

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jendral POM-Depkes RI. Jakarta.
- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(3): 1-9.
- Ali, F., Ferawati, dan Risma A. 2013. —Ekstraksi Zat Warna Dari Kelopak Bunga Rosella Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat Dan Asam Sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 19 (1).
- Anggraeni, D., S. 2011. *Stop Tuberkulosis*. Bee Media Indonesia. Jakarta
- Arthey, D. dan Ashurst. P. 1996. *Fruit Processing*. Blackie Academic and Professional. London.
- Astawan, M.. 2008. *Sehat dengan Buah*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Badarianth, A., Rao, K., Chetty, C.S., Ramakanth, S., Rajan, T., & Gnanaprakash, K.A. 2010. Review on In-vitro Antioxidant Methods: Comparisons, Correlations and Considerations. *Internasional Journal of PharmTech Research*.
- Chandra, M. I. dan S. Amilah. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Infused water Lemon (*Citrus limon*) dan Mentimun (*Cucumissativus L*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri. *Skripsi Prodi Biologi FMIPA UNIPA Surabaya*. Surabaya.
- Charles dan Anne. 2010. *Bersahabat dengan Diabetes Mellitus Tipe 2*. Diterjemahkan oleh Joko Suranto. Penebar Plus, Depok
- Chaturvedi, H.V., Singh., and Gupta, G. 2016. Potential of Bacterial Endophytes as Plant Growth Promoting Factors. *Jurnal Plant Pathol Microbio*. 7(9), Ha:1-6.
- Denyer, C.V., P. Jackson., D.M. Loakes, M.R. Ellis, and D.A.B. Yound. 1994. Isolation of Antirrhinoviral Sesquiterpenes from Ginger (*Zingiber officinale*). *Journal of Natural Products* 57. Ha : 658-662.
- Deril, M., dan Novirina, H. 2010. Uji Parameter Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) di Kota Surabaya. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* 6(1). Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta.

- Dhanavade, M.J., Maruti, J., Jalkute, C.B., Ghosh, J.S., 2011, Study Antimicrobial Activity of Lemon (*Citrus lemon L.*) Peel Extract Br. *Journal Pharmacol Toxicol.* 2(3), Ha:119–122
- Effendi, H. 2003. *Telaah Kualitas Air : Bagi Pengelolaan Sumber Daya dan Lingkungan Perairan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Fellow, P. J. 1998. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Ellis Horwood. London
- Gelgel., K., D., Yusa., M., N., dan Permana., D., G., M. 2015. Kajian Pengaruh Jenis Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dan Waktu Pengeringan Daun Terhadap Kapasitas Antioksidan Serta Sensoris Wedang Uwuh. *Journal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana Bali*.
- Ghasemzadeh, A., Ghasemzadeh, N., 2011. Flavonoids and Phenolic Acids : Role and Biochemical Activity in Plants and Human. *Journal Med Plants Res.* 5(31) Ha : 6697-6703.
- Guenther, E. 1987. *Minyak Atsiri jilid I (Terjemahan)*. Jakarta : UI Press. Hal. 44-484.
- Haitami, Annisa U., dan Akhmad M. 2017. Kadar Vitamin C Jeruk Sunkish Peras dan Infused Water. *Medical Laboratory Teknologi Journal* 3 (1), 98 – 102. *Poltekkes Kemeskes Banjarmasin*.
- Hapsih, Yaya, H., Elisa, J. 2010. *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. Media: Universitas Sumatera Utara Press.
- Harifah I, Mustofa A, dan Suhartatik N. 2015. Aktivitas antioksidan infused water dengan variasi jenis jeruk (nipis, lemon, dan baby) dan buah tambahan (stroberi, anggur hitam, dan kiwi). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. Ha: 1-5.
- Harto, Y., Y, Rosalina, dan L. Susanti. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Sawo (*Achras zapota L.*) dengan Penambahan Pektin dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri* VI(2). Ha:88-100.
- Hartas, H. 2008. *Pendeteksian Keasaman dan Kebasaan pada Pembuburan Kertas dengan Menggunakan pH Meter pada Proses Bleaching (Pemutihan)*. Media: Universitas Sumatera Utara Press.

- Herani dan E. Hayani. 2001. Identification of Chemical Components on Red Ginger (*Zinger officinale* var. *Rubrum*) by GC-MS. *Proc. Internasional Seminar on Natural Products Chemistry and Utilization of Natural Resources. UI-Unesco. Jakarta*: 501-505.
- Indriaty, S. dan Sulastris, L., 2016. Uji Aktivitas Ekstrak Air Akar Manis (*Glycyrrhiza glabra* L.) sebagai Penyubur Rambut pada Kelinci Jantan. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian* 1(1). Ha: 1-7
- Karinda, M., & Citraningtyas, G. (2013). Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dan Iodometri. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT*, 2(01), 2302–2493
- Kartika dan Bambang. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : UGM
- Kikuzaki, H., dan Nakatani, N., 1993. Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents. *Journal Food*. 58(6), Ha:1407.
- Krisnawan, AH., Ryanto B., Devi R., Weiliten S. 2007. Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus Lemon*) Lokal dan Impor. *Prosiding Seminar Nasional. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Jakarta*.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- 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*
- Machu, L., L. Misurcova, J. V. Ambrozova, J. Orsavova, J. Mlecek, J. Sochor, and T. Jurikova. 2015. Phenolic Content and Antioxidant Capacity in Algal Food Products. *Journal of Molecule* 20. Ha: 1118-1133
- Molina-Azorin, J. F., Claver-Cortes, E., Lopez-Gamero, M, D., & Tari, J. J. 2009. Chemical of Food. *Journal Chemical of Food* 25(6).
- Molyneux P. 2004. The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioksidan Activity. *Songklanakarin Journal Sciences Technology* 26(2). Ha:211-219.
- Muchtadi, T. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat antar Universitas*. IPB. Bogor.

