

DAFTAR PUSTAKA

- Arimpi, A., dan 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 USU, 8(1): 18-24.
- Al-Qudah, T. S., Zahra, U., Al-Qudah, T. S., Majeed, M. I., dan Tahtamouni. 2018. *Lemon as a source of functional and medical ingredient: A review. International Journal of chemical and biological sciences. 14(2018):55-61.*
- [BPS RI] Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. 2019. Statistik Perdagangan Luar Negeri Impor 2019 Jilid I. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891 tentang Cara uji makanan dan minuman. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bush, P. L. 2014. *Pectin Chemical Properties, Uses, and Health Benefits*. Nova Science Publishers Inc, New York.
- Chaturvedi, D., dan Nidhi, S. R. R. S. 2016. Review article: Basketful benefit of citrus limon. Daksh Institute of Pharmaceutical Science, Chhatapur (M.P), 7(6): 1-4.
- Ekaputri, F. Pengaruh perbandingan kulit dan sari lemon dan konsentrasi kayu manis terhadap karakteristik selai lemon (*Citrus limon burm f.*) secara organoleptik. [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung, Bandung.
- Fitria, V. 2013. Karakterisasi pektin hasil ekstraksi dari limbah kulit pisang kepok (*Musa balbisiana ABB*). [skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, Jakarta.
- Fitriani, V. 2003. Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari kulit jeruk lemon (*Citrus medica var Lemon*). [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Guenther, E. 1952. *The Essential oils. D. Van Nonstrand Company, Inc, New York.*
- Injilauddin, A. S., Lutfi, M., dan Nugroho, W. A. 2015. Pengaruh suhu dan waktu pada proses ekstraksi pektin dari kulit buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 3(3): 2880-286.
- Kanmani, P., Dhivya, E., Aravind, J., dan Kumaresan., K. 2014. *Extraction and Analysis of Pectin from Citrus Peels: Augmenting the Yield from Citrus limon Using Statistical experimental Design. Iranica journal of energy&environment, 5(3): 303-3012.*
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan: Komponen Makro. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Madjaga, B. H., Nurhaeni, dan Ruslan. 2017. Optimalisasi ekstraksi pektin dari kulit buah sukun (*Art oCarpus altilis*). Kovalen, 3(2):158-165.
- Matjik, A. A., dan Sumertajaya, M. 2006. Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab. Bogor : IPB Press

- Meilina, H., dan Sailah, I. 2005. Produksi pektin dari kulit jeruk lemon (*Citrus medika*). Simposium Nasional Polimer V: 117-126. Bandung, 22 November: Himpunan Polimer Indonesia.
- Mujdalipah, S., Brilianty, S. L., dan Mardiani, Y. 2020. Pengaruh konsentrasi pelarut pada proses ekstraksi minyak atsiri dan jenis kulit jeruk lemon l oCal (*Citrus limon (L.) Burm.f.*) terhadap rendemen minyak atsiri dan karakteristik sensori sabun cair. *Edufortech*, 5(1): 15-26.
- Mukhraini. 2014. Ekstraksi, pemisahan senyawa, dan identifikasi senyawa aktif. *Jurnal Kesehatan*, 7(2):361-367.
- Owens, H. S., McCready, R. M., Shepard, A. D., Schultz, T. H., Pippen, E. L., Swenson, H. A., Miers, J. C., Erlandsen, R. F., dan Maclay, W. D. 1957. *Methods Used at Western Regional Research Laboratory for Extraction of Pectic Materials*. Washington DC: USDA Bureau of Agricultural and Industrial Chemistry. pp 9.
- Perina, I., Satiruiani, Soetaredjo, F. E., dan Hindarso, H. 2007. Ekstraksi pektin dari berbagai macam kulit jeruk. *Widya Teknik*, 6(1): (1-10).
- Prabajati, R., Hernawan, I., dan Hendarti, H. 2017. *Effect of citrus limon essential oil (Citrus limon L.) on cytomorphometric changes of candida albicans*. *Dental Journal* 50(1): 43-48.
- Priambodo, O. S. 2015. Enkapsulasi minyak lemon (*citrus limon*) menggunakan penyalut β -siklodekstrin terasetilasi. [skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Putra, I. N. K. 2010. Optimasi proses ekstraksi pektin dari buah nangka (*At oCarpus heterophyllus Lamk*), *Agritech*. 30(3): 158-163.
- Rose, P.A.E., dan Abilasha, D. 2016. *Extraction and characterization of pectin from lemon peel. International Journal of Advanced Science and Research*, 1(12):12-15.
- Sarwono, B. 1986. *Jeruk dan Kerabatnya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sastrohamidjojo, H. 2018. *Kimia Minyak Atisiri*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Subagyo, A., dan Zubaidi, A. 2010. Pemungutan pektin dari kulit dan ampas apel secara ekstraksi. *Eksergi*, 10(2): 47-51.
- Sufy, Q. 2015. Pengaruh Variasi Perlakuan Bahan Baku dan Konsentrasi Asam Terhadap Ekstraksi dan Karakteristik Pektin dari Limbah Kulit Pisang Kepok Kuning (*Musa balbisiana* BBB). Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN, Jakarta.
- Sulaiman, I., dan Muzaifa, M. 2016. *Potensi Limbah Kopi Sebagai Bahan Baku Pektik*. Syiah Kuala University Press, Banda Aceh.
- Szczykutowicz, M.K., Szopa, A., dan Ekiert, H. 2020. *Citrus limon (Lemon) Phenomenon—A Review of the Chemistry, Pharmacological Properties, Applications in the Modern Pharmaceutical, Food, and Cosmetics Industries, and Biotechnological Studies*. *Plants* 2020, 119(9): 1-24
- Tuhuloula, A., Budiyanti, L., dan Fitriana, E. N. 2013. Karakterisasi pektin dengan memanfaatkan limbah kulit pisang menggunakan metode ekstraksi. *Konversi*, 2(1): 21-27.

- Wiley, J., dan Sons, Inc. 2020. *SpektraBase compound ID*. [internet] diakses pada 20 Oktober 2020 dari spektrabase.com.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yapo, B., Robert, C., Etinne, I., Wathélet, B., dan Paquot, M. 2007. *Effect of extraction conditions on the yield, purity, and surface properties of sugar beet pulp pectin extracts*. *Food Chem.* 100:1356-1364.