DAFTAR PUSTAKA

Adhiksana, A. (2017). Perbandingan Metode Konvensional Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Pisang Dengan Metode Ultrasonik. *Journal of Research and Technology*, *3*(2), 80–87. https://doi.org/10.55732/jrt.v3i2.276

Andini, D. M. (2023). Konversi Nanoselulosa Dari Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Menjadi Gula Alkohol Menggunakan Nanokomposit LaCr0,99Ti0,01O3/NHGO.

Artika, I. M., Ambarsari, L., & Nurcholis, W. (2018). Evaluasi Faktor Yang Mempengaruhi Ekstraksi Rimpang Temu Ireng Berdasarkan Aktivitas Penghambatan α-Glukosidase. Jurnal Jamu Indonesia, 3(2), 75–79. https://doi.org/10.29244/jji.v3i2.57

Ayu Arimpi & Setiaty Pandia. (2019). Pembuatan Pektin Dari Limbah Kulit Jeruk (Citrus Sinensis) Dengan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik Menggunakan Pelarut Asam Sulfat (H2SO4). Jurnal Teknik Kimia USU, 8(1), 18–24. https://doi.org/10.32734/jtk.v8i1.1602

Buata, N., Ilat, V., & Pangemanan, S. S. (2015). Analisis Perencanaan Laba Perusahaan Melalui Penerapan Break Even Point Pada Pt. Tira Austenite Tbk Bitung. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 3*(1), 612–620. https://doi.org/10.35794/emba.3.1.2015.7324

Chandel, V., Biswas, D., Roy, S., Vaidya, D., Verma, A., & Gupta, A. (2022). Current Advancements in Pectin: Extraction, Properties and Multifunctional Applications. Foods, 11(17), 2683. https://doi.org/10.3390/foods11172683

Devianti, V. A., & Arifiyana, D. (2021). Optimasi Lama Waktu Ekstraksi Dengan Metode MAE pada Pektin dari Kulit Pisang. Journal of Herbal, Clinical and Pharmaceutical Science (HERCLIPS), 3(01), 21. https://doi.org/10.30587/herclips.v3i01.3116

Diantoro, A., Arum, M. S., Mualimin, L.& Setyawijayanto, D. (2022). Optimasi Ekstraksi Metode Microwave Assisted Extraction (Mae) Pada Sarang Semut (Myrmecodia Pendans). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 10(4), 240–248. https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.04.7

Hanum Faridah, Martha Angelina Tarigan, & Irza Menka Deviliany Kaban. (2012a). Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Pisang Kepok (Musa paradisiaca). Jurnal Teknik Kimia USU, 1(1), 49–53. https://doi.org/10.32734/jtk.v1i1.1406

Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Teh Hitam Yang dijual di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, 3(2).

Gulo, B. T., & Larosa, Y. M. (2025). Strategi Pengendalian Hama dan Penyakit pada Budidaya Pisang Kepok (Musa Paradisiaca, L.) Secara Ramah Lingkungan. Hidroponik : Jurnal Ilmu Pertanian Dan Teknologi Dalam Ilmu Tanaman, 2(1), 202–212. https://doi.org/10.62951/hidroponik.v2i1.264

Herliati, H., Sefaniyah, S., & Indri, A. (2019). Pemanfaatan limbah kulit pisang sebagai Bahan Baku pembuatan Bioetanol. Jurnal Teknologi, 6(1), 1–10. https://doi.org/10.31479/jtek.v6i1.1

Husnawati, Astutik, I. Y., & Ambarsari, L. (2020). Characterization and Bioactivity Test of Pectin from Musa balbisiana Peel Extracted using Various Acid Solvents. Current Biochemistry, 6(1). https://doi.org/10.29244/cb.6.1.1

Kemisetti, D. D., Das, R., & Bhattacharya, D. B. (n.d.). A Comprehensive Review On Musa Paradisiaca Taxonomical, Morphological Classification And Its Pharmacological Activities. *Journal of Pharmaceutical Negative Results, 13*(Special Issue 10), 737–749. https://doi.org/10.47750/pnr.2022.13.S10.079

Kesuma, N. K. Y., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2018). Pengaruh Jenis Asam Dan pH Pelarut Terhadap Karakteristik Pektin Dari Kulit Lemon (Citrus limon). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA), 7(4), 192. https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i04.p06

Khamsucharit, P., Laohaphatanalert, K., Gavinlertvatana, P., Sriroth, K., & Sangseethong, K. (2018). Characterization of pectin extracted from banana peels of different varieties. Food Science and Biotechnology, 27(3), 623–629. https://doi.org/10.1007/s10068-017-0302-0

Lubis, N., Nuraeni, A. R. F., Mahmudah, R., Abdillah, M. N., & Prasetiawati, R. (2025). Studi Karakteristik Edible Film Dari Pektin Buah Pandan Laut (Pandanus ordorifer): Study of Edible Film Physicochemical Characteristics of Pandan Laut Fruit (Pandanus ordorifer) Pectin. Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan, 4(1), 19–31. https://doi.org/10.30812/jtmp.v4i1.4805

Megawati, M., & Machsunah, E. L. (2016). Ekstraksi Pektin Dari Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca) Menggunakan Pelarut HCl Sebagai Edible Film. Jurnal Bahan Alam Terbarukan, 5(1), 14–21. https://doi.org/10.15294/jbat.v5i1.4177

Ngadiyono, N. (2023). Analisis Efisiensi Ekonomi Penggunaan Faktor Produksi Pada Umkm Di Laboratorium Kewirausahaan Universitas Negeri Yogyakarta. Jurnal Ekonomi dan Pendidikan, 20(1), 1–11. https://doi.org/10.21831/jep.v20i1.60730

Nurmala, A. A., Amin, A., & Syarif, R. A. (2025). Studi Literatur Perbandingan Metode Ekstraksi Terhadap Potensi Farmakologi Daun Sirsak (Annona muricata L.) dan Daun Pecut Kuda (Stachytarpheta jamaicensis). *JUKEJ:*

Jurnal Kesehatan Jompa, 4(1), 510–524. https://doi.org/10.57218/jkj.Vol4.Iss1.1493

Padival, R. A., Ranganna, S., & Manjrekar, S. P. (1979). Mechanism of gel formation by low methoxyl pectins. International Journal of Food Science and Technology, 14(3), 277–287. https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1979.tb00871.x

Picauly, P., & Tetelepta, G. (2020). Karakteristik Pektin Kulit Pisang Tongka Langit (Musa troglodytarum) Berdasarkan Variasi Waktu Ekstraksi. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 9(1), 28–34. https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.1.28

Rahmanda K.W, A. F., Sukardi, S., & Warkoyo, W. (2021). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pektin Kulit Jeruk Keprok Batu 55 (Citrus reticulata B), Jeruk Siam (Citrus nobilis var. Microcarpa), Jeruk Manis Pacitan (Citrus sinensis L, Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia swigle), dan Jeruk Lemon (Citrus limon L) yang Tumbuh di Kota Batu. Food Technology and Halal Science Journal, 4(2), 124–141. https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.15643

Rahmi, I., Fairus, A., Dewi, L. K., & Nurhadianty, V. (2023). Kinetic Study of Pectin Extraction from Kepok Banana Peel. Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan, 7(2), 39–45. https://doi.org/10.21776/ub.rbaet.2023.007.02.06

Randa, A., & Tang, M. (2021). Ekstraksi Pektin Dari Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L) Dan Diaplikasikan Pada Selai Tomat(Solanum lycopersicum). *Jurnal Saintis, 2*(1), 34–41.

Ruhdiana, T., & Sandi, S. P. H. (n.d.). Kandungan Gizi Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn). *Jurnal Pengabdian Mahasiswa, 2*(1), 3503–3508.

Said, N. S., Olawuyi, I. F., & Lee, W. Y. (2023). Pectin Hydrogels: Gel-Forming Behaviors, Mechanisms, and Food Applications. Gels, 9(9), 732. https://doi.org/10.3390/gels9090732

Sinta, D., & Hasibuan, R. (2023). Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (Musa paradisiaca Var. Balbisiana colla) di Desa Tanjung Selamat Kabupaten Labuhanbatu Selatan. Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi, 11(1), 86. https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.7115

Spinei, M., & Oroian, M. (2022). Microwave-assisted extraction of pectin from grape pomace. Scientific Reports, 12(1), 12722. https://doi.org/10.1038/s41598-022-16858-0

Tuhuloula, A., Budiyarti, L., & Fitriana, E. N. (2013). Karakterisasi Pektin Dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. Konversi, 2(1), 21. https://doi.org/10.20527/k.v2i1.123

Valdivia-Rivera, S., Herrera-Pool, I. E., Ayora-Talavera, T., Lizardi-Jiménez, M. A., García-Cruz, U., Cuevas-Bernardino, J. C., Cervantes-Uc, J. M., & Pacheco, N. (2021). Kinetic, Thermodynamic, Physicochemical, and Economical Characterization of Pectin from Mangifera indica L. cv. Haden Residues. Foods, 10(9), 2093. https://doi.org/10.3390/foods10092093

Wusnah, W., Zulnazri, Z., & Sulastri, S. (2017). Pengaruh pH dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin dari Kulit Coklat. Jurnal Teknologi Kimia Unimal, 4(2), 27. https://doi.org/10.29103/jtku.v4i2.71

Zahro, N. A., Warkoyo, W., & Wahyudi, V. A. (2024). Pengaruh Konsentrasi Asam Klorida (Hcl) Dan Waktu Ekstraksi Pada Karakterisasi Pektin Kulit Jeruk Bali (Citrus maxima). Food Technology and Halal Science Journal, 6(1), 58–72. https://doi.org/10.22219/fths.v6i1.28360

Zuchrillah, D. R., Pudjiastuti, L., Puspita, N. F., Hamzah, A., Karisma, A. D., Surono, A., Altway, S., Ardiani, L., Rohmah, N. A., & Ningrum, E. O. (2020). Karakteristik Biokomposit Edible Film dari Campuran Kitosan dan Pektin Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa acuminata). CHEESA: Chemical Engineering Research Articles, 3(1), 33. https://doi.org/10.25273/cheesa.v3i1.6659