- Murtie, Afin. 2014. *Kupas Tuntas Pengobatan Tradisional*. Trans Idea Publishing. Yogyakarta
- Nizhar, U., 2012. Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus Limon*) Sebagai Bahan Penggumpal Pembuatan Keju Cottage. *Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin Makassar*.
- Nogatha, Y., S.Sakamoto., H.Shiratsuchi, T.Ishii, M.Yano, H.Ohta. 2006. Flavonoid Composition of Fruits Tissues of Citrus Species. *Journal Biosc, Biotechnol. Biochem* 70(1).
- Noni Soraya. 2014. *Infused Water Minuman Alami Bervitamin dan Super Sehat*. Penebar Swadaya Grup. Jakarta
- Obob, G., Ademiluyi AO., Akinyemi AJ. 2012. Inhibition of Acetylcholinesterase Activities and Some Prooxidant Induced Lipid Peroxidation in Rat Brain by Two Varietas of Ginger (*Zingiber officinale*). *Journal Experimental and Toxicologic Pathology*. 64. Ha:315-319.
- Patimah. 2015. Aktivitas antioksidan Produk Serbuk Minuman Instan Rumput Gandum (*Triticumaestivum*) Sebagai Minuman Kesehatan. *Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan. Universitas Hasanudin. Makassar*.
- Permata, AN, Atik K. dan 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.
- Poerawinata M N. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan pada Daun Pandan (*Pandanus polycephalus*). *Skripsi. FMIPA Universitas Indonesia. Depok*.
- Pracaya. 2009. *Jeruk Manis Varietas, Budidaya dan Pascapanen*. Cetakan XV. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Puspaningtyas, DE. dan Yunita IP . 2014. *Variasi Favorit Infused Water Berkhasiat*. Fmedia. Jakarta.
- Ramayulis, R. 2014. *Slim is Easy*. Penebar Plus. Jakarta.
- Ravindran, P.N., and Babu, K. N. 2005. *Ginger The Genus Zingiber*, CRC Press, New York. Ha: 87-90
- Rechia, H. 2016. Pemisahan Komponen Ekstrak Etanolik Rimpang Jahe. *Modul Kromatografi Universitas Darussalam Gontor*.

- Romain, MGS. 2014. Alat Pendeteksi Kekeruhan Air Menggunakan Parameter Fisika Berbasis Mikrokontroller Aymega8535. *Skripsi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang*.
- Rosaline, D. 2013. *Infused Water*. CV. Sahabat. Jakarta.
- Rubeaan K, Derwish M, Quizi S, Youssef AM, Subhani SN, Ibrahim HM, et al . 2015. Diabetic foot complications and their risk factors from large retrospective cohort study. *Journal Plos One*, 10(5). Ha: 1-17.
- Rukmana R. 2000. *Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan pengolahan jahe segar, Seri Budi Daya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso B.H. 1994. *Jahe Gajah*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Septiana, T.A., Muchtadi, D., dan Zakaria, F.R. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Diklorometana dan Air Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) Pada Asam Linoleat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XIII. No 2.
- Setiawan, B. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D, Apriyanto, A dan Sari, M, P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sibagariang. 2010. *Buku Saku Metodologi Penelitian Untuk Mahasiswa Diploma Kesehatan*. Jakarta: CV.Trans Info Media
- Sidaruk, I. 2018. Stabilitas Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan pada Infused Water Buah Lemon Menggunakan Kemasan Plastik dan Kaca. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang*.
- Simpson, G. M. 2006. *Plant Systematics*. Penerbit Elsevier Academic Press. USA.
- Steel, R. G. D. Dan J. H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik) Penerjemah B. Sumantri*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Subeki.1998. Pengaruh cara pemasakan terhadap kandungan β -karoten beberapa macam sayuran serta daya serap dan retensinya pada tikus percobaan. *Tesis Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Suratmo. 2009. Potensi ekstrak daun sirih merah (*Piper crocatum*) sebagai antioksidan. *Jurnal Penelitian* 205(1). Ha:1-5.
- Syahputri, D. A dan Wardani, A. K. 2015. Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix Laryma Joby-L*) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik Dan

- Kimia Cookies dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 3 p.984-995.
- Sya'ban, M. F. 2013. Jahe, Kandungan dan Manfaatnya. Makalah Kimia. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Vita, H. 2006. *Seluk Beluk Food Supplement*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Wahyuningsih, N., Suhartatik, N., dan Mustofa, A. 2018. Aktivitas Antioksidan Herbs Infused Water Dengan Variasi Lama Perendaman dan Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) Emprit, Gajah dan Merah. *Prosiding Seminar Nasional. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Sebelas Maret*.
- Wassalwa, M. 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*. 1(1). Ha:107-118
- Wicaksono AP. 2015. Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa dan Postprandial pada Tikus Diabetes. *Jurnal Kesehatan* Vol 1(4). Ha:97–101.
- Wikanjati A. 2014. *Bugar dan Cantik dengan Terapi Air Putih dan Infused Water*. Media Pressindo. Yogyakarta.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Zhang, G. F., Yang, Z. B., Wang, Y., Yang, W. R., Jiang, S. Z. And Gai, G. S. 2009. Effects of Ginger Root (*Zingiber Officinale*) Processed to Different Particle Size on Growth Performance, Antioxidant Status, and Serum Metabolites of Boiler Chickens. *Journal Poultry Sci*. 88. Ha:2159-2166