

DAFTAR PUSTAKA

- Akili Muhammad Sudirman, Usman Ahmad, Nugraha Edhi Suyatma. **2012**. Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. IPB ; Bogor.
- Aula Farah Fitri, **2017**, Profil Sensori dan Pefeensi Buah Mangga Arumanis, Bacang, Gedong, Indramayu, dan Kweni Serta Korelasinya Dengan Nilai L dan Hue, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB: Bogor.
- Akhmalludin A. K. **2011**. Pembuatan Pektin Dari kulit Coklat Dengan Cara Ekstraksi. *Skripsi*. Semarang: Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro Tembalang.
- Agoes, Goeswin. **2009**. *Teknologi Bahan Alam*. Bandung: ITB.
- Antika, R.S, dan Fuji. **2017**. Isolasi dan Karakterisasi Pektin Dari Kulit Nanas. Yogyakarta.
- Comite on Chemical Codex, **1996**. Food Chemical Codex. Washington, D.C : Nasional Academic Press.
- Depkes RI, **2000**, Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat (Edisi 1), Jakarta: Direktorat Jendral Pengawasan Obat Dan Makanan, Direktorat Pengawasan Obat Tradisional.
- Departemen Kesehatan RI, **2014**. Farmakope Indonesia Edisi V. Jakarta : Direktorat Jendral Pengawas Obat dan Makanan.
- Endang Hanani. **2016**. Analisis Fitokimia. EGC; Jakarta.
- Fitria Vita, **2013**, Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi Dari Kulit Pisang Kepok, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Jakarta.
- Hastuti Budi. **2016**. Pektin Da Modifikasinya Untuk Meningkatkan Karakteristik Sebagai Adsorben. FIKIP UNS; Surakarta.
- Ismail, N,S,H. **2012**. *Extraction and Characterization of Pectin form Dragon Fruit using Various Extraction Condition*. Jurnal Teknik Kimia. USU: Medan.
- Ide, Pangkalan. **2009**. *Health Secret of Dragon Fruit*. Anggota IKAPI PT. Elex Media Komputindo: Jakarta. Hal-59.
- International Pektin Producers Association, *Pectin Commercial Production*, Diakses 08 Januari **2019**.
- 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.

- Kurniasari, L., Riwayati, I., Suwardiyono, **2012**, Pektin Sebagai Alternatif Bahan Baku Biosorben Logam Berat, Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim: Semarang.
- Maulana Syukron. **2015**. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Kulit Pisang Uli (*Musa paradisiaca* L.AAB). UIN Syarif Hidayatulloh; Jakarta.
- Manalo, J.B.,K.C. Torres and F.E Anzaldo, **1985**. Pektin and Product of Kalamansi (*Citrus micocarpa* Bunge) Fruit waste, Nist Journal.
- Meilina Hesti, Illah Sailah, **2003**, Produksi Pektin Dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medika*), IPB, Bogor.
- Prasetyowati, Karina Permatasari, Healty Pesantri. **2009**. Ekstraksi Pektin dari Kulit Mangga. Teknik Kimia; Universitas Sriwijaya.
- Perina Irene, Satiruiani, Felycia Edi Soetaredjo, Herman Hindarso. **2007**. Ekstraksi Pektin Dari Berbagai Kulit Jeruk. Teknik Kimia Universitas Katolik Widya Mandala; Surabaya.
- Puspitasari Desy Ayu. **2017**. Pemanfaatan Pektin Dari Kulit Jeruk Sebagai Bahan Baku Komposit Dengan Penambahan Kitosan Laktat. Teknik Kimia Fakultas Tekik. Universitas Muhammadiyah; Surakarta.
- Rohman, A. **2014**. Spektroskopi vibrasional. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Roikah S., *et.al.* **2016**. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Belimbing (*Averrhoa Bilimbi*, L). JBAT 5(1) (2016) 29-36.
- Sankari, G., dkk. **2010**. Analysis of serumimmunoglobulis using fourier transform infrared spectral measurements. Biol. Med. 2(3): 42-48.
- Sriamornsak, Porsark. **2003**. *Chemistry of Pectin and Its Pharmaceutical Uses : A Review*. International Journal, Vol.3. Silpakorn University.
- Suwoto, Anita S, Gita P. **2017**. Ekstraksi Pektin Pada Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Dengan Variasi Suhu Ekstraksi Dan Jenis Pelarut. Jurnal Ilmiah Teknik Kimia. Univertas Pamulang. Tangerang Selatan.