

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H.A., & Suliswati, S. (2014). Variasi Kandungan Kimia Tanaman Sukun dari Beberapa Populasi di Indonesia sebagai Sumber Pangan. *Jurnal Hutan Tropi*, 2(3): 226-232.
- Ahmad, H.H., & Fahmi, N. (2017). Efektivitas Daun dan Bunga Sukun Tanaman Sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai Anti Nyamuk Elektrik dalam Membunuh Nyamul *Aedes aegypti*. *Jurnal Sulolipu*, 17 (11): 62-64.
- Aliyu, R.S., Lawa l, A.M., Chasta, P, and Sharma, G.K. (2020). Capsulae: Types, Manufacturing, Formulation, Quality Qontrol Tests and Packagin and Storage-A Comprehensive Review. *World Journal of PHarmaceutical and Life Sciences*, 6(8): 93-104.
- Amin, F., & Alam, N.D. (2020). Karakterisasi Dan Pembuatan Cangkang Kapsul Keras dari Estrak Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia merr*). *Jurnal Itekima*, 8 (2).
- Anief, M. (1995). *Prisip Umum dan Dasar Farmakologi*. Yogyakarta: Universitas Gaja Mada Press.
- Farmasi Edisi 4*. Jakarta Ansel, H.C. (1989). *Pengantar Bentuk Sediaan* : UI Press.
- Ansel, H.C., Popovich, N.G., & Allen L.V. (2011). *PHarmaceutical Dosage Form and Drug delivery system. Ninth Edition*. London, New York : 225-235.
- Antika, R.S., Kurniawati P. (2017). Isolasi dan karakterisasi Pektin Dari kulit Nanas. *Jurnal Prosiding Seminar Nasiona Kimia FMIPA UNESA*, 218-225.
- Anwar, K., Mardiyono., & Harmastuti, N. (2022). Karakteristik Pektin Kulit Buah Sukun (*Artocarpus altilis* (Park) Fosberg) dan Uji Kemampuan Adsorpsi Logam Berat Pada Limbah Laboratorium Stifera Semarang. *Jurnal Ilmiah Sanis*, 22(1): 8-16.
- Budiyarti, L., & Fitriana. (2013). Karakteristik Pektin dengan memanfaatkan Kulit Pisang menggunakan Metode Ekstraksi. Banjar baru : Universitas Lambung Mangkurat.
- Cahya, A. D., Effendi, D. H., & Aprilia, H. (2021). Studi Pustaka Perbandingan Waktu Hancur Cangkang Kapsul Berbahan Pati dan Pektin. *Jurnal Prosiding Farmasi*, 20(2), 710-714.
- Constela, D., A.G Ponc e and J.E. Lozano. 2006. Kinetik Model of Pectin Demethylation.http://www.scielo.br/scielo.pHp?script=sci_arttext&pid=S1516-89132005000200013.

- Daenlagi, R., Salempa, P., & Danial, M. (2016). Isolasi dan Identifikasi Senyawa Metabolik Sekunder Ekstrak n- Heksana Kulit Batang Sukun (*Artocarpus altilis*). *Jurnal Chemical*, 17 (1) : 91-97.
- Depkes RI. (1995). *Farmakope Indonesia IV*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes RI. (2014). *Farmakope Indonesia V*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Estalansa, H., Yuniastuti, E., & Hartati, S. (2018). The Diversity of Breadfruit Plants (*Artocarpus altilis*) Based On Morphological Characters. *Journal Argothechnology*, 2(2): 80-85.
- Fauzan, A., Risanandar, D, V., Anisa, R, V., & Sihombing, P, R. (2022). Karakteristik Kadar Metoksil dan Kadar Asam Galakturonat pada Ekstrak Pektin dari Kulit Jeruk Manis Pacitan pada Suhu 90⁰C. *Jurnal Prosiding*.
- Febriyanti, Y., Razak, A. R & Sumarni, N.K. (2018). Ekstraksi dan Karakteristik Pektin (*Artocarpus camansi Blanco*).*jurnal Kovalen*, 4(1): 60-73.
- Fitria, Vita. (2013). Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana ABB*). [Skripsi]. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Food Chemical Codex. 1996. Pectins
<http://arjournals.annualreviews.org/doi/abs/10.1146/annurev.bi.20.070151>.
- Gandri, A., & Priani, S.E. (2012). Stabilitas Kadar dan Laju Disolusi Ketoprofen Dalam Sediaan Kapsul Gelatin dan HMPC-Karagenan. Bandung : Universitas Islam Bandung.
- Gea. T. (2011). Pembuatan Kapsul Alginat yang Mengandung Titanium Dioksida dan Pengujian Sifat-Sifat Fisiknya. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Girma, E., &Teshome. (2016). *Extraction and Characterization of Pectin From Selected Fruit Peel Waste: Samara University College of Engineering and Technology Department of Chemical*.
- Hanum, F., Tarigan, A.M., & Kaban, D.M.I. (2012). Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia*, 1(1): 49-50.
- Hatimah, K., & G.S. Hutomo. (2019). Ekstraksi Pektin Buah Kelor Tua dan Muda Menggunakan Asam Klorida Secara Kering Pada Suhu Yang Berbeda. *E-Jurnal ilmu*. 7(2): 373-381.

- Herbstreith, K dan G. Fox. 2005. Pectin.
<http://www.herbstreithfox.de/pektin/forschung>.
- Husni, E., Suharti., & Atma, T, P, A. (2018). Karakteristik Simplisia dan Ekstrak Daun Pacar Kuku (*Lawsonia inermis* Linn) serta Penentuan Kadar Fenolat Total dan Uji Antioksidan. *Jurnal sains dan farmasi klinis*. 5(10): 12-16.
- Ide, pangkalan. (2009). *Health Secret of Dragon Fruit*, Mengungkap Keajaiban si Kaktus Eksotis dalam Penyembuhan Penyakit. Anggota IKAPI PT. Elex Media Komputindo: Jakarta. Hal. 59.
- IPPA (International Pectins Producers Association) Facts About Pectin. (2003). What Is Pectin. Switzerland dalam https://ippa.info/what_is_pectin.htm (diakses pada tanggal 10 Juni 2023). Kementerian Kesehatan.
- Kemenkes RI. (2014). *Farmakope Indonesia Edisi V*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khairunnisa, S.H., Herawati, D., Miftah, M.A. (2019). Karakterisasi Pektin dari Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner) dalam Pembuatan Cangkang Kapsul Keras. *Jurnal Prosiding Farmasi*, 5(2): 781-787.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Nasseri, AT, Jean FT, and Marie CL. (2008). *Citrus Pectin: Structure and Application in Acid Dairy Drinks*. Global Science Books.
- Nelson, D.B., C.J.B Smit & R.R Wiles. (1977). *Comercially important pectin substance*.
- Nurhadiansyah, p., (2020). Karakteristik Ekstrak Pektin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*), *Jurnal Farmasi*.6(2): 1130-1140.
- Nurhaeni, Atjiang, A., N, Hardi., J, Dirhaini, & Khairunnisa. (2018). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Kulit Buah Cempedak (*Artocarpus chempeden*). *Jurnal Kovalen*. 4(3):304-315.
- Nurhikmat, A. (2003). Ekstraksi Pektin dari Apel local: Optimalisasi pH dan waktu hidrolisis. Yogyakarta: Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia.
- Madjaga, B.H., Nurhaeni, N. & Rusaln, R. (2017). Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Sukun (*Artocarpus altilis*). *Kovalen Jurnal Riset Kimia*, 3(2):158-165.
- Mahardika, M., Dariyat., Susparini, T.N., Amin, F. (2022). Sintesis Dan Karakterisasi Cangkang Kapsul Non-Gelatin Dari Lidah Buaya (*Aloe vera* L)- Keragenan. *Jurnal Medica & Sains*, 2(2): 76-88.

- Mardiana, L. (2013). *Daun Ajaib Tumpas Penyakit (Cetakan 4)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mattes, F. (2005). *Cholesterol and the Power of Pectin*. Newyork Usa: Herbsteith & Fox Ine.
- Medisca (2023). *pHarmacy compounding capsules*. <https://www.medisca.com/products/compounding-capsules> (diakses pada tanggal 29 desember 2023).
- Milani, J. dan G, Maleki. 2012. *Food Industrial Processes Methods and Equipment*. InTech, Croatia.
- Muhiedin, F. (2008). Efisiensi Proses Ekstraksi Oleoresin Lada Hitam Dengan Metode Ekstraksi Multi Tahap. [Skripsi]. Malang: Universitas Brawijawa.
- Muller J, Heindl. (2006). *Drying Of Medical Plants In R. J Bogers, L.E. Cracer, and Lange D, (eds). The Netherland: Medical and Aromatic Plant*.
- O'Neill, M.A., Ridley B.L., Monhen, D. (2000). *Pectin: structure, biosynthesis, and oligalacturonide-related signaling*. *Journal PHYtochemistry* 57: 929-967.
- Pardede, A., Ratnawati, D. & Martono, A. (2013). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari kulit kemiri (*Alleuritesmolluccana willd.*). *Jurnal Media Sainss dan Teknologi*, 12(1): 1-14.
- Perina, I., E.S Satiruiani., H. Felycia dan Herman. (2007). Ekstraksi pektin dari berbagai macam kulit jeruk. *Jurnal Widya Teknik*, 6(1): 1-10.
- Prasetyowati, P., Sari, K. P., & Pesantri, H. (2009). Ekstraksi pektin dari kulit mangga. *Jurnal Teknik Kimia*, 16(4) : 1-8.
- Rachmawati, A. K. (2009). Ekstraksi dan karakterisasi pektin cincau hijau (*Premna oblongifolia Merr*) untuk pembuatan edible film. Skripsi. UNS-F. Pertanian *Jurnal Teknologi*.
- Rachmawan, A, D. Lestari., E. Dwierra dan S. Djoko. (2005). Ekstraksi dan karakteristik pektin dari kulit buah kakao. *Jurnal Ilmiah Pertanian Gakuryoku* 11(2): 190-194.
- Rizema, S. (2013). *Ajaibnya Daun Sukun Berantas Berbagai Penyakit*. Yogyakarta: Flashbooks.
- Rosmalasari, A., A. (2018). Pembuatan Cangkang Kapsul Halal Berbahan Dasar Umbi Porang (*AmorpHopHallus oncopHillus*). [Skripsi]. Surabaya : Institut Teknologi Sepuluh November
- Rouse, A.H. (1977). *Pectin distribution, significance*. Dalam Nagy, S., P.E, Shaw and M.K, Veldhuis (eds). *Citrus science and Tecnology Volume 1 The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut*.

- Sari, R., P. Dianursanti, Alifia, C. H. K. (2020). *Application Of Spirulina Plantensis With Cross Linker CaCl₂ For Making Hard Capsules Shell. Journal chemical engineering.*
- Scott, R. A., Cade, D., He, X., (2006). Aplikasi Karagenan Sebagai Cangkang Kapsul Keras Alternatif Pengganti Kapsul Gelatin. JPHPI, 15(3), 1-5.
- Setyo Utami, N. (2012). Variasi Morfologi dan Hubungan Fenetik Populasi Sukun (*Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg) di Hutan Penelitian Balai Besar Penelitian Bioteknologi dan Pemuliaan Tanaman Hutan (BBPBPTH). [Skripsi]. Gunung Kidul: Universita Negeri Yogyakarta.
- Sirait, M., S, & Ririn, E. (2020). Isolasi dan Identifikasi Pektin dari Kulit Semangka Bagian Dalam (*Citrullus lanatus*) Dengan Metode Refluks. *Jurnal warta akab.* 44(2): 37-43.
- Sriamornsak, Pornsark. (2003). *Chemistry of Pectin and Its PHarmaceutical Uses:A Review. International Journal, Vol. 3.*
- Srivastava, Pranati dan Malviya, Rishabha. (2011). *Sources of Pectin and Its Applications in PHarmaceutical Idustry-An overview. Indian Journal of Natural Products and Resources Vol. 2(1), March, pp. 10-18*
- Suparman. A., Herawati, D., & Fitratul, Z.T. (2019). Karakteristik dan Formulasi Cangkang Kapsul dari Tepung Pektin Kulit Buah Cokelat (*Theobroma cacao* L). *Jurnal ilmiah farmasi Farmasyifa*, 2(2): 77-83.
- Suptijah, P., Suseno, S. H., & Kurniawati, K. (2012). Aplikasi karagenan sebagai cangkang kapsul keras alternatif pengganti kapsul gelatin. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(3) : 223-231.
- Supriyati, Y. (2010). Sukun sebagai Sumber Pangan Alternatif Substitusi Beras. *Jurnal Iptek tanaman Pangan*, 5(2): 219-231.
- Syihabuddin, A., & Kurniaty, N. (2019). Optimasi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Buah Cokelat (*Theobroma cacao* L.) Sebagai Alternatif Bahan Pembuatan Cangkang Kapsul Keras. *Jurnal Prosiding Farmasi*, 2(2), 256-262.
- Tarigan, M.A., I.M.D Kaban dan F. Hanum. (2012). Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia.* Vol 18(4):49-53.
- Towle, G.A. dan O. Christensen. (1973). Pectin. Di dalam R.L Whistler (ed.) *Industrial Gum.* Academic Press, New York.
- Tuhuloula, A., Budiarti, L., & Fitriana, E. N. (2013). Karakterisasi pektin dengan memanfaatkan limbah kulit pisang menggunakan metode ekstraksi. *Konversi*, 2(1), 21-27.

United States PHarmacopecial Convention. (2011). *The United States PHarmacopecial 34- National Formulary 29 (USP 34 – NF 29)*. 34th Rockville: United States PHarmacopecial Convention Inc.

usmiati, S., Djumali, M., Erliza, N., Nur, R., dan Endang, P. (2016). Produksi pektin bermetoksil rendah dari kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) secara spontan menggunakan pelarut amonium oksalat dan asam. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pernian*, 13:3,125-135.



