

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemistry*. 2012. *Official Method of Analysis* 923.03, Chapter 32.1.05. Gaithersburg (US): AOAC.
- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemistry*. 2012. *Official Method of Analysis* 925.10, Chapter 32.1.03. Gaithersburg (US): AOAC.
- Adawiyah, R. D. 2013. *Color Matters*. *Food Review Indonesia* 8(8). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Adawiyah, R. D., Nuri A., Ria N. T., Denny A. dan Desty G. Evaluasi Perbedaan Varietas kacang Kedelai terhadap Mutu Produk Susu Kedelai. *Jurnal Muu Pangan* 5(1): 10-16.
- Adekunle, A. J., dan Abiodun, A. V. 2018. *Proximate Composition, physical and sensory quality of acha-moringa seed flour blends biscuits*. *AFSJ*, 5(2), 1-7.
- Adetunji, L.R, Adekunl, A., Orsat V., Raghavan V. 2017. *Advances in the Pectin Production Process Using Novel Extractions Techniques: a review*. *Food Hydrocolloids* 62 : 239-250.
- Alvina, A. dan Hamdani D. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*. 1(1): 9-12.
- Amanda, R. 2018. Pemanfaatan Tepung kulit ari kedelai kuning(*Glycine max*) sebagai Penambah Serat Pada Cookies Dengan Flavor Pisang Ambon (*Musa Acuminata Colla*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 3(2):129–34
- Andhika, Y.C.R.2017. Karakteristik Fisikokimia Mie Kering Non Terigu dengan Perbedaan Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Sari Wortel. Skripsi. Semarang: Unika Soegijapranata
- Augustia, V., Dian I. dan Sang K.M. 2018. Pengaruh Rasio Isopropil Alkohol Terhadap Recovery dan Karakteristik Serbuk Pektin dari Kulit Kakao. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 7(2): 1-5.
- Arimpi A. dan S. Pandia. 2019. Pembuatan Pektin dari Limbah Kulit Jeruk (*citrus senensis*) dengan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik dengan Menggunakan Pelarut Asam Sulfat (H_2SO_4). *Jurnal Teknik Kimia USU*. 8(1).
- Astawan, M. *et al.* 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*, 22(3), hal. 241 -252.
- Azad, A.K.M., Ali, M.A., Akter, Mst., Sorifa,R dan Ahmed, M. 2014. *Isolation and Characterization of Pectin Extracted from Lemon Pomace during Ripening*. *Journal of Food and Nutrition Sciences*. 2(2):30-35.

- Aziz, T., M. E. G. Johan dan Sri. D. 2018. Pengaruh Jenis Pelarut, Temperatur dan Waktu terhadap Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Kulit Buah Naga. *Jurnal Teknik Kimia*. 24(1),17-27
- Bagherian, H., Ashtiani, F.Z., Fouladitajar, A., dan Mohtashamy, M. 2011. *Comparisons between conventional, microwave-and ultrasound-assisted methods for extraction of pectin from grapefruit. Journal of Chemical Engineering and Processing* 50(2): 1237-1243.
- Budiyanto dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (*Citrus nobilis L.*). *Jurnal Pascapanen* 5(2): 37-44
- Chaharbaghi, E., Khodaiyan, F., dan Hosseini, S.S. 2017. *Optimization of Pectin Extraction from Pistachio Green Hull as a New Source. Carbohydrate Polymers Articles*:107-113
- Delezar, A., L. Nahar., S. Hamedeyaz., and Satyajit. 2012. *Microwave-Assisted Extraction in Natural Products Isolation, Method in Molecular Biology. Journal of Springer Science New York* 8(6):215-218
- Desmawarni, D dan Farida H.H. 2017. Variasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kualitas Pektin dari Kulit Pisang Tanduk. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. 4(1).
- Devianti, V.A., Sadiyah, L., dan Amalia, R.A. 2020. Penentuan Mutu Pektin dari Limbah Kulit Pisang dengan Variasi Volume Pelarut Asam Sitrat. *Jurnal Kimia Akademi Farmasi Surabaya* .14(2):169-174
- Doughari, J.H. 2012. *Phytochemical: Extraction Methods, Basic Structures and Mode of Action as Potential Chemotherapeutic Agents, Phytochemical-A Global Perspective of Their Role in Nutrition and Health. Dr Venketeshwer Rao (Ed.)*
- Egountly, M. dan O.C. Aworh. 2003. *Effect of soaking, dehulling, cooking, and fermentation with Rhizopus oligosporus on the oligosaccharides, Trypsin inhibitor, Phytic acid, and Tannins of Soybean (Glycine max Merr.), Cowpea (Vigna unguiculata L. Walp.) and Groundbean (Macrotyloma geocarpa Harms). Journal of Food Engineering* 56, 249-254.
- Erliyanti, N. dan E. Rosyidah. 2017. Pengaruh Daya Microwave Terhadap Yield Pada Ekstraksi Minyak Atsiri Dari Bunga Kamboja (*Plumeria Alba*) Menggunakan Metode *Microwave Hydrodistillation*. *Jurnal Rekayasa Mesin* 8(3):175-178
- Futihatirrahmah, D. A. 2020. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kualitas Pektin Kulit Apel Manalagi. Skripsi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Fitria, V. 2013. Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana ABB*). Skripsi. Jakarta: Universitas Islam Negeri.
- Hariyati, M,N. 2006. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*Citrus Nobilis Var Microcarpa*). Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor

- Hayati, C.E. 2021. Pengaruh Variasi Daya Listrik dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin Mangrove Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Menggunakan Metode *Microwave Assisted Extraction* (MAE). Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Surabaya.
- Herbstreith, K. 2005. Pectin. http://www.herbstreithfox.de/pektin/forschungundentwicklung/forschung_entwicklung04a.htm. Diakses Tanggal 17 Juli 2020.
- Ince, A.E., S. Sahin dan G.S. Servet. 2013. *Extraction of phenolic compounds from melissa using microwave and ultrasound*. *Turk Agritech Journal* 37(2): 69-75.
- IPPA (*International Pectins Producers Association*). 2014. http://www.ippa.info/history_of_pektin.htm. Diakses Tanggal 5 februari 2023.
- Ismail, N.S.M., Ramli, N., Hani, N.M., and Meon, Z. 2012. *Extraction And Characterization Of Pectin From Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) Using Various Extraction Conditions*. *Sains Malaysiana Journal*. 41(1): 41-45
- Riaz, M.N. 2016. *Soybeans : Processing*. *Encyclopedia of Food and Health*. Academic press.
- Kazemi, M., Khodaiyan, F., Labbafi, M., Hosseini, S.S. dan Hojjati, M. 2018. "Pistachio Green Hull Pectin: Optimization of Microwave-Assisted Extraction and Evaluation of its Physicochemical, Structural and Functional Properties". *Journal Food Chemistry*.
- Kojic, A.B., Mirela, T., Srecko, K., Stela, M., Ibrahim, B., dan Darko, V. 2011. "Effect of extraction conditions on the extractability of phenolic compounds from lyophilised fig fruits (*Ficus carica L*)". *Journal Food Nutrition Science* 61(3): 195-199
- Krisnayanti dan Syamsudin. 2013. "Pengaruh Suhu Ekstraksi Kulit Buah Pepaya dengan Pelarut HCl 0,1 N Pada Pembuatan Pektin". *Jurnal Konversi*. 2(2): 47-56
- Kusriningrum. 2008. *Dasar Perancangan Percobaan dan Rancangan Acak Lengkap*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya. hal 53-92.
- Liu, C., Fen-Fen C., Jin-Mei W., Zhi-Li Wan, Ying-En Sun dan Xiao-Q Y. 2015. "Preparation and Characterisation of Surface-active Pectin from Soya Hulls by Phosphate-assisted subcritical water combined with ultrasonic treatment". *International Journal of Food Science and Technology*. 51(1).
- Madjaga. B.H., Nurhaeni, dan Ruslan. 2016. Optimalisasi Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Sukun (*Artocarpus altilis*). *KOVALEN*, 3(2):158-165
- Monsoor, M. A dan A. Proctor. 2001. *Preparation and Functional properties of Soy Hull Pectin*. *Journal of the American Oil Chemist's Society* .78(7).

- Nadir, M dan Risfani, E. 2018. "Pengaruh Waktu Terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Kepok dengan Metode *Microwave Assisted Extraction (MAE)*". Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Samarinda. Prosiding Seminar Hasil Penelitian: 92-98
- Nuh, M. 2017. "Pengaruh Suhu dan lama Ekstraksi Terhadap Mutu pektin Kulit isang Kepok". Jurnal Wahana Inovasi. 6(2).
- Nurhaeni, Nur A.A., Jaya H., Diharnaini, dan Khairunnisa. 2018. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit dan Dami Buah Cempedak (*Artocarpus chempeden*). KOVALEN. 4(3): 304-315.
- Nurhayati, N., M. Maryanto., dan Rika T. 2016. Ekstraksi Pektin dari Kulit dan Tandan Pisang dengan Variasi Suhu dan Metode. AGRITECH. 36(3): 327-334.
- Nurhikmat, A. 2003. Ekstraksi Pektin dari Apel Lokal: Optimalisasi PH dan Waktu Hidrolisis. Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia – Lipi: Yogyakarta.
- Pavia, D.L., Lampman, G.M., Kriz, G.S. dan Vyvyan, J.R. 2009. *Infrared Spectroscopy. In: Introduction to Spectroscopy. Washington DC: Cengage Learning.*
- Perina, I., Satiruiani., Soetaredjo, F.E., dan Hindarso, H. 2007. Ekstraksi Pektin Dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. Jurnal Widya Teknik 6(1): 1- 10.
- Prasetyowati, Permata S, K. dan Pesantri, H. 2009. Ekstraksi Pektin dari Kulit Mangga. Jurnal Teknik Kimia. 4(16): 42-49.
- Prayitno, Kismolo, E. dan Nurimaniwati. 2003. Proses Ekstraksi Bahan Pewarna Alam dari Limbah Kayu Mahoni. Prosiding Pertemuan dan Presentasi Ilmiah Penelitian Dasar Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Nuklir, BATAN, Yogyakarta, Indonesia, 207-213.
- Purwanto, H., Hartati, I., dan Kurniasari, L. 2010. Pengembangan *Microwave Assisted Extractor (MAE)* pada Produksi Minyak Jahe dengan Kadar Zingiberene Tinggi. Momentum Vol 6 (2): 1-9.
- Puspitasari, L. N. 2017. Prarencana Pabrik Pektin dari Kulit Jeruk Bali Kapasitas 264 ton pektin/tahun. Skripsi. Surabaya: Universitas Widya Mandala.
- Puteri, S,E., dan Setyawan, B,M. 2015. Ekstraksi Minyak dari Biji Alpukat dengan Metode *Microwave Assisted Extraction (MAE)*. Skripsi. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.
- Rohmawati, D., Irfan H.D., Eko W. 2015. Nilai Nutrisi Tepung Kulit Ari Kedelai dengan Level Inokulum Ragi Tape dan Waktu Inkubasi Berbeda. Jurnal Ternak Tropika 16(1): 30-33.
- Shams, R., Masih, D., Ashraf, G., Hussain, A. dan Rizvi, Q,H. 2020. *Microwave Assisted Extraction of Pectin from Dried Hull of Faba bean. Journal of Postharvest Technology* 8(1):13-22

- Silsia, D., Laili S. Dan Magrisa F. 2021. Rendemen dan karakteristik pektin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) dengan Perbedaan Metode dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Agro Industri*. 11(2): 120-132
- Sobmor, L dan Banjong, K. 2020. *Optimization of Pressurised Intermittent Microwave Assisted Extraction of Pectin From Thai Soybean Hulls*. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development* 20(1)
- Sulihono, A., Benyamin T., dan Teti E. A. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknik Kimia*.18(4): 1-8.
- Surhaini., Indriyani dan Mursalin. 2016. Kajian Mutu Pektin dari Kulit Durian Selat dan Aplikasi pada Pengolahan Jeli Nenas Tangkit. *Prosiding Seminar Nasional*: 133-141
- Susanti, D., Khornia, D., Azzahra, A. H., dan Febriana, H. P. 2015. Pelarut Terbaik Dalam Pembuatan Pektin Dari Limbah Albedo Durian (*Durio zibethinus M.*) Menggunakan Metode MAE (*Microwave Assisted Extraction*). *Prosiding SNST Ke-6*: 23-26
- Tuhuloula, A., Lestari, B., dan Etha, N.F. 2013. Karakterisasi Pektin dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Konversi*. 2(1): 21-27
- Umami, V, A. 2015. Sintesis Biodiesel dari Minyak Jelantah dengan Gelombang Mikro. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Wardhani, M.K., Jariyah., Riski A. A. 2022. Karakteristik Biskuit Tepung Mocaf dan Tepung Kulit Biji Kedelai Kuning (*Glycine max.*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Pertanian*. 6(1).
- Windiarsih, C., W.A Nugroho dan B.D Argo. 2015. Optimasi Pektin Dari Kulit Buah Nangka (*Artocarpus heterohyllus*) Dengan *Microwave Assisted Extraction* (MAE) Kajian Waktu Ekstraksi Dan Konsentrasi Pelarut. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 3(1): 39-49.
- Yulistiani, F., Rizka, K. dan Yulinda, A. 2016. Pengaruh Daya dan Waktu Terhadap Yield Hasil Ekstraksi Minyak Daun Spearmint Menggunakan Metode *Microwave Assisted Extraction*. *Program Studi Teknik Kimia, Politeknik Negeri Bandung*. *Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan* 4(1): 1-6.
- Zeleny, M. 1982. *Multiple Descision Making*. New York : McGraww-Hill.