

DAFTAR PUSTAKA

- ¹ Darma Setiaty, Endang (2011).”Produksi buah Pepaya varietas caliina (*caricca pepaya.L*) pada kombinasi pupukorganik dan anorganik ditanah utisol.” Hal 2
- ² Warsino (2003).”Budidaya Pepaya.”Kanisius.Yogyakarta. Hal 9
- ³ Suprati dkk(2008).”Studi Banding resiko ekonomi usaha tani pepaya varietas Thailand dan hawai.”Jur vol 5 No 1. Hal 1-2.
- ⁴ Suyanti dkk (2013).” Produk Diversifikasi Olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan buah pepaya (*carica pepaya L*) di Indonesia. Jurnal vol 8 No 2. Hal 2-3
- ⁵ Suprati dkk(2008).”Studi Banding resiko ekonomi usaha tani pepaya varietas Thailand dan hawai.”Jur vol 5 No 1. Hal 1-2.
- ⁶ Erwinda Rinska (2003).”Pengaruh Kosentrasi HCl sebagai pelarut pada ekstraksi pektin dari labu siam.”Jurusan Teknik Kimia. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Hal 1
- ⁷ Oktiarni Dwita(tanpa tahun).”pengujian ekstrak daun jambu biji (*psidium guajava Linn.*) terhadap penyembuhan luka bakar pada Mencit (*Mus musculus*).kimia FMIPA. Universitas Bengkulu. Hal 1-2
- ⁸ Megawati dkk(2014).”ekstraksi pektin kulit buah naga (*Dragon fruit*) dan aplikasinya sebagai edible film.” Jurnal bahan alam terbarukan, vol 3 no 1. Hal 21
- ⁹ Widodo L Urip dkk(2012).”Pektin dari kulit pepaya.”jurusan teknik kimia.UPN.hal 3-4
- ¹⁰ Sofiana Heni dkk.(2012).”Pengambilan pektin dari kulit pepaya dengan cara ekstraksi. Jurnal teknologi dan Industri vol 1 No1. Hal 3-4

- ¹¹ Nurviani dkk (2014).”Ekstraksi dan Karakterisasi pektin dari kulit buah pepaya (*caricca papapa L*) varietas Cibinong,Jinggo dan Semangka.”online jurnal of natural Science vol 3 no 3. Hal 326-329
- ¹² Widodo L Urip dkk(2012).”Pektin dari kulit pepaya.”jurusan teknik kimia.UPN.hal 3-4
- ¹³ Dewi, Kurnia Harlina dkk(2010).”Ekstraksi Teripang Pasir(*Holothuria Scabra*) sebagai sumber testosteron pada berbagai kecepatan dan lama pengadukan.” Jurnal pengembangan teknologi kimia untuk pengolahan sumber daya alam manusia. Yogyakarta. Hal 3-4
- ¹⁴ Budiyanto agus dan yulianingsih(2008).”Pengaruh temperatur dan waktu ekstraksi terhadap karakter pektin dari ampas Jeruk siam(*citrus nobilis L*).” Jurnal pasca panen vol 5 no 2. Hal 38
- ¹⁵ Rukmana Rahmat (2005).”pepaya, budidaya&pasca panen.” Kanisius. Yogyakarta. Hal 14
- ¹⁶ Suprpti lies (2005).”Aneka olahan pepaya mentah dan mengkal.” Kanisius. Yogyakarta . Hal 9
- ¹⁹ Warsino (2003).”Budidaya Pepaya.”Kanisius.Yogyakarta. Hal 18
- ²⁰ Wardani Fardina Rahmi.(2012)”potensi perasaan daun pepaya (*carica pepaya L*) terhadap jumlah makrofag pasca gingivektonomi pada tikus wistar jantan.” Fakultas kedokteran gigi. Jember. Hal 7
- ²¹ Baga kalie, Moehd (2008).”bertanam pepaya.”Swadaya. Jakarta. Hal 89
- ²² Nur Hariyati, Mauliyah(2006).”ekstraksi dan karateristik pektin dari limbah proses pengolahan jeruk Pontianak.”Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. Hal 4-5
- ²³ Farobie Obie(2006).”Pembuatan dan Pencirian Pektin Asetat.” Fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam IPB. Bogor. Hal 1

- ²⁴ Boonrod et al (2006). "extraction and physicochemical characteristic of acid-soluble pectin from raw pepaya (*carica pepaya*) pell." Jurnal science vol 33 no 1. Chiang Mai. Hal 130
- ²⁵ Nur Hariyati, Mauliyah(2006). "ekstraksi dan karateristik pektin dari limbah proses pengolahan jeruk Pontianak."Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Hal 6-8
- ²⁶ Erwinda Rinska (2003). "Pengaruh Kosentrasi HCl sebagai pelarut pada ekstraksi pektin dari labu siam."Jurusan Teknik Kimia. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Hal 11
- ²⁷ Nur Hariyati, Mauliyah(2006). "ekstraksi dan karateristik pektin dari limbah proses pengolahan jeruk Pontianak."Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. Hal 20-21
- ²⁸ Erwinda Rinska (2003). "Pengaruh Kosentrasi HCl sebagai pelarut pada ekstraksi pektin dari labu siam."Jurusan Teknik Kimia. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Hal 11-12
- ²⁹ Budiyanto, agus dkk (2008). "pengaruh temperatur dan waktu ekstraksi terhadap karakter pektin dari Ampas jeruk siam(*citrus nobilis L.*)".Jurnal pascapanen vol 5 No 2. Hal 41-42
- ³⁰ Sulihono Andreas, dkk(2012). "Pengaruh waktu,temperatur, dan jenis pelarut terhadap ekstraksi pektin dari kulit jeruk bali(*citrus maxima*)". Jurnal Teknik Kimia vol 18 No 4. Hal 7
- ³¹ Erika cut(2013). "ekstraksi pektin dari kulit kakao (*theobroma cacao L.*) menggunakan ammonium oksalat". Jurnal Teknologi dan industry Pertanian Indonesia vol 5 no 2. Hal 4-5
- ³² Hanum farida dkk (2012). "Ekstraksi pekti dari kulit buah pisang kapok (*Musa paradisiaca*) . ".Jurnal teknik kimia USU. Hal 50
- ³³ Siregar, lenty artha dkk(2014). "pengaruh lama ekstraksi terhadap mutu pektin dari kulit durian." Jurnal rekayasa pangan dan pertanian vol 2 no 3. Hal 12-14

