

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Official Methods of Analysis of the association of Official Analytical Chemist. Inc.* Whashington DC. Pp. 185-189.
- [BPS] Badan Pusat Statistika. 2022. Statistika Perdagangan Ekspor Impor Indonesia.[Internet].Tersedia pada : <http://www.bps.go.id>.(15 Februari 2023)
- [IPPA] *International Pectins Procedurs Association*.2002.*What is Pectin*.[Internet]. Tersedia Pada : [http://www.ippa.info/history\\_of\\_pektin.him](http://www.ippa.info/history_of_pektin.him) .(15 Februari 2023)
- [SNI] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. BSN (2008). Tentang syarat mutu kembang gula, Bagian 2 : Lunak.Badan Standarisasi Nasional,Jakarta.
- Ardiansyah, G. 2014. Variasi Tingkat Keasaman Dalam Ekstraksi Pektin Kulit Buah Durian.[Skripsi].Fakultas Pertanian Universitas Riau. Riau, Pekanbaru.
- Anissa. E. N. 2019.Uji Karakter Fisikokimia Pektin Dari Albedo Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Konsentrasi Asam Asetat Dan Waktu Ekstraksi Serta Penggunaanya Pada Jelly Drink Jambu Biji Merah.[Skripsi] Universitas Muhammadiyah Malang. Malang, Jawa timur.
- Akhmalludin,A.K. 2011.Pembuatan pektin dari kulit coklat dengan cara ekstraksi. Jurnal.Universitas Diponegoro.Semarang.
- Atmaka, Edhi & Muhammad, 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). Jurnal Teknosains Pangan, 2(2), p. 1.
- Chandra,A., Ingrid,H.M., dan Verawati.(2013). Pengaruh pH dan jenis larutan perendam pada perolehan dan karakterisasi pati dari biji alpukat.Jurnal Lembaga penelitian dan pengabdian kepada masyarakat Universitas katolik parahyangan 2013. 30-39.
- Constela,D. dan J.E. Lozano.2013.Kinetic Model of Pektin Demethylation. Latin Americano Applied Research 33. 91-96.
- Daniarsari, I., Hidajati, N., 2005. *The Influence Of The Extraction Temperature on The Rendement and Pectin Methoxyls Of Waterhyacinth ( Eichornia crassipes (Mart) Solms)*.Jurnal Ilmiah.5(3).232-235.
- Desrosier, N. W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljoharjo.Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Dewi,S,R. Izza, N. Agustiningrum,D,A. Indriani,W.D. Sugiarto,Y.Maharani,D,M.Yulianingsih,R.2014.Pengaruh suhu pemasakan nira dan kecepatan pengadukan terhadap kualitas gula merah tebu.Jurusan teknologi pertanian.15(3):149-158.

- Engka, D.L. 2016. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensori permen keras belimbing waluh (*Averrhoa bilimbi. L.*). *Teknologi Pertanian* 4(1): 1-9.
- Eskin N. A.M, Henderson H.M, Townseed R.L. 1971. *Biokhemistry of Food*. Academic Press., New York.
- Estiasih, T. 2006. *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang
- Haryati, M. N. (2006). *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hasniatri, 2012. *Studi pembuatan permen buah dengan (Dillenia serrata thumb.)* [Skripsi] Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Isnanda, D., Novita, M. Rohaya, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan terhadap Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus L. Merr.*). *Jurnal Ilmiah*. 1(1):912:9230
- Kaban, Irza, M. D., Taringan, Martha A. Hanum, Farida. 2012. *Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Raja (Musa sapientum)*. [Skripsi]. teknik Kimia. Universitas Sumtra Utara. Medan.
- Kurniawan, F. Hapsari, D.R. Nurlaela, R., S. Citra, N. Pectin Extraction From Banana (*Musa paradisa var. sapeintum*) Peel and Its Application For Gummy Jelly. *Jurnal of Applied Research. Teknologi Pangan dan Gizi*. Universitas Djuanda, Bogor. 8(1):75-83.
- Khotima, K & Santoso, T. 2020. *Pemanfaatan Pektin Kulit Buah Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Sebagai Adsorben Logam CU (II)*. *Jurnal. Jurusan Pendidikan MIPA. Universitas Tadulako. Palu*. 16(2) : 105-112.
- Lehninger, A. L., 1982, *Dasar-dasar Biokimia Jilid 1*. Alih bahasa Maggi Thenawijaya, Erlangga, Jakarta.
- Mahardika, B.C., YS. Darmanto, Dewi, E.N. 2014. *Karakteristik permen jelly dengan penggunaan campuran semi refined carrageenan dan alginate dengan konsentrasi berbeda*. *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 3 (3): 112-120
- Merdiyanti, A. 2008. *Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Noviyanti, Sri & Syukri, 2016. *Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo*. *Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1(1), pp. 58-66.
- Nuh, M. Barus J. Miranti. Yulanda F. Pane R, 2020. *Studi pembuatan permen jelly dari sari buah Nangka*. *Wahana Inovasi*. 9(1): 193-198.

