

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmalludin A, Kurniawan. (2011). "Pembuatan pektin dari kulit cokelat dengan cara ekstraksi". Pada: http://eprints.undip.-ac.id/-/3302/1/makalah_ku_Akmaludin_pdf.pdf, 23. Mei 2017.
- Anonim,2011b.*Pepaya*. <http://www.ipitek.net.id>. Diakses tanggal 26 Februari 2017, Palembang.
- Ariani, Dorothea Wahyu, 2003. Manajemen Kualitas Pendekatan Sisi Kualitatif. Ghalia Indonesia: Jakarta.
- Budiyanto, Agus,. Yuliaingsih. 2008. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (Citrus nobilis L)*. Jurnal Pascapanen 5 (2). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian: Bogor
- Chang, K. C. dan Miyamoto A. 1992. *Gelling Characteristics of Pectin from Sunflower Head Residues*. Journal of Food Science, Vol. 57, No. 6.
- Committee on Food Chemicals Codex. 1996. Institute of Medicine, National Academy of Sciences-4 th ed. National academy Press. Washington, D. C.
- Constenla, D. dan J. E. Lozano. 2003. *Kinetic Model of Pectin Demethylation*. Latin American Applied Research, 33 : 91 - 96.
- Departemen Kesehatan RI, 2014. *Farmakope Indonesia Edisi V*. Jakarta : Direktorat Jendral Pengawasan Obat Dan Makanan. 47
- Esti, Kemal. (2001). "Pektin Markisa".3 Oktober 2011.
- Fitriani, vina. 2003. Ekstraksi dan akarakterisasi pektin dari kulit jeruk lemon (*Citrus medica var Lemon*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Food Chemical Codex. 1996. Pectins. [http:// arjournals.annualreviews.org/doi/abs/](http://arjournals.annualreviews.org/doi/abs/)
- Gaspersz, Vincent. 2005. Total Quality Management. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Hanum F. (2005). "Kondisi optimum pada hidrolisais pektin dari kulit buah pepaya". Jurnal system teknik industri volume 6,No.3.
- Hariyati, Mauliyah Nur. 2006. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (Citrus nobilis var microcarpa)*. IPB: Bogor. Skripsi

- Herbstreith, K., dan G. Fox. 2005. *Pectin*. http://www.herbstreithfox.de/pektin/forschungentwicklung/forschung_entwicklung04a.htm (diakses tanggal 20 April 2017).
- IPPA (International Pectins Procedures Association). 2002. What is Pectin http://www.ippa.info/history_of_pektin.htm
- Ismail, Norazelina Sah Mohd., Ramli, Nazaruddin., Hani, Norziah Mohd., Meon, Zainudin. 2012. *Extraction and Characterization of Pectin from Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) using Various Extraction Condition*. Sains Malaysiana. UKM: Malaysia.
- Kaban, Irza Menka Deviliany., Tarigan, Martha Angelina., Hanum, Farida, 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Raja (*Musa sapientum*). Medan: Jurnal Teknik Kimia USU, Article in press
- Kalpathy, U. dan A. Proctor. 2001. *Effect of Acid Extraction and Alcohol Precipitation Conditions on The Yield and Purity of Soy Hull Pectin*. Journal Food Chemistry, 73 :393 – 396.
- Kertesz, Z.I. 1951. *The Pectin Substances*. Interscience Pub. Inc : New York. didalam Journal of Food Science Vol. 62 No.2.
- Kirk and Othmer, 1982, “Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology”, Vol. 17, John Wiley and Sons, Inc., Canada.
- Koh, P.C dkk. 2014. *Microwave-assisted Extraction of Pectin From Jackfruit Rinds Using Different Power Levels*. Malaysia: Universiti Putra Malaysia dalam *International Food Research Journal* 21 (5): 2091-2097 (2014)..
- Madhav, Apsara., Pushpalatha, P. B. 2002. *Characterization of Pectin Extracted from Different Fruit Wastes*. Journal of Tropical Agriculture 40 (2000): 53-55.
- Mardina, Primata., Ajang Gunawan, M Imam Nugraha. 2012. *Penentuan Koefisien Transfer Massa Ekstraksi Kalium dari Abu Batang Pisang*. Jurnal Teknik Kimia Universitas Lambung Mangkurat, Vol. 1, No. 1.
- Maulana, Syukron. 2015. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Kulit Pisang Uli (Musa paradisiaca L. AAB)*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Meilina, Hesti dan Sailah, Illah. 2003. *Produksi Pektin dari Jeruk Lemon (Citrus medica)*. Prosiding Simposium Nasional Polimer V, ISSN 1410-8720.

