

DAFTAR PUSTAKA

- Aamer, r. a. (2016). characteristic of aqueous doum fruit extract and its utilization in some novel products. *61(1)*, 25-33.
- Aghnia, R. P. (2017). *pengaruh lama perendaman dan penambahan kurma terhadap kadar vitamin C infused water lemon daun mint. skripsi.* bogor: institut pertanian bogor.
- Aina, M., & Suprayogi, D. (2011). uji kualitatif vitamin c pada berbagai makanan dan pengaruhnya terhadap pemanasan. *jurnal sainmatika*, 61-67.
- Akande, S., Azeke, A. E., & Adedokun, A. O. (2015, october). Effects of Soaking time and volume of water on the ascorbic acid content of three Nigerian green leafy vegetables. *Food Science and Quality Management*, 44, 23-27.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Al-Shahib, W., & Marshall, R. J. (2003). The Fruit of The Date Palm: its Possible Use as The Best Food For The Future. *International Journal of Food Scient and Nutrition*, 54:4, 247-259.
- Anggrainy, D. N. (2016). *pengaruh asam askorbat terhadap browning buah salak pondoh (salacca zalacca). skripsi.* lampung: fakultas matematika dan ilmu pengetahuan lampung. universitas lampung.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, & Budiyanto, S. (1989). *Analisis Pangan.* Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. IPB Press.
- Berk, Z. (2013). *food process engineering and tecnology* (2nd ed.). Amerika (USA): Academic Press.
- Budiarto, R., Poerwanto, R., Santosa, E., & Efendi, D. (2017). The Potential of Limau (Citrus Amblycarpa Hassk. Oshe) as A Functional Food and Ornamental Mini Tree Based on Metabolomic and Morphological Approaches. *journal of tropical crop science*, 4(02), 49-57.
- Canahar, P., Suhandi, I., & Rahmawanta, A. N. (2006). *makan sehat hidup sehat.* jakarta: penerbit buku Kompas.
- Effendi, H. (2003). *telaah kualitas air bagi pengelolaan sumber daya dan lingkungan perairan.* yogyakarta: kanisius.
- Ermawati, D. (2008). *Pengaruh penggunaan ekstrak jeruk nipis (citrus aurantifolia) terhadap residu nitrat daging selama proses curing. Skripsi.* Surakarta: fakultas pertanian. universitas sebelas maret.

- Gordon, M. H. (1990). *The Mechanism of Antioksidants Action in Vitro*. London , UK: Departement of Food Science and Technology. University of Reading elsevier science publishers.
- Grandison, A. S. (2011). Postharvest Handling and Preparation of Foods for processing. *Food Processing Handbook*, pp. 1-30.
- Guenther, E. (1987). *minyak atsiri jilid II*. (K. S, Trans.) jakarta: UI Press.
- Harifah, I., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2017). 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*.
- Harjadi, W. (1990). *ilmu kimia analitik dasar*. jakarta : penerbit gramedia.
- Kartika, B. (2001). *pedoman uji inderawi bahan pangan*. yogyakarta: pusat antara universitas pangan dan gizi. universitas gajah mada.
- kartika, P. N., & Nisa, F. C. (2015). studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr) : Kajian Konsentrasi Gula Dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *jurnal pangan dan agroindustri*, 3 (4), 1345-1355.
- Kristanto, F. (2013). *Kekerasan Permukaan Enamel Gigi Manusia Setelah Kontak dengan Air Perasan Citrus Limon*. (Skripsi). surabaya: Universitas Airlangga.
- Lota, M. L., Serra, D. R., Tomi, F., & Cassanova, J. (2001, january 29). Chemical Variability of Peel and Leaf Essential Oils of 15 Species of Mandarins. *Biochem sys and ecol*, 77-104.
- Mustafa, R. M. (2006). *Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami Dalam Pengawetan Tahu*. bogor: IPB press.
- Nogata, Y., Sakamoto, K., Shiratsuchi, H., T, I., Yano, M., & Ohta, H. (2006). Flavonoid Composiyion of Fruit Tissues of Citrus Species. *biosci. biotech. biochem*, 70(1), 178-192.
- Pangaribuan, K. P. (2018). *Pengaruh Sari Buah Jeruk Limau (citrus amblycarpa) Sebagai Penggumpal non Enzimatis Terhadap Organoleptik, Kadar Protein dan Rendemen Keju Cottage*. Skripsi. yogyakarta: fakultas ilmu keguruan dan ilmu pendidikan. universitas sanata dharma yogyakarta.
- Permanasari, I. (2010). *Jangan Abaikan Dehidrasi*. jakarta: penerbit buku Kompas.
- Prakash, A. (2001). Antioxidant Activity. *medallion laboratories analytical progress*, 19(2).

