

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji, K. 2013. *Panduan Budidaya Kakao*. Pustaka Baru Press.
- Akmalludin dan A. Kurniawan. 2009. Pembuatan Pektin dari Kulit Coklat dengan Cara Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(2) : 1- 7.
- Alawya, W. 2016. Optimasi Proses Ekstraksi Pektin dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao*, L). [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 52 hal.
- Atisanto, V.S., S. Mulyani., dan A.L.Triani. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ekstrak Pada Buah Kelubi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 5(3) : 35-44.
- Broker dan B. Donald. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oil Seeds*. New York: Van Nostrand.
- Charley, H., dan Weaver, C.1998. *Food (A.Scientific Approach)*. Prentice Hall Inc. New Jersey. 76 hal.
- Constenla, D., A. G. Ponce., and J. E. Lozano, 2002. Effect of Pomace Drying on Apple Pectin. *Lebensmittel Wissenschaft und Technology*. 35(3): 216-221.
- Demam, J. M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. Padmawinata, K. (penerjemah).1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung. 203 hal.
- Desrosier, N. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 359-361 hal.
- Deswira, M. 2018. Karakteristik Marshmallow dari Pektin Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao*,L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 51 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.
- Fitriani, V. 2003. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica* var Lemon). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 37 hal.
- Fitria, V. 2013. Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*musa balbisiana* ABB). [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Dan IlmuKesehatan UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta. 49 hal.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology In Food Industri*. New York. Academic press.
- Goycoolea, F. M., dan A. Cardenas. (2003). Pectins from *Opuntia Sp.*: A Short Review. *Journal of The Profesional Association for Cactus Development*, (J. PACD. 17-29). Mexico.

- Gegory, D. J. H. 1982. *The Versality of Pektin. Dalam Food Product Industri.* 32-36 hal.
- Gusty, N. 2009. Pengaruh pH dan Lama Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Mutu Pektin dari Kulit Kakao. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian Unand. Padang 26 hal.
- Hanum, F., M.A. Tarigan., dan I.M.D. Kaban. 2012. Ekstraksi Pektin dari Pisang Kepok (*Musa paradisiaca.*). *Jurnal Teknik Kimia USU.* 2(2) : 1-5.
- Hariyati, N.M. 2006. Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*Citrus Nobilis* Var *Microcarpa*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 44 hal.
- Hidayat, M., H.Y. Pratama dan E. Martono. 2017. Utilization of Cacao Pod Husk Silage as Cattle Ration Mixture at Taluditi, Pohuwatu Regency, Gorontalo Province. *Conference Series: Earth and Enviromental Science.* 119 : 1-9.
- 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). [Agustus 2018].
- Iskandar, E. dan C. Erika. 2014. Pengembangan Agribisnis Pedesaan Melalui Pemamfaatan Kulit Kakao Sebagai Sumber Pektin. *Jurnal Agrisep.* 15(2) : 1-9.
- Kebun, Bibit. 2018. <http://kebunbibit.com>. [April 2018].
- Kertesz, Z.I. 1951. *The Pectin Substances.* Interscience Pub. Inc. New York.
- Khan, V. 1985. Effect Of Proteins, Protein Hydrolizate and Amino Acid On Dihydroxyphenolase Activity Of Poliphenol Oxydase On Mushroom. Avocado and Banana. *Journal Food Science.* 50 : 111-115.
- Listyati, D. 2015. Peluang Peningkatan Pendapatan Petani dari Kulit Buah Kakao. *Jurnal SIRINOV.* 3(3) : 145-156.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Hasil Industri Pertanian Indonesia.* 4(3) : 1-5.
- Makmur, A.P.S. 2018. Analisis Sifat Fisiko Kimia Pektin dari Albedo Semangka pada Berbagai Varietas. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Universitas Andalas. Padang. 34 hal
- Maulydiah., H., S. Fitri., N. Muhammad., dan Ansharullah. 2014. Isolasi pektin dari Kulit Buah Kakao, (*Theobroma cacao* L.) Dan Uji Serapnya Terhadap Logam Tembaga Dan Logam Seng. *Jurnal Agroteknos.* 4(2): 112-118.
- Mclellen, M.R., L.R. Lind., dan R.W. Kime. 1995. Hue Angel Determination and Statistical Analysis for Multiquadrant Hunter L.a.b Data. *Journal of Food Quality.* 18: 235-240.