- Nurhikmat A. (2003). "Ekstraksi pectin dari apel local: optimasi PH dan waktu hidrolisis" Widyariset, Vol.4.
- Perina, I., Satiruiani, Felycia Adi Soetaredjo, Herman Hindarso. 2007. *Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk*. Widya Teknik, Vol. 6, No. 1 :1 - 10.
- Perry, R.H., 1984, "Perry's Chemical Engineers' Handbook", 6 ed., Mc.Graw Hill Book Company, Inc., New York.
- Prasetyo, Susiana., dan Felicia Yosephine. 2012. *Model Perpindahan Massa Pada Ekstraksi Saponin Biji Teh dengan Pelarut Isopropil Alkohol 50% dengan Pengontakan Secara Dispersi Menggunakan Analisis Dimensi*. Jurnal Teknik Kimia Universitas Katolik Parahyangan, Vol. 14, No. 2.
- Prasetyowati, Karina Permata Sari, dan Healty Pesantri. 2009. *Ekstraksi Pektin dari Kulit Mangga*. Jurnal Teknik Kimia, No. 4, Vol. 16 : 42 - 49. Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan.
- Purwoko. (2011). "Pembuatan pektin dari buah pepaya (*Carica papaya* L) sisa sadap". Jurnal teknik industri pertanian vol.12. Pada http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/26669/Purwoko_RK.df?sequence=1,26 Februari 2017.
- ScienceLab. 2009. Hydrochloric Acid. <http://www.sciencelab.com/msds.php?msdsId=9924285>. 25 Mei 2017.
- Smith, J.M.,1956,"Chemical Engineering Kinetics", Mc.Graw Hill Book Company inc, Tokyo.
- Sofiana, H., Khrista Triaswuri, dan Setia Budi Sasongko. 2012. Pengambilan Pektin dari Kulit Pepaya dengan Cara Ekstraksi. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol. 1, No. 1 : 482 - 486.
- Sufy, Qadrina. 2015. Pengaruh Variasi Perlakuan Bahan Baku dan Konsentrasi Asam Terhadap Ekstraksi dan Karakteristik Pektin Dari Limbah Kulit Pisang Kepok Kuning. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Suyanti dan Ahmad Supriyadi. 2008. Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Syarwani M. (2001). "Pengambilan Pektin dari Buah Apel, Pepaya dan Kulit Jeruk dengan Pengecap Minuman Beralkohol". Jurnal/Teknik_Kimia dan Kimia_(Chemical Engineering)- /Politek/ Vol.3, No.2,-Agustus 2004.
- Tatty Rosmiati. 2000. *Isolasi Dan Identifikasi Pektin Dari Labu Siam*

(*Sechium edule* SW). SKRIPSI FMIPA UNDIP Semarang

- Tuhuloula, A., Budiarti, L., dan Fitriana, E.N. 2013. Karakterisasi Pektin Dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi, *Konversi* Volume 2 No. 1
- Treyball, R.E., 1981, "Mass Transfer Operation", 3rd edition, McGraw Hill Book Company, Tokyo.
- Wang, Qi, J. Pagon, and J. Shi, 2002. *Pectin From Fruits. In Functional Food Biochemical and Processing Aspect*. CRC Press. London
- Widodo, L Urip. 2009. *Koefisien Perpindahan Massa Natrium Benzoat dengan Air dalam Kolom Isian*. Jurnal Teknik Kimia UPN Veteran Jatim, Vol. 3, No. 2.
- Wijayanti, Hesti. 2007. *Penentuan Koefisien Transfer Massa Ekstraksi Pektin dari Buah Pepaya dalam Larutan HCL*. Jurnal Teknik Unlam Banjarmasin, Vol. 8, No. 1.
- Wikipedia. *Asam Klorida*. (online). Diakses melalui https://id.wikipedia.org/wiki/Asam_klorida pada tanggal 18 April 2017.

