

DAFTAR PUSTAKA

- Akili, M. S., Ahmad, U., & Suyatma, N. E. (2012). Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. *Keteknikan Pertanian (JTEP)*, 26(1), 39–46.
- Amaliyah, D. M. (2017). Pemanfaatan Limbah Kulit Durian (*Durio zibethinus*) Dan Kulit Cempedak (*Artocarpus integer*) Sebagai Edible Film. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 6(1), 27–34.
- Antika, S. R., & Kurniawati, P. (2017). Isolasi Dan Karakterisasi Pektin Dari Kulit Nanas. *Prosiding Seminar Nasional Kimia*, 218–225
- Aziz, T., Johan, M. E. G., & Sri, D. (2018). Pengaruh Jenis Pelarut, Temperatur dan Waktu Terhadap Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Kulit Buah Naga (*Hylocereuspolyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia*, 24(1), 17–27.
- Budiyanto, A., & Yulianingsih. (2008). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (*Citrus nobilis L*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 5 (2), 37-44.
- Constenla, D. & Lozano J.E.. (2006). *Kinetic Model of Pektin' Demethylation*. Latin American Applied Research, 33, 91-96.
- Dachriyanus. (2004). Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi. Universitas Andalas, Padang, Sumatera Barat.
- Fitria, V. (2013). Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi Dari Limbah Pisang Kepok (*Musa balbisiana ABB*). UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Habibati, F.N. (2017). Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin Yang Diisolasi Dari Polong Kedelai. Institut Pertanian Bogor.
- Hanum, F., Kaban., Irza, M.D., Tarigan., Martha, A., (2012). Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Raja (*Musa sapientum*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 1(2).
- Historya, Angela D.V. (2017). Kualitas Minuman Serbuk Instan Buah Pakel (*Mangifera foetida Lour*) Dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin. Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Injilauddin, A. S., Lutfi, M., & Nugroho, W. A. (2015). Pengaruh Suhu dan Waktu pada Proses Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). 3(3), 280–286.

- International Pectin Producers Association, (2003). *Pectin Commercial Production*. (Online). http://www.ippa.info/commercial_production_of_pectin.htm (Diakses pada tanggal 21 Mei 2017)
- Ismail, et al., (2012). Extraction and Characterization of Pectin from Gragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) using Various Extraction Condition. *Sains Makaysina*. UKM : Malaysia
- Kanmani, P. (2014). Extraction and Analysis of Pectin from Citrus Peels: Augmenting the Yield from Citrus limon Using Statistical Experimental Design. *Iranica Journal of Energy and Environment*, 5(3), 303–312. <https://doi.org/10.5829/idosi.ijee.2014.05.03.10>
- Kiyat, W. El, Clarissa, C., Claudia, G., Putri, M. T., Handoyo, C. C., Firdayanti, S. A., & Milka, M. (2019). Review: Ekstraksi Pektin dari Limbah Kulit Kedondong (*Spondias dulcis*) dan Pemanfaatannya sebagai Edible Coating pada Buah. *IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis)*, 2(01). <https://doi.org/10.20885/ijca.vol2.iss1.art1>
- Khendriani, A. D. (2018). Formulasi Sediaan Emulsi Dengan Penstabil Dari Pektin Kulit Markisa (*Passiflora edulis*). Institut Pertanian Bogor.
- Khairunnisa, S. S., Herawati, D., & Miftah, A. M. (2014). Karakterisasi Pektin dari Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora Pierre ex A. Froehner*) dalam Pembuatan Cangkang Kapsul Keras.
- Latupeirissa, J., Fransina, E. G., & Tanasale, M. F. J. D. P. (2019). Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Kulit Jeruk Manis Kisar (*Citrus sp.*). *Indo. J. Chem. Res.*, 7(1), 53–60. <https://doi.org/10.30598/ijcr.2019.7-egf>
- Maulana, Syukron. 2015. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Kulit Pisang Uli (*Musa paradisiaca* L.AAB). Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah
- Megawati, & Ulinuha, A. Y. (2015). Ekstraksi Pektin Kulit Buah Naga (*Dragon fruit*) dan Aplikasinya Sebagai Edible Film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(1), 16–23.
- Nurviana, V. (2016). Profil Farmakognosi Dan Skrining Fitokimia Dari Kulit, Daging, Dan Biji Buah Limus (*Mangifera foetida* Lour). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 16(1), 136. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v16i1.176>.
- Nurnisnawati., Purgianti., & Joko, S. (2016). Isolasi Dan Identifikasi Pektin Dari Kulit Buah Pepaya (*Carica papaya*) Dengan Metode Refluks Oleh Ikatan Apoteker Indonesia Kota Tegal. *Politeknik Harapan Bersama*

- Orwa, et al. (2009). Bachan (*Mangifera foetida*). http://www.worldagroforestry.org/treedb/AFTPDFS/Mangifera_foetida.PDF. 4 September 2016
- Pavia, D.L; Gary M.L; George S.K. (2001). Introduction To Spectroscopy Thrid Edition. Departemen Of Chemistry Wastren Washington University
- Pardede, A., Ratnawati, D. and Hp, A. M. (2013). Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Dari Kulit Kemiri (*Alleurites molucana* Willd). *Universitas Bengkulu*. ISSN 2085-35
- Prasetyowati., Sari, K.P., Pesantri, H. (2009). Ekstraksi Pektin Dari Kulit Manga. *Universitas Sriwijaya*. 16(4), 42–49.
- Roikah, S., Rengga, W. D. P., Latifah, L., & Kusumastuti, E. (2016). Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Dari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan* (Semarang), 5(1), 29–36. <https://doi.org/10.15294/jbat.v5i1.5432>
- Salma, N.W. (2019). Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Kulit Buah Alpukat (*Persea amercana* Mill) Dengan Variasi Suhu. *STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya*
- Sulihono, A., Tarihoran B. & Agustina T. E. (2012). Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin Dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 18 (4), Hal. 1-8.
- Sulistiyani, M., & Huda, N. (2017). Optimasi Pengukuran Spektrum Vibrasi Sampel Protein Menggunakan *Spektrofotometer Fourier Transform Infrared (FT-IR)*. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 6(2), 173–180. <https://doi.org/10.1186/1754-6834-7-6>
- Susilowati, Munandar, S., Edahwati, L., & Harsini, T. (2013). Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Coklat dengan Pelarut Asam Sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), 27–30.
- Syarifuddin, A., & Yunianta. (2015). Karakterisasi Edible Film dari Pektin Albedo Jeruk Bali dan Pati Garut. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1538–1547.
- Tuhuloula, A., Budiarti, L., & Fitriana, E. N. (2013). Karakterisasi Pektin Dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Konversi*, 2(1), 21–27.
- Uliyanti dan Anastasia A.M. (2016). Pektin Limbah Kulit Jeruk Pontianak Sebagai Bahan Baku Pembuatan Edible Film. Politeknik Tonggak Equator. *Jurnal Agrosains* Vol 13 No 2

Yurleni. 2018. Penggunaan Beberapa Metode Ekstraksi Pada Rimpang Curcuma Untuk Memperoleh Komponen Aktif Secara Kualitatif. *Biospecies. Animal Production and Technology*, Jambi University, 11(1)

