah Cair Tapioka dengan Teknologi Membran Sebagai Upaya Pemanfaatan dan Pengendalian Pencemaran Lingkungan, *Tesis*, Universitas Diponegoro, Semarang, 2008.
13. Djajasukmana, R. B., Teknik Perakitan Unit Filtrasi Membran dan Pengujian Kinerjanya Terhadap Jus Jeruk dan Produk Olahan Lainnya, *Dalam Buletin Teknik Pertanian. Balai Besar Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor*, 2011, No 1, Vol 16.
14. Pinem, J. A. dan J. A. Sorang. Penyisihan BOD5, COD dan TSS Limbah Cair Tahu dengan Kombinasi Koagulasi-Flokulasi dan Ultrafiltrasi, *Jurnal Teknologi*, 2012, No. 2, Vol. 3, 135-138.
15. Notodarmojo, S., Anne D., Penurunan Zat Organik dan Kekeruhan Menggunakan Teknologi Membran Ultrafiltrasi dengan Sistem Aliran Dead-End, *Jurnal PROC. ITB Sains & Teknik*, 2004, No. 1, Vol.36 A, 63-82.
16. Pinem, J. A., Megah S. G., Maria P., Pengolahan Air Lindi TPA Muara Fajar dengan Ultrafiltrasi, *Jurnal Teknobiologi*, 2014, Vol. 1, 43-46.
17. Meabe E. J, Lopetegui J, Ollo S,. *Ceramic Membran Bioreactor Potential Applications and Challenges For The Future*Harie, 2013.
18. Haria, R., Penggunaan Membran Keramik Dimodifikasi dengan Titania yang Dilengkapi dengan Prefilter dalam Penjernihan Air Rawa Gambut, *Disertasi Pasca Sarjana, Universitas Andalas*, Padang, 2012.
19. Weiyong, L, A., Yuasa, D., Bingzi, D., Huiping, G., Naiyun, Study on Backwash Wastewater From Rapid Sand-Filter by Monolith Ceramic Membrane, *Desalination*, 2010, 250, 712-715.
20. Shafiquzzaman, Md., M.S. Azam, J. Nakajima, Q.H. Bari, Investigation of Arsenic Removal Performance by A Simple Iron Removal Ceramic Filter in Rural Households of Bangladesh, *Desalination*, 2011, 265, 60-66.
21. Nasir, S., Teguh B., Idha S., Aplikasi Filter Keramik Berbasis Tanah Liat Alam dan Zeolit pada Pengolahan Air Limbah Hasil Proses Laundry, *Jurnal Bumi Lestari*, 2013, No. 1, Vol. 13, 45-51.
22. Sembiring, L. R., Pemanfaatan Ekstrak Biji Terong Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn) sebagai Pewarna Alami Es Krim, *Skripsi*, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta, 2013.

23. Ordonez, R.M., Cardozo, M.L., Zampini, I.C., and Isla, Evaluation of Antioxidant Activity and Genotoxicity of Alcoholic and Aqueous Beverages and Pomace Derived From Ripe Fruits of *Cyphomandra betacea* Sendtn. *J Agric Food Chem*, 2010, 58(1), 331-7.
24. Rafiq, A. R., Dewi T., Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Terung Belanda (*Solanum Bataceum*) terhadap Morfologi dan Motilitas Spermatozoa Mencit (*Mus Musculus*) Galur Ddy, *Jurnal e-Jipbiol*, 2013, Vol. 1, 50-56.
25. Ojeda, C. Bosch., F. Sanchez Rojaz, *Recent Applications in Derivative Ultraviolet/Visible Absorption*, University of Malaga, Spain, 2012.
26. Behera, S., Subhajit G., Fahad A., Saayak S., and Sritoma B., UV-Visible Spectrophotometric Method Development and Validation of Assay of Paracetamol Tablet Formulation, *Gupta College of Technological Sciences*, West Bengal, India, 2012.
27. Safaryani, N., Sri H., Endah D. H., Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea L*), *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 2007, No. 2, Vol. 15.
28. Gaur, G.S and A.K. Dixit, Comparative Study of Vitamin C on Serum Lipid Profile in Healthy Male and Female Human Subjects, *Journal of Scientific Research*, 2012, 4(3), 775-781.
29. Susanto, R. G., Pengaruh Pelapis Kitosan terhadap Masa Simpan Buah Pisang Ambon (*Musa X Paradisiaca L. Var. Sapientum* (L.) Kuntze) Asal Tawangmangu, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret, Surakarta, 2015.
30. Fauzzia, M., Izza R., Dr. I Nyoman W., Penyisihan Amoniak dan Kekeruhan pada Sistem Resirkulasi Budidaya Kepiting dengan Teknologi Membran Biofilter, *Jurnal Teknologi Kimia dan Teknologi*, 2013, No. 2, Vol. 2, 155-161.
31. Baidhoi, W., Fraksinasi Senyawa Flavor Analog Daging pada Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) Hasil Fermentasi Melalui Membran Ultrafiltrasi. *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Univeritas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta, 2010.
32. Pertiwi, S. W. H., Pengaruh Proporsi (Buah:Sukrosa) dan Lama Osmosis terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria Vesca L*), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2014, No. 2, Vol. 2, 82-90.

33. Rohmaningsih, Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Kadar Gula Reduksi pada Sale Pisang, *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta, 2008.

