

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., & Widya Dwi Rukmi Putri. (2014). Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3),1–9. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/46/55>.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat.
- Anggraeni, A. 2011. Kelarutan Sebagai Fungsi Suhu. (Laporan Kimia Fisika). Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Anonim. 2009. Coriander Seeds Nutrition Facts (USDA national nutrient data). www.nutrition-and-you.com.
- Anonim. 2012. Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Desa Krisik. TIM KKN FMIPA. Universitas Brawijaya
- Anonim. 2013. Pengujian Organoleptik. Program Studi teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Anonim. 2018. Data Komposisi Pangan. www.panganku.org. Diakses pada 11 Maret 2020
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, Y., dan Budianto, S., 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan hidangan hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, S. M. 2009. Teknik Pengaturan Suhu Dan Waktu Pengeringan Beku Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.). *Buletin Teknik Pertanian*. 14(1): 17-22.
- Chaturvedi Dev, Shrivastava Rishi Raj Suhane Nidhi. Basketful benefit of Citrus limon. *Int. Res. J. Pharm.* 2016;7(6):1-4 <http://dx.doi.org/10.7897/2230-8407.07653>
- David Pakaya.2014. Peran Vitamin C pada Kulit. [Internet]. [diunduh pada 2020 Mei 02]. Tersedia pada jurnal.untad.ac.id

- Dhani, S. R., dan Yamasari, Y. (2014). Rancang Bangun Sistem Pakar untuk Mendiagnosa Penyakit Degeneratif. *Jurnal Manajemen Informatika*. 3(2): 17-25.
- Fenema, O.R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc: New York
- Fuza Aghnia Ream Putri. 2017. Pengaruh Lama Perendaman Dan Penambahan Kurma Terhadap Kadar Vitamin C Infused Water Lemon-Daun Mint. [Internet]. [diunduh 2020 maret 06]. Tersedia pada repository.ipb.ac.id
- Hadipoentyanti, E. (2012). *Pedoman Teknis Mengenal Tanaman Mentha (Mentha arvensisL.) Dan Budidayanya*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor
- Hadipoentyanti, E. 2012. *Pedoman Teknis Mengenal Tanaman Mentha (Mentha arvensis L.) Dan Budidayanya*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Handayani A. 2015. Keanekaragaman Lamiaceae Berpotensi Obat Koleksi Taman Tumbuhan Obat Kebun Raya Cibodas, Jawa Barat. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1(6): 1324-1327.doi:10.13057/psnmbi/m010611.
- Hardinsyah, D. 2008. *Studi Kebiasaan Minum Dan Hidrasi Pada Remaja Dan Dewasa Di Dua Wilayah Ekologi Yang Berbeda*. Pergizi Pangan Indonesia
- Hok, KT, Wiwit S.,Wenny E., Felicya ES. 2007. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Widya Teknik Vol 6 No.2* (111–120).
- Ibrahim, A.M., Yunianta, Feronika H.S. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 530-541.
- Ifora, Dharma S, Darma DM. Pengaruh Pemberian Kombinasi Jahe Merah, Bawang Putih, Apel, Lemon Dan Madu Terhadap Kadar Kolesterol Total Dan Histopatologis Pembuluh Darah Aorta Jantung Tikus Putih Jantan. 2016;8(2).

- Indah Trisnawati. 2018. Tingkat Kekeruhan, Kadar Vitamin C Dan Aktivitas Antioksidan Infused Water Lemon Dengan Variasi Suhu Dan Lama Perendaman. [Internet]. [diunduh 2020 februari 24]. Tersedia pada repository.unimus.ac.id
- Indah Trisnawati.,Wikanastri Hersoelistyorini., Nurhidajah. 2019. Tingkat kekeruhan, kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan infused water lemon dengan variasi suhu dan lama perendaman. *Jurnal Pangan dan Gizi* 9(1); 27-38
- Irma Mutiara, 2015. *Segarnya Infused Water*. Suara Merdeka : Jawa Tengah. Jakarta.
- Kartika, P.N, Fithri C.N. 2015. Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) : Kajian Konsentrasi Gula Dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman . *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1345-1355.
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K., and Taniguci, H., 2002, Antioxidant Properties of Ferulic Acid and Its Related Compounds, *J.Agric. Food Chem*, 50, 2161-2168
- Kristanto, F. 2013. Kekerasan Permukaan Enamel Gigi Manusia Setelah Kontak dengan Air Perasan Citrus Limon. (Skripsi). Universitas Airlangga, Surabaya.
- Kurniawan, A., K. Candra., I. Nani dan Mudjijati. 2008. Ekstraksi minyak kulit jeruk dengan metode destilasi, pengepresan dan leaching. *Widya Teknik* 7 (1): 15-24.
- Kurniawati AC, Rosalina T. 2014. Pengaruh Perendaman Infused Water dan Penyikatan Gigi Terhadap Kekasaran Permukaan Semen Ionomer Kaca Modifikasi Resin. *Jurnal Material Kedokteran Gigi*, Universitas Trisakti.
- Lawrence, B.M., 2013. The story of India's Mint Oils And Menthol. *Perfumer and Flavorist* 38 (1), 26–35.
- Lianawati, A., 2013. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah terhadap Stabilitas Emulsi dan Karakteristik Salad Dressing. Skripsi. Semarang:Teknologi Pertanian UNIKA.

