

DAFTAR PUSTAKA

- Arora, A, and Singh, S, 2018, 'Pectin, Pectic Oligosaccharides (POS) and its Prebiotic Potential', *Journal of Agricultural Engineering and Food Technology*, 5(3), pp, 135–147, Available at: <http://www.krishisanskriti.org/Publication.html>.
- Ariandi, 2014 , *Produksi manooligosakarida dari bungkil kopra menggunakan manase streptomyces sp BF 3,1*, Tesis, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Artanti, Astrisia, 2009, *Pengaruh prebiotik inulin dan fruktooligosakarida (FOS) terhadap pertumbuhan tiga jenis probiotik*, Skripsi, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- AOAC, 2005, *Official methods of analysis of the association Analytical Chemist*, Washington D, C, Inc, USA.
- Aziz, Tamzil,, M,Egan Giovanni Johan, dan Dewi Sri, 2018, 'Pengaruh jenis pelarut, temperatur dan waktu terhadap karakterisasi pektin hasil ekstraksi dari kulit buah naga (*Hylocereuspolyrhizus*)', *Jurnal Teknik Kimia*, Vol,24 No,1, Januari 2018, hlm 17-27.
- Baliwati, Yayuk Farida,, Khomsan, Ali,, Dwiriani, C,Melati, 2006, *Pengantar pangan dan gizi*, Jakarta : Penebar Swadaya.
- Budiyanto, Agus,, Yulianingsih, 2008, 'Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakter pektin dari smpas jeruk siam (*Citrus nobilis L*)', *Jurnal Pascapanen*, Vol, 5 No,2, hlm 37-44.
- Chan, Siew-Yin and Choo, Wee-Sim, 2008, 'Effect of extraction conditions on the yield and chemical properties of pectin from cocoa husks', *Food Chemistry* 141 (2013), pp, 3752–3758.
- Chung, W, S, F, *et al*, 2017, 'Prebiotic potential of pectin and pectic oligosaccharides to promote anti-inflammatory commensal bacteria in the human colon', *FEMS Microbiology Ecology*, 93(11), pp, 1–9, doi: 10,1093/femsec/fix127.
- Commite on Chemical Codex, 1996, *Food chemical codex* , Wahington D,C: National Academic Press.
- Daud, Muhammad,, dkk, 2009, 'Penguujian secara invitro oligosakarida dari ekstrak tepung buah rumbua (metroxylyon sago rottb.) sebagai sumber prebiotik', *Jurnal Agripet*, Vol,9 No,2, hlm 35-41.

- Dwiari, Sri Rini, 2008 , *Pengujian potensi prebiotik ubi garut dan ubi jalar serta hasil olahannya (Cookies dan Sweet Potato Flakes)*, Tesis, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Espinal-Ruiz, M., Restrepo-Sanchez, L.-P., Narvaez-Cuenca, C.-E., & McClements, D, J, 2015, 'Impact of pectin properties on lipid digestion under simulated gastrointestinal conditions: comparison of citrus and banana passion fruit (*Passiflora tripartita* var, *mollissima*) pectins', *Food Hydrocolloids*, 52, 329e342, (<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.05.042>) .
- Febriyanti, Yesy,, Abd, Rahman Razak,, dan Ni Ketut Sumarni, 2018, 'Ekstraksi dan karkterisasi pektin dari kulit buah kluwih (*Artocarpus camansi Blanco*)', *KOVALEN*, vol,4 No,1, April 2018, hl, 60-73, (<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/kovalen/article/download/10185/8100>).
- Fitria, Vita, 2013, *Karakterisasi pektin hasil ekstraksi dari limbah kulit pisang kepok (*Musa Balbisiana Abb*)*, Skripsi, Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Gunstone, Frank D.; Harwood, John L, And Dijkstra, Albert J, *The Lipid Handbook*, CRC Press, Boca Raton.
- Habibati, Fahrani Nisrina ,2017, *Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakteristik pektin yang diisolasi dari polong kedelai*, Skripsi, Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Hanum, F., Irza Menka D,K, dan Martha Angelina T, 2012, 'Ekstraksi pektin dari kulit buah pisang raja (*Musa sapientum*)', *Jurnal Teknik Kimia*, Vol, 1 No,2, hlm 21-26.
- Hanum, F., Tarigan M, A,, dan Kaban I, M, D, 2012, 'Ekstraksi pektin dari kulit buah pisang kepok (*Musa paradisiaca*)', *Jurnal Teknik Kimia*, Vol, 1 No,2, hlm 49-53.
- Hardisman, 2010, *Pencegahan penyakit degeneratif dan pengatur makanan dalam kajian kedokteran dan Al-Quran*, Majalah Kedokteran Andalas, Vol 34 No,1,, hlm 39-50.
- Husna, A., Dwi Arianty, Aji Sutrisno, dan Agustin K, W, 2018 'Potensi jali (*Coix lachryma-jobi L* ,) sebagai prebiotik terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat', *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol,19 No,2, hlm, 75–84.
- Indonesia, *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang rencana aksi nasional penanggulangan penyakit tidak menular 2015-2019*.
- Injilauddin, A, S,, Lutfi, M, dan Nugroho, W, A, ,2015, 'Pengaruh suhu dan waktu

pada proses ekstraksi pektin dari kulit buah nangka (*artocarpus heterophyllus*), vol, 3 No,3, hlm, 280–286.

