

## DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, O., Astuti, S., & Zulferiyenni. (2016). Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, September, 149–159.
- Antika, S. R., & Kurniawati, P. (2017). Isolasi Dan Karakteristik Pektin Dari Kulit Nanas. *Seminar Nasional Kimia FMIPA UNESA*, 218–225.
- Anwar, A. F., & Azis, A. A. (2019). Efektifitas Ekstrak Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Formatypica) Sebagai Antimikroba. *Bionature*, 19(2), 95–104. <https://doi.org/10.35580/bionature.v19i2.9726>
- Ardiansyah, G., Hamzah, F., & Efendi, R. (2014). *Variasi Tingkat Keasaman Dalam Ekstraksi Pektin Kulit Buah Durian*. 1(2), 1–23.
- Arimpi, A., & Pandia, S. (2019). Pembuatan Pektin Dari Limbah Kulit Jeruk (*Citrus sinensis*) Dengan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik Menggunakan Pelarut Asam Sulfat ( $H_2SO_4$ ). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 8(1), 18–24.
- Backer, C. A., & Bakhuizen v/d Brinl R, C. J. (1963). *Flora of Java*. Wolter-Noordhoff NV. Groningen.
- Bastanta, D., Karo-karo, T., & Rusmarilin, H. (2017). *Pengaruh Perbandingan Sari Sirsak Dengan Sari Bit Dan Konsentrasi Gula Terhadap Sirup Sabit*. 5(1), 102–108.
- Basuki, E., Widyastuti, S., Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S., & Amaro, M. (2019). *Kimia Pangan* (Issue October). Mataram University Press. <https://osf.io/rqs96/download>
- Bush, P. L. (2014). *Pecti Chemical Properties, Uses and Health Benefits*. Nova Science Publishers, Inc.
- Damanik, D. A., & Pandia, S. (2019). Ekstraksi Pektin dari Limbah Kulit Jeruk (*Citrus sinensis*) dengan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik Menggunakan Pelarut Asam Klorida (HCl). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 08(2), 85–89. <https://talenta.usu.ac.id/jtk>
- Departemen Kesehatan RI. (2000). Parameter Standar Umum Ekstrak Tanaman Obat. In *Departemen Kesehatan RI* (Vol. 1, pp. 10–11).
- Depkes RI. (2020). *Farmakope Indonesia edisi IV*. In *Departemen Kesehatan Republik Indonesia*.
- Devianti, V. A., Sa'diyah, L., & Amalia, A. R. (2020). Penentuan Mutu Pektin Dari Limbah Kulit Pisang Dengan Variasi Volume Pelarut Asam Sitrat. *Jurnal Kimia*, 14(2), 169. <https://doi.org/10.24843/jchem.2020.v14.i02.p10>