- Machmud, N.F., N. Kurniawati dan K. Haetami. 2012. Pengkaya Protein Dari Surimi Lele Dumbo Pada Brownies Terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* **3** (3): 183-191.
- Manna Wassalwa. 2016. Pengaruh Waktu Infusa dan Suhu Air yang Berbeda Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Vitamin C pada Infused Water Kulit Pisang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, Volume 1, Issue 1, Agustus 2016, hal 107-118. Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Syiah Kuala
- Manners, HI, Buker RS, Smith VE, Ward D, Elevitch CR. 2006. Citrus (citrus) and Fortunela (kumquat). *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry Ver 2.1. Traditional Tree Initiative*.
- Marwanto. (2014). *Rekayasa Alat Pemas Air Jeruk Siam dengan Sistem Ulir*. Sambas: POLTESA.
- Nizhar, U. (2012). Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus Limon) Sebagai Bahan Penggumpal Pembuatan Keju Cottage. (Skripsi). Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Noni Soraya, 2014. *Infused Water Minuman Alami Bervitamin dan Super Sehat*. Penebar Swadaya Grup : Jakarta.
- Oktavitarini, Ndaru 2013. Pembuatan Biodiesel Dari Minyak Goreng Menggunakan Katalis KOH Dengan Penambahan Ekstrak Jagung. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol 2, No 3, halaman 24-29.
- Padalia, R. C. (2013). Essential Oil Composition Of Sixteen Elite Cultivars Of Mentha From Western Himalaya Region, India. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 83-98.
- Patil, K. (2012). Hepatoprotective Activity of Mentha arvensis Linn. Leaves Against CCL 4 Induced Liver Damage In Rats. *Asian Pacific Journal of Tropical Disease*, 223-226.
- Permata, AN, Atik K., Betty L. 2018. Screening Fitokimia, Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Pada Buah Jeruk Lemon (Citrus limon) dan Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 3(1), 64-76.

- Pontoh, SA. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Serta Uji Aktivitas Antioksidan Pada Infused Water Buah Kiwi Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-vis.(Skripsi). Universitas Al-Ghifari, Bandung.
- Puspaningtyas DE, Yunita IP. 2014. Variasi Favorit Infused Water Berkhasiat. Jakarta (ID): Fmedia.
- Rosnawyta, S dan Hotman, M. 2012. Edible Coating Dari Rumput Laut dan Lidah Buaya Untuk Memperpanjang Masa Simpan Tomat Cerry. ITP, Medan.
- Russo, D. Valentão, P. Andrade, P. Fernandez, E. dan Milella, L. (2015). Evaluation of antioxidant, antidiabetic and anticholinesterase activities of *Smallanthus sonchifolius* Landraces and correlation with their phytochemical profiles. *International Journal of Molecular Sciences*, 16, 17696-17718.
- Sastrohamidjojo, H. 2002. Kimia Minyak Atsiri. Fakultas MIPA. Yogyakarta:Universitas Gajah Mada
- Shah, S., 2014, Evaluation and Comparison of Antimicrobial Activity of Tulsi (*Ocimum sanctum*), Neem (*Azadirachta indica*) and Triphala Extract Against *Streptococcus mutans* & *Lactobacillus acidophilus*: An In Vitro Study, *NJIRM*, 5 (4): 17-21.
- Soraya N. 2014. Infused Water: Minuman Alami Bervitamin dan Super Sehat. Bogor (ID): Penebar Plus.
- Suliaman, A. M., Khodari, K. M., & Salih, Z. A. (2013). Extraction of Pectin from Lemon and Orange Fruits Peels and Its Utilization in Jam Making. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*. Vol. 3, No. 5, 81-84.
- Syaefudin Ali dan Dewi Anggraeni. 2014. Edisi Lengkap 101 Resep Miracle Infused Water. Citra Media: Surabaya
- Wardlaw, G. dan Hampl, J., 2007. *Perspective in Nutrition Seventh Edition*. New York: The Mc Graw Hill Companies Inc.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas*. Kanisius : Yogyakarta

- Windono T., Soedirman S., Yudawati U., Ermawari E., Srielita, dan Erowati T. I. 2001. Uji Peredam Radikal Bebas terhadap 2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera* L.). Artikel Hasil Penelitian Artoarpus 1 (1).
- Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. 2007. A Comparative Study on Phenolic Profiles and Antioxidant Activities of Legumes Affected by Extraction. *Journal of Food Science*. 72: SI 59-66. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2006.00260.x.
- Yahya. 2015. Perbedaan tingkat laju osmosis antara umbi solanum tuberosum dan doucus carota. *Journal biology education*, 4(1), 196-206. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Yeni Indriani., Lanny Mulqie., Siti Hazar (2015). Uji aktivitas antibakteri air pearsan buah jeruk lemon (*Citrislimon* (L.) Osbeck) dan madu hutan terhadap *Propionibacterium Acne*. (prosiding SPeSIA UNISBA 2015).