Inngjerdigen KT, Patel TR, Chen X, Kenne L, Allen S, Morris GA, Harding SE, Matsumoto T, Diallo D, Yamada H, Michaelsen TE, 2007, *Immunological and structural properties of a pectic polymer from Glinus oppositifolius*, *Glycobiology*, 17:1299-1310.

International Pectin Producers Association, 2003, *Pectin Commercial Production*, (Online), http://www.ippa.info/commercial_production_of_pectin.htm (Diakses pada tanggal 10 Februari 2019).

Irawan, T, A, B, 2016, 'Ekstraksi Pektin Dari Kangkung Darat Menggunakan Pelarut Asam Sitrat', Vol, 12 No,1, hlm, 13–16.

Jackson CL, Dreaden TM, Theobald LK, Tran NM, Beal TL, Eid M, Gao MY, Shirley RB, Stoffel MT, Kumar MV, Mohnen D, 2007, 'Pectin induces apoptosis in human prostate cancer cells: correlation of apoptotic function with pectin structure', *Glycobiology* 17:805-819.

Maulana, Syukron, 2015, *Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari limbah kulit pisang uli (Musa paradisiaca L, AAB)*, Skripsi, Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.

Mohnen, Debra, 2008, *Pectin structure and biosynthesis*, Science Direct.

Nurhayati, N., M, Maryanto, dan Rika Tafrikah, 2016, 'Ekstraksi pektin dari kulit dan tandan pisang dengan variasi suhu dan metode', *AGRITECH*, Vol,36 No,3, Agustus 2016, hlm 327-334, (<http://jurnal.ugm.ac.id/agritech/>).

O'Neill MA, Ishii T, Albersheim P, Darvill AG, 1990, 'Rhamnogalacturonan ii: structure and function of a borate cross-linked cell wall pectic polysaccharide', *Annu, Rev, Plant Biol*, 55: 109-139.

Pardede, A., Ratnawati, D, and Hp, A, M, 2013 'Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari kulit kemiri (ai i e urites mol i ucana wiild)', *Jurnal Media Sains*, Vol, 5 No,1, hlm, 1-5.

Perina, I., Satiruinani,, Felycia Adi Soetaredjo dan Herman Hindarso, 2007, 'Ekstraksi pektin dari berbagai macam kulit jeruk', *Jurnal Widya Teknik*, Vol, 6 (1), hlm 1-10.

Prasetyowati, Sari, K, P, and Pesantri, H, 2009, 'Ekstraksi pektin dari kulit mangga', *Jurnal Teknik Kimia*, Vol, 16 No,4, hlm, 42–49.

Rauf, Rusdin, 2015, *Kimia pangan*, Yogyakarta: ANDI.

Roikah, Sri,, Wara Dyah Pita Rengga,, Latifah,, dan Ella Kusumastuti, 2016, 'Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari belimbing wuluh (Averrhoa

- Bilimbi,L)' , *JBAT* Vol,5 No,1, Juni 2016, hlm, 29-36, (<http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jbat>).
- Sari, Kiky Yunita ,2015, *Pengetahuan gizi terkait penyakit degeneratif, pola konsumsi dan aktifitas fisik mahasiswa ipb*, Skripsi, Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Seidemann, Johannes, 2005, *World Spice Plants: Economic Usage, Botany, Taxonomy*, Springer, New York.
- Sofiana, H., Triaswuri, K, and Sasongko, S, B, 2012, 'Pengambilan pektin dari kulit pepaya dengan cara ekstraksi', *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol,1 No,1, hlm, 482–486.
- Sriamornsak, Pornsark, 2003, 'Chemistry of pectin and its pharmaceutical uses : a review', *International Journal*, Vol 3, Silpakom University.
- Sulihono, Andreas,, Benyamin Tarihoran, dan Tuti Emilia Agustina, 2018, 'Pengaruh waktu, temperatur, dan jenis pelarut terhadap ekstraksi pektin dari kulit jeruk bali (Citrus Maxima)', *Jurnal Teknik Kimia*, Vol,18 No,4, Desember 2012, hlm 1-8.
- Susilowati *et al*, 2013, 'Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Coklat dengan Pelarut Asam Sitrat', *Jurnal Teknik Kimia*, Vol, 1 No,1, hlm, 27–30.
- Syamsudin, 2013, *Nutrasetikal*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tejasari, 2005, *Nilai gizi pangan*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tuhuloula, Abubakar,, Lestari Budiarti,, dan Etha Nur Fitriana, 2013, 'Karakterisasi pektin dengan memanfaatkan limbah kulit pisang menggunakan metode ekstraksi' , *Jurnal Konversi*, Vol,2 No,1, April 2013, hlm 21-27.
- Vriesmann, L, C,, Teófilo, R, F,, & de Oliveira Petkowicz, C, L, 2011a, 'Optimization of nitric acid-mediated extraction of pectin from cacao pod husks (Theobroma cacao L.) using response surface methodology, Carbohydrate Polymers', 84, 1230–1236.
- Winarti, Sri, 2010, *Makanan Fungsional*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- World Health Organization, 2016, *Noncommunicable disease (NCD)*, <https://www.who.int/gho/ncd/en> (Diakses 5 Maret 2019).