

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, S dan Halim, A. 2000. Limbah pertanian tanaman padi. dalam: Winarno, F.G [editor] *Monografi pertama limbah pertanian* .2000: 59-76.
- AAK. 1992. *Budidaya Tanaman Padi*. Kanisius : Yogyakarta.
- Amaliya, R. R. dan Putri, W.D.R., (2014) Karakterisasi edible film dari pati jagung dengan penambahan filtrat kunyit putih sebagai antibakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.3* p.43-53.
- Budiyanto, A dan Yulianingsih . (2008) . Pengaruh, suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakteristik pektin dari ampas jeruk siam (*Citrus nobilis* L). *Jurnal pascapanen.vol 5.2*: 37-44
- Chem E. (2008). Technical Institutes of Physics and Chemistry , Chinese Academy of Sciences , Beijing, China. <http://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/00986440801943750#>
- Christensen, S.H. (1986). Pectins, in (M. Glicksman (ed) *Food Hydrocolloids*, vol. III Florida , pp.206-207.
- Cronquist, A. (1981). *Anintegrated system of clasification of flowering plants*. Columbia University Press, New York.
- De Datta, S.K. (1982). *Principles and Practices of Rice Production*. Internetalional Rice Research Institute Los Banos: Philippines.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jendral Pengawas Obat dan makanan. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2010). *Farmakope Indonesia jilid IV*. Hal 654
- Diredja, D. (1996) . *Mempelajari Pengaruh Penambahan Sodium Karboksimetilselulosa terhadap Karakteristik Edible film dari Protein Bungkil Kedelai*. Fateta: IPB
- Farnsworth, N.R., (1966) Biological and Phtochemical Screening of Plants, *Journal of Pharmaceutical Sciences. March Vol 55. No. 3*
- Goycoolea, F.M. dan Cardenas.S., (2003) Pectins from *Oputina* spp : A short review.*J.CAPD* 17-29
- Hanum, F., Kaban, I.M.D. dan Tarigan,M.A. (2012). Ekstraksi pektin dari kulit buah pisang raja. *Jurnal 1 Teknik Kimia USU vol. 1 No. 2*: 21-26
- Harbone, J.B (1996). *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Terjemahan Padmawinata, K, dan Soediro, I. Edisi II. Institut Teknologi Bandung, Bandung
- IPPA (International Pectins Procedures Association). 2001. What is Pectin. http://www.ippa.info/applications_for_pectin.htm
- Kertesz, Z.I. (1951). *The Pectin Substances*. Interscience Pub. Inc., New York
- Koswara S; Purwiyatno, H; dan Eko, H.P. (2002) . Edible film. [*Jurnal*] *Tekno Pangan dan Agroindustri. Volume 1 (12): 183-196*

- Lenggana, A.T.C., (2014). *Isolasi dan karakterisasi pektin dari kulit buah pisang Musa (AAA group) dan kulit buah pisang Musa (AAA group, Cavendish subgroup)* [Skripsi] Program Studi Farmasi Fakultas MIPA Universitas Islam Bandung.
- Meilina, H. (2011) Karakterisasi edible coating dari pektin kulit jeruk nipis sebagai bahan pelapis buah-buahan. *Jurnal Hasil penelitian Industri* vol. 24 No. 1.
- Murdianto, W. 2005. Sifat fisik dan mekanik edible film dari ekstrak daun janggolan (*Mesona palustris* Bl.) *Jurnal teknologi pertanian*, vol 1(1): 8-13
- Nurdin, S.U dan Suharyono A.S. (2007). *Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (Premna oblongifolia Merr.)*
- Pokatong, W.D.R., Lestari, C., Mastuti, T.S. (2014) Pemanfaatan pati gembili (*Dioscorea esculenta* L.Burkill) dengan penambahan plasticizer sebagai edible coating pada stroberi (*Fragaria Ananassa*) *Prosiding SNST ke-5* Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang: 86-95
- Prasetyowati., Sari,K.P., Pesantri H., (2009) Ekstraksi pektin dari kulit mangga. *Jurnal Teknik Kimia, No. 4, Vol. 16, Desember 2009*
- Rolin, C. and De Vries, J.D. (1990). Pectin, in Harris, P (ed.) *Food Gels*, Elsevier Applied Science, London. <http://www.foodchemstudio.com/2014/06/pektin.html>
- Robertson, G.L. (2013). *Food Packaging: principles and practice* ed.III. CRC Press New York.
- Sastrapradja, S. (1977). *Sumber daya hayati Indonesia*. Lembaga Biologi Nasional: LIPI
- Sinaga L.L., Rejekina, M.S.S., Sinaga, M.S. (2013). Karakteristik Edible Film dari Ekstrak Kacang Kedelai dengan penambahan Tepung tapioka dan Gliserol sebagai Bahan Pengemas makanan. [Jurnal] *Teknik Kimia USU*, Vol. 2, No. 4
- Sothornvit R & Krochta JM. (2005) . Plasticizers in edible films and coatings. Di dalam: J. HanH,[editor].*Innovations in Food Packaging*, pp. 403-433.
- Sulihono,A, Tarihoran,B. dan Agustina, T.E. (2012). Pengaruh waktu, temperatur, dan jenis pelarut terhadap ekstraksi pektin dari kulit jeruk bali (*Citrus maxima*). [Jurnal] *Teknik Kimia* No. 4, Vol. 18: 1-8
- Susilowati, E.S. (2011). *Tabloid sahabat petani*. PT Petrokimia Gresik: Gresik dalam *tabloid* On May 21, 2014.
- Towle, G.A. and O. Christensen, (1973). Pectin. dalam Whistler,R.L (ed.) *Industrial Gum*. Academic Press, New York.
- Vergara B.S dan De Datta S.K.(1996). *Oryza sativa* L. In: Grubben, G.J.H and Partohardjono, S [editors]. PROSEA no.10, Cereals. Prosea Foundation, Bogor, Indonesia, Pp 106-115
- Wardoyo. (1990) Kerangka penambahan limbah pertanian dan lahan kritis dalam upaya peningkatan daya dukung wilayah. dalam: *Proceeding seminar Nasional*. Universitas Diponegoro Semarang: 1-11
- WHO. (2011). *Quality Control for Herbal Material*. World Health Organization
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

www.septaviani.com

www.isroi.com

www.foodchem-studio.com

www.lordbroken.wordpress.com

Yujaroen, P., U. Supjaroenkul and Rungrodmitchai, S. (2008). Extraction of pectin from sugar palm meat. *Thammasat International Journal Science Technology* Vol. 13 (44-47).