- Puspaningtyas, D. E., & Prasetyaningrum, Y. I. (2014). *variasi favorit infused water berkhasiat*. jakarta: FMedia.
- Putri, M. P., & Setyawati, Y. H. (2015). Analisis kadar vitamin c pada buah nanas segar (ananas comosus (L.) Merr) dan buah nanas kaleng dengan metode spektrofotometri uv-vis. *jurnal wiyata penelitian sains dan kesehatan*, 2(1).
- Rahayu, W. P. (1998). *penuntun praktikum penelitian organoleptik*. bogor: jurusan teknologi pangan dan gizi fakultas teknologi pertanian.
- Razak, A., Djamal, A., & Revilla, G. (2013). Uji Daya Hambat Air Perasan Jeruk Nipis (citrus aurantifolia s.) terhadap pertumbuhan bakteri staphylococcus aureus secara in vitro. *andalas journal of health*, 2(1).
- Rohmah, N., & Sugiarto, A. T. (2008). Peurunan TS (Total Solid) Pada Limah Cair Industri Perminyakan Dengan Teknologi AOP. *prosiding seminar nasional teknoin 2008 bidang teknik kimia dan tekstil*. bandung: pusat penelitiantenaga listrik dan mekanika. lembaga ilmu pengetahuan indonesia.
- Roji, F. (2006). *Pembuatan produk minuman isotonik (isotonic drink) dalam kemasan gelas plastik di PT. FITS Mandiri Bogor*. Skripsi. Bogor: institut pertanian bogor.
- Rukmana, H. R. (2003). *Jeruk Nipis: Prospek Agribisnis, Budidaya dan Pasca panen*. . yogyakarta: kanisius.
- Satuhu, S. (2010). *kurma Khasiat dan olahannya*. jakarta: penebar plus.
- Setiawan, G. W., Darmajanty, H. C., & Polii, H. (2016). pengaruh pemberian vitamin c terhadap kadar neurotrofil setelah latihan fisik. *jurnal e-biomedik*, 2:1, 136-140.
- Sinaga, S. O. (2019). *pengaruh perbandingan strawberry dan anggur merah serta lama perendaman terhadap mutu infused water*. skripsi. medan: universitas sumatera utara.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. jakarta: penerbit bhara aksara.
- Soetanto, E. (1996). *manisan buah-buahan II*. yogyakarta: kanisius.
- Soraya, N. (2014). *Infused Water: Minuman Alami Bervitamin dan Super Sehat*. bogor: penebar plus.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1984). *Prosedur Analisis Kadar Serat dan untuk Bahan Makanan Pertanian*. yogyakarta: liberty.

- Sun, J., Chu, Y., Wu, X., & Lin, R. (2002). Antioksidan and Antiproliferative Activities of Common Fruits. *J. Agric Food Chem*, 50, 7449-7454.
- Syaefudin, A. A., & Dewi, A. (2014). *Miracle Infused water*. Yogyakarta: Citra Media Pustaka.
- Taher, T. (2003). *Taher, T. 2003. Medical ethics manual praktis etika kedokteran untuk mahasