DAFTAR PUSTAKA

Bond, Fred C., 1961. *Crushing and Grinding Calculation Part I*. British Chemical Engineering.

BPOM RI. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 146 tentang atas peruabhan atas peraturan Badabn Pengawas Obat dan Makanan No. 28 tahun 2017. Jakarta.

Brownell E. LIoyd dan Edwin H. Young. 1959. *Process Equipment Design*. Jhon Willey and Sons Inc: New York.

Budianto Agus dan Romiarto. 2016. Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk Bali sebagai pektin dengan aktifator ternal dan kimia. Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya. Surabaya

C. Schemin M. H, et al. 2005. Extraction of Pectin From apple pomace. Brazillian archives of Biology and Tecnologi, Internasional Jurnal. Brazil.

Kirk, R.E. and Othmer, D.F., 1952, Encyclopedia of Chemical Technology, 3rd ed., Vol. 1, The Inter Science Encyclopedia. New York.

Mariaty D. 2000. Pektin dan pemanfaatannya dalam Industri pangan.

Mariaty D. 2000. Pektin dan pemanfaatannya dalam Industri pangan.

Nurhikmat A. 2003. Ekstraksi Pektin dari Apel lokal : Optimasi pH dan waktu Hidrolisis. Widyariset vol.4

Puspitasari, N. 2017. Perencanaan Pabrik Pektin dari Kulit jeruk Bali kapasitas 2164 ton/tahun . Thesis Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Widya Mandala. Surabaya

Rohmah Y. 2016. Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Holtikultura. Kementrian Pertanian Pusat data dan sistem Informasi Pertanian.

Sudjadi. 1998. Metode Pemisahan. Penerbit Kanisius. Jogja

Susilowati dan Siswanto. 2013. Jurnal Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali dengan Pelarut Asam Sitrat. Fakultas Teknologi Industri, 'UPN' Veteran Jawa Timur. Jurnal Volume 11 no 1.

Sutriani, L. 2008. Ektraksi Pelarut Optimasi pH dan waktu Hidrolisis. Widyariset vol.4

Willat, W.G.T., J. Paul Knox and J.D. Mikkelsen. 2006. Pectin: new insights into on old polymer are starting to gel. Trends in Food Science and Technology 17:97–1004.

Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta