

DAFTAR PUSTAKA

- Abedednego, J.G.1981. *Pengetahuan Lateks*. Sembawa: Direktorat, Normalisasi dan pengendalian Mutu, Departemen Perdagangan dan Koperasi.
- Anwar, Khoerul. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Berbagai Jenis Asam Tumbuhan sebagai Penggumpal Lateks untuk Meningkatkan Mutu Karet*. Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim.
- BPOM. 2013. *Peraturan Kepala Badan POM RI No. 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Jakarta: Badan POM.
- BPOM. 2013. *Peraturan Kepala Badan POM RI No. 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Jakarta: Badan POM.
- BPOM, 2014, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RINo. 4 Tahun 2014 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis*. Jakarta: Badan POM.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Kembang Gula Bagian 2: Lunak*. SNI 3547-02-2008. Jakarta: BSN.
- Cahyadi, W. 2005. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara. Hal 67-77
- Cherukuri, R.S., E. 1985. *Marschall-helman, and F.T. Hrisisce, Non-adhesive chewing gum base composition*. Amerika Serikat: Warner-Lambart Comapny. hal. 1-16.
- Farida,A. Suwardi,D. Purbaya, M. Hartati,E.S. Rahutami,S. 2009. *Koagulasi Lateks Dengan Ekstrak Jeruk Nipis*. *Jurnal Teknik Kimia*. 2(16): hal 1-2.
- Goutara, B. Djatmiko dan W. Djipadi. 1985. *Dasar Pengolahan karet I*. Bogor: Agroindustri press.
- Hendrickson, Robert. 2003. *Volume 1: Chewing Gum*. <http://www.madehow.com/volume-1/chewing-gum.html> Diakses pada tanggal 8 mei 2017 pukul 20.30 WIB.
- Irawati. 2008. *Modul Pengujian Mutu 1*. Cianjur (ID): Diploma IV PDP PTK Vedca.
- Maier, V. P. 1969. *Compositional studies of citrus: significance in processing, identification, and flavor*. Hal. 235-239. Didalam Homer D. Chapman (ed) 1969. *Proceeding of the first International Citrus symposium held in California, USA*.
- Morton,M. 1987. *Rubber Technology*. New York: Reinhold Publishing Corporation.
- Nurheti, Y. 2007. *Awas! Bahaya Di Balik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET. Hal 75-76
- Ompusunggu, M. Darussamin. 1989. *Pedoman Teknik Pengawetan dan Pemekatan Lateks*

- Hevea*. Bogor: Balai Penelitian Perkebunan.
- Potineni, Rajesh V. 2007. *Mechanism of Flavour Release and Perception in Sugar Free Chewing Gum*. Amerika Serikat: Pennsilvania State University.
- Rukmana, H. Rahmat. 1996. *Jeruk Nipis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, H. Rahmat. 2003. *Jeruk Nipis Prospek Agribisnis, Budidaya, dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Reed, M.A. and J.S. Hook, *Hard coated gum with improved shelf life*. 1993, Amerika Serikat: Wm. Wrigley Jr. Company (Chicago, IL).
- Rowe, Raymond C, dkk. 2009. *Handbook of pharmaceutical excipients sixth edition*. London : Pharmaceutical press.
- Safitri, K. 2009. *Pengaruh Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) Sebagai Penggumpal Lateks Terhadap Mutu Karet*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Sarwono, B. 2001. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Sarwono, B. 2009. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Jakarta: Agromedia Pustaka. Hal. 23-25.
- Setyamidjaja, D. 1993. *Karet: Budaya dan Pengolahan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyaningsih, Dwi, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB press: Bogor.
- Siregar, Rudi M. 2014. *Perbandingan Asam Asetat dengan Asam Formiat sebagai Penggumpal Lateks*. Jurnal pengabdian kepada masyarakat volume 20 nomor 75. UNIMED: Medan.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusat pengembangan Teknologi Pangan* . IPB: Bogor.
- Steenis, V. 2006. *Flora*. Cetakan Kelima. PT. Pradya Paramita: Jakarta.
- Sugito, J. 1999. *Karet Strategi Pemasaran Budidaya dan Pengolahan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sugito, J. 2007. *Karet: Budidaya dan pengolahan, Strategi Pemasaran*. Jakarta: Penebar swadaya.
- Sudarmadji, dkk. 1997. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta
- Tanaka, Y. 1998. *A New Approached To Produced Highly Deproteinized Natural Rubber. Paper* yang disampaikan dalam seminar dibalai teknologi karet bogor, 14 januari 1998.

- Triwijoso, Sri Utami. 1995. *Pengetahuan Umum Tentang Karet Hevea. Dalam Kumpulan Makalah : In House Training, Pengolahan Lateks Pekat dan Karet Mentah. No : 1.* Balai Penelitian Teknologi Karet: Bogor.
- Tulloch, A.P. 1980. *Beeswax : Composition and Analysis.* London: IBRA.
- Winarno, F.G. 1986. *Enzim Pangan.* Gramedia: Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia: Jakarta.
- WHO. *Joint FAO/WHO Expert on Food Additives (JEFCA).* 2005. Pulluan, Chemical and Thecmical Assessment (CTA) 65th Meeting.
- Yusmeiarti, dkk. 2007. *Pengaruh Bahan Tambahan terhadap Sifat Fisik Oleoresin Cassiavera Mutu Rendah.* Buletin BIPD. Vol. 15 (2) : 29- 37.
- Zahara. 2005. *Pengaruh Campuran Pengawet (Amonia-Asam Borat) Terhadap Nilai Plastisitas Awal (Po) dan Plastisitas Retensi Indeks (PRI) Karet Dengan Penggumpal Asam Asetat (Skripsi Jurusan Kimia, FMIPA USU,).*