- ³⁴ Sutioso Hari (2012).”pemanfaatan pektin yang diisolasi dari daun jambu biji (*Psidium guajava*) dalam Uji *in vitro* dan *in vivo* penurunan kadar kolesterol.” Fakultas teknik universitas Indonesia. Hal 38-39
- ³⁵ Megawati dkk(2014).”ekstraksi pektin kulit buah naga (*Dragon fruit*) dan aplikasinya sebagai edible film.” Jurnal bahan alam terbarukan, vol 3 no 1. Hal 24-25
- ³⁶ Nurviani dkk (2014).”Ekstraksi dan Karakterisasi pektin dari kulit buah pepaya (*caricca papapa L*) varietas Cibinong,Jinggo dan Semangka.”online jurnal of natural Science vol 3 no 3. Hal 323-324
- ³⁷ Darmawan,petrus (2014).”Pengaruh jenis pelarut terhadap rendemen minyak bunga cengkeh dengan menggunakan metode ekstraksi soxhletasi.” Jurusan teknik kimia.Universitas setia budi. Hal 284
- ³⁸ Erwinda Rinska (2003).”Pengaruh Kosentrasi HCl sebagai pelarut pada ekstraksi pektin dari labu siam.”Jurusan Teknik Kimia. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Hal 12-13
- ³⁹ Agrecia(2012).”Pengaruh jenis pelarut dan temperatur terhadap kadar steviosida dalam ekstraksi daun stevia.”jurnal teknik kimia vol 12 no 2. Hal 29-30
- ⁴⁰ Erwinda Rinska (2003).”Pengaruh Kosentrasi HCl sebagai pelarut pada ekstraksi pektin dari labu siam.”Jurusan Teknik Kimia. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Hal 14-15
- ⁴¹ Agrecia(2012).”Pengaruh jenis pelarut dan temperatur terhadap kadar steviosida dalam ekstraksi daun stevia.”jurnal teknik kimia vol 12 no 2. Hal 28
- ⁴² Erika cut (2013).”ekstraksi pektin dari kulit kakao (*Theobroma cacao.L*) menggunakan ammonium oksalat.” Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia vol 5 no 2. Hal 1-2
- ⁴³ Budiyanto agus dan yulianingsih(2008).”Pengaruh temperatur dan waktu ekstraksi terhadap karakter pektin dari ampas Jeruk siam(*citrus nobilis L*).” Jurnal pasca panen vol 5 no 2. Hal 37-38

- ⁴⁴ Putri yulita,Dini(2014).”Laporan analisa spektrometri Inframerah.”fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam. Universitas Negeri Padang. Hal 3-4
- ⁴⁵ Pratiwi, dini novalia (2011).”optimalisasi reaksi esterifikasi asam asetat dengan 1 heksnana sebagai salah satu tahapan pada proses pembuatan etanol. Universitas Islam Negeri. Jakarta. Hal 20-22
- ⁴⁶ Fesseden & Fesseden (1982).”Organic Chemistry, third edition.Erlangga. Hal 316
- ⁴⁷ Kophar ,S.M.(1990).”Konsep Dasar Kimia Analitik.” Universitas Indonesia.Hal 249
- ⁴⁸ Putri yulita,Dini(2014).”Laporan analisa spektrometri Inframerah.”fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam. Universitas Negeri Padang. Hal 12-14
- ⁴⁹ Merry (2012).”Optimasi pH, komposisi serta laju alir fasa gerak pada penentuan kadar Natrium Benzoat dan Kalium Sorbat dalam bahan makanan dengan teknik HPLC.”skripsi fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam. Universitas Indonesia. Hal 17-18
- ⁵⁰ Ginting, Maris karisma (2012).”Validasi metode LC-MS untuk penentuan senyawa asam trans, trans-mukonat, asam hippurat, asam 2-metil hippurat, asam 3- metil hippurat, asam 4-metil hippurat dalam urin sebagai biomarker paparan benzene, toluene dan xilena.” Skripsi fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam. Universitas Indonesia. Hal 18-28
- ⁵¹ Ginting, Maris karisma (2012).”Validasi metode LC-MS untuk penentuan senyawa asam trans, trans-mukonat, asam hippurat, asam 2-metil hippurat, asam 3- metil hippurat, asam 4-metil hippurat dalam urin sebagai biomarker paparan benzene, toluene dan xilena.” Skripsi fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam. Universitas Indonesia. Hal 20-21

⁵² Ardianingsih retno(2009).”Penggunaan *high performance liquid chromatography (HPLC)* dalam proses analisa deteksi ion.” Berita Dirgantara vol 10 no 4. Hal 103