- Fathurohman, F., Subang, P. N., & Husbandry, A. (2022). *Analisis Pangan* (Issue September). <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/J8V9P>
- Febriyanti, Y., Razak, A. R., & Sumarni, N. K. (2018). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Kulit Buah Kluwih (*Artocarpus camansi Blanco*). *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 4(1), 60–73. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2018.v4.i1.10185>
- Fitria, V. (2013). *Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi Dari Limbah Kulit Pisang Kepok ( Musa balbisiana ABB )*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Gardjito, M., Sari, T. F. K., & Murdijati. (2006). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2), 81–85.
- Harefa, W., & Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Yang Dihasilkan Evaluation of Level Fruit Maturity To Quality of Kepok Banana Flours That Produced. *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–12.
- Intenational Pectin Producers Association (IPPA). (2020). Pectin in Organic Food Products. *International Pectin Producers Association, November, 2020*.
- Intenational Pectin Producers Association (IPPA). (2020). Pectin Commercial Production and Pectin in Organic Food Products. <https://ippa.info>
- Kementrian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*.
- Khamsucharit, P., Laohaphatanalert, K., Gavinlertvatana, P., Sriroth, K., & Sangseethong, K. (2018). Characterization of pectin extracted from banana peels of different varieties. *Food Science and Biotechnology*, 27(3), 623–629. <https://doi.org/10.1007/s10068-017-0302-0>
- Krisnayanti, S. (2013). Pengaruh Suhu Ekstraksi Kulit Buah Papaya Dengan Pelarut Hcl 0,1n Pada Pembuatan Pektin (Krisnayanti, Syamsudin). *Konversi*, 2, 47–56.
- Kusnandar, F. (2020). *Kimia Pangan Komponen Makro* (L. I. Darojah (ed.); Edisi Pert). PT Bumi Aksara.
- Latifah, Nurismanto, R., & Agniya, C. (2013). Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda. *Jurnal Prodi Teknologi Pangan FTI UPN Veteran Jatim*, 101–113.
- Lattimer, J. M., & Haub, M. D. (2010). Effects of dietary fiber and its components on metabolic health. *Nutrients*, 2(12), 1266–1289. <https://doi.org/10.3390/nu2121266>
- Ma'arif, J. M., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2021). Formulasi dan Karakterisasi Fisikokimia Selai Lembaran Anggur Laut (*Caulerpa racemona*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 123–130.
- Madjaga, B. H., Nurhaeni, N., & Ruslan, R. (2017). Optimasi Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Sukun (*Artocarpus altilis*). *Kovalen*, 3(2), 158. <https://doi.org/10.22487/j24775398.2017.v3.i2.8722>

- Maulana, S. (2015). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Kulit Pisang Uli (*Musa paradisiaca* L. AAB). In *Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah*. UIN Syarif Hidayatullah.
- Megawati, Johan, V. S., & Yusmarini. (2017). Pembuatan Selai Lembaran Dari Albedo Semangka dan Terong Belanda. *Faperta*, 4(2), 1–12.
- Megawati, M., & Machsunah, E. L. (2016). Ekstraksi Pektin Dari Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Menggunakan Pelarut HCl Sebagai Edible Film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 5(1), 14–21. <https://doi.org/10.15294/jbat.v5i1.4177>
- Moffat, A. C., Osselton, M. D., & Widdop, B. (2011). *Clarke's Analysis of Drugs and Poisons* (Fourth Edi). Pharmaceutical Press.
- Muchtadi, T. ., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2019). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan* (Edisi Ke-7). Alfabeta.
- Novita, & Yohana. (2012). *Buah, Sayuran dan Tanaman Obat*. Setia Kawan Prima.
- Nurhayati, N., Maryanto, M., & Tafrikhah, R. (2016). Ekstraksi Pektin dari Kulit dan Tandan Pisang dengan Variasi Suhu dan Metode (Pectin Extraction from Banana Peels and Bunch with Various Temperatures and Methods). *Jurnal Agritech*, 36(03), 327. <https://doi.org/10.22146/agritech.16605>
- Nurviani, Bahri, S., & Sumarni, N. K. (2014). Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Kulit Buah PEPAYA (*Carica Papaya* L.) Varietas Cibinong, Jingga dan Semangka. *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 3(3), 322–330. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/ejurnalfmipa/article/view/3342>
- Oktavianto, Y., Sunaryo, & Suryanto, A. (2015). Characterization of Plant Mango (*Mangifera Indica* L.) Cantek, Ireng, Empok, Jempol. *Jurnal Produksi Tanaman*, Volume 3(2), 91–97.
- Pamikatsih, P., Agcaya, G. D., & Mulyaningtyas, A. (2021). Pengaruh Suhu dan pH Ekstraksi Pektin Dari Limbah Kulit Buah. *Bioeksperimen*, 7 No. 2.
- Paramita, I. D., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitass Selai Lembaran Kombinasi Ubi Bit Merah (*Beta vulgaris* L. var. *rubra* L.) dan Ekstrak Pektin Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 52–62. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i1.2348>
- Pardede, A., Ratnawati, D., & HP, A. M. (2013). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Kulit Kemiri (*Alleurites mollucana* Willd). *Kopertis Wilayah XI Kalimantan*, 5(1), 1–6.
- Picot-Allain, M. C. N., Ramasawmy, B., & Emmambux, M. N. (2022). Extraction, Characterisation, and Application of Pectin from Tropical and Sub-Tropical Fruits: A Review. *Food Reviews International*, 38(3), 282–312. <https://doi.org/10.1080/87559129.2020.1733008>
- Prabawati, S., Suyanti, & Setyabudi, A. D. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan BUAH PISANG*. Balai Besar Penelitian dan

Pengembangan Pascapanen Pertanian.

- Ramadhan, W., & Trilaksani, W. (2017). Formulasi Hidrokolid-Agar, Sukrosa dan Acidulant Pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jphpi*, 20(1), 95–108.
- Ristianingsih, Y., Lestari, I., & Nandari, W. W. (2021). *Pengaruh Jenis Asam dan Temperatur Ekstraksi Terhadap Yield dan Karakteristik Pektin dari Kulit Pisang Kepok*. 18(2), 37–42.
- Rohyami, Y. (2021). *Analisis Pangan* (Edisi Pert). UII Press Yogyakarta.
- Rosyida, F., & Sulandri, L. (2014). Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *E-Journal Boga*, 03(1), 297–307.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., & Quinn, M. E. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipients* (Sixth Edit). Publishing Press.
- Sari, N. N., Anggi Arumsari, & Bertha Rusdi. (2021). Studi Literatur Metode Ekstraksi Pektin dari Beberapa Sumber Limbah Kulit Buah. *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1), 55–63. <https://doi.org/10.29313/jrf.v1i1.186>
- Septiana, A., & Puspa, G. (2017). Extraction of Pektin in Red Super Skin (*Hylocereus Costaricensis*) with Various Extraction Temperature and Types of Solvent. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM*, 1(2).
- Simamora, D., & Rossi, E. (2017). Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jom Fakultas Pertanian*, 4, 1–14.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- SNI. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. *SNI (Satandar Nasional Indonesia)*, 01-2891–19, 1–36.
- SNI. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*, 2–14.
- SNI. (2008). Selai Buah SNI-01-3746-2008. *Standar Nasional Indonesia, SNI 3746*, 1–2.
- Sucitra, S., Sukainah, A., & Mustarin, A. (2018). Pengaplikasian Ekstrak Pektin Kulit Pisang Raja (*Musa sapientum* L) dan Kulit Pisang Kepok (*Musaparadisiaca* L) Pada Selai Tomat (*Solanum lycopersicum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(2), 50. <https://doi.org/10.26858/jptp.v4i2.6612>
- Sulaiman, I., & Mufaiza, M. (2016). *Potensi Limbah Kopi Sebagai Bahan Baku Pektin* (Pertama). Syeh Kuala University Press.
- Sutrisno. (2019). *Buku Modul Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga* :

*Selai Buah.*

- Taylor, S. (2012). *The Chemistry and Technology of Pectin*. Academic Press, Inc.
- Valenzuela, C., & Aguilera, J. M. (2015). Effects of Maltodextrin on Hygroscopicity and Crispness of Apple Leathers. *Journal of Food Engineering*, 144, 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.07.010>
- Wahyuni, S. (2020). *Efektivitas Insensitas dan Waktu Pemaparan Gelombang Ultrasonik Terhadap Kadar Metoksil, Galakturonat dan Derajat Esterifikasi Rendemen Pektin Kulit Pisang Kepok (Musa balbisiana ABB)*. UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Wusnah, Zulnazri, & Sulastrri. (2015). Pengaruh pH dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin dari Kulit Coklat. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 27–35.
- Yadav, D., Kulveer, S. Y., & Singh, S. P. (2018). Mango: Taxonomy and botany. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(2), 3253–3258. <https://www.phytojournal.com/archives/2018/vol7issue2/PartAT/7-2-211-896.pdf>