- Perina, I. Satiruihani. Edi,S. Hindarso,H., 2007. Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Widya Teknik* , VI(1), pp. 1-10.
- Pardede, A., tnavati, Devi & Agus, 2013. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Kemiri (*Alleurites mollucana* Willd). *Media Sains*, 5(1).
- Perdana, R. H. 2022.Pembuatan Biopolimer dari Ekstraksi Pektin Kulit Buah Nangka untuk Peningkatan Produksi Minyak Tahap Lanjut.[Skripsi].Universitas Islam Riau.Riau,Pekanbaru.
- Pujiardini, M.R.2014.Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Cara Pengolahan Buah terhadap Karakteristik Hard Candy Buah Naga Merah (*Hyloceureus polyrhizus*).Artikel.Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Rachmawan W. S.2006.Pemanfaatan Potensi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dan pati Garut (*Maranta arudinaceae* L.) sebagai bahan penstitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies yang dieprkaya dengan isolate protein kedelai untuk intervensi gizi. Program studi gizi masyarakat dan sumber daya keluarga fakultas pertanian IPB.Bogor.
- Rangana.1997. Fisiologi Pasca panen.Gajah Mada University Yogyakarta.Press
- Rismandari, M., Tri & Ulfah, 2017. Karakteristik permen *jelly* dengan penambahan iotakaragenan dari rumput laut *Euncheuma spinosum*. *Jurnal Saintek Perikanan*. 12(2),pp.103-108.
- Renganna,S.1997.Fisiologi Pasca Panen. Gajah Mada University Yograkata. Press
- Rosyda,F. dan L.Sulandri.2014.Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat organoleptic, kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan (*Borassus flabellifer*).*Journal Bpga*,03(1):297-307.
- Saputra,M. Anita, Sutrisno,E.2022.Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Air Kelapa (*Cocos Nucifera*), Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Jeruk Lemon (*Citrus Limon*).*Jurnal Ilmiah*. Universitas Islam Majapahit.Mojokerto,Jawa Timur.
- Sucitra, Andi & Amirah,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* , Volume 4, p. 50 – 63.
- Sulihono, A., B. Tarihoran, dan T. E. Agustina. 2012. Pengaruh waktu, temperatur dan jenis pelarut terhadap ekstraksi pektin dari kulit jeruk bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknik Kimia*. 18(4) : 1-8.
- Syam'un, A. A. 2015. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Nangka Sebagai Bahan Baku Alternatif dalam Pembuatan Papan partikel untuk Mengurangi Penggunaan Kayu dari Hutan Alam. *Jurnal Ilmiah*. Universitas Hassanudin. Makassar.

- Wignyanto,Rahmah,N.L. & Margani,A.D.2017. The Best Solvent and extraction time in pectin production made from waste of jackfruit (Bark and straw).Agoindustrial Journal,3(1):141-147.
- Winarno, F.G, 2004. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008.Kimia Pangan dan Gizi.M-Brio Press.Bogor.
- Wulandari, A. T. 2015. Selulosa Kulit Buah Nangka Muda (*Artocapus heterophyllus*) sebagai bioadsorben Logam Berat Tembaga (Cu).[Thesis] Universitas Atma Jaya. Jogjakarta.