- Merdekawani, S dan Kasmiran, A. 2013. Fermentasi Limbah Kulit Buah Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Dengan *Aspergillus Niger* Terhadap Kandungan Bahan Kering dan Abu. *Lentera*. 13(2)1 : 37-42.
- Moectar.1990. *Farmasi Fisika*. UGM Press. Yogyakarta.
- Muhidin. 2003. *Agroindustri Papain & Pektin*. Penebar Swadaya. Jakarta. 58 hal.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal kesehatan*. 7(2) : 361-367.
- Pardede, A., D. Ratnawati., dan A. Martono. (2013). Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari kulit kemiri (*Alleuritesmollucana willd*). *Media Sains*. 5(1): 1-6.
- Perina, I., Satiruiani., F. E. Soetaredjo dan H. Hindarso. 2007. Ekstraksi Pektin Dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. *Jurnal Widya Teknik*. 6(1) :1-10.
- Prasetyowati., K.P. Sari., dan H. Pesantri. 2009. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Mangga. *Jurnal Teknik Kimia*. 16(4) : 1-8.
- Rachmawan, A., L.D.Putri., D.E. Ammiroenas dan D. Santoso. 2005. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Buah Kakao. *Jurnal Gakuryoku*. 11(2) : 1-5.
- Ranggana, S. 1997. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. New Delhi: Tata- McGraw Hill.
- Riyadi. 2003. *Budidaya Pengolahan dan Pemasaran Cokelat*. Pohon Cahaya. Yogyakarta.
- Rizqi, A. N., B. Susilo., dan R. Yulianingsih. 2015. Pengaruh Pre Treatment Bahan Baku dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin Kulit Pisang Raja. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 3(1): 1-6.
- Setianingtias, P. A. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Dendeng Giling Daging Domba dengan Suhu dan Waktu Pengeringan yang Berbeda. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternaka. Institute Pertanian Bogor. Bogor. 17-20 hal.
- Siregar, T., R. Slamet dan L. Nuraeni. 2014. *Budidaya Cokelat*. Penebar Swadaya. Jakarta. 150 hal.
- Sriamomsak, P. (2013). Chemistry of pektin and its pharmaceutical uses: A review. *Silpakon University International Journal*. 71(10): 207-222 hal.
- Statistika Perkebunan Indonesia. 2017. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kakao*: Sekretariat Direktorat Jendral Perkebunan. 35 hal.
- Sulihono, A., B. Tarihoran., dan T. E. Agustina. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus. maxima*). *Jurnal Teknik Kimia*. 18(4) : 1-8.

- Susilowati., S. Munandar., L. Edahwati., dan T. Harsini. 2013. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Coklat dengan Pelarut Asam Sitrat. *Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur*. 11(1) : 27-30.
- Tim Bina Karya Tani. 2008. *Pedoman Bertanam Cokelat*. Yrama Widya. Bandung.
- Towaha, J. 2012. Diversifikasi Produk Kakao Sebagai Bahan Baku Biofarmaka. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Sukabumi. 141-154 hal.
- Utami, R. 2014. Ekstraksi pektin dari Kulit Kakao dengan Pelarut Amonium Oksalat. [Skripsi]. Fakultas pertanian. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta. 35 hal.
- Willats, W. G., J. P. Knox., dan J.D. Mikkelsen. (2006). Pectin: new insights into an old polymer are starting to gel. *Trends in Food Science & Technology*. 17(3): 97-104.
- Wulan, S. N. 2001. Kemungkinan Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kakao (*Theobroma Cacao, L*) Sebagai Sumber Zat Pewarna ( $\beta$ -Karoten). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(2): 22-29.
- Yenrina, R. Yulina, D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas. Padang. 120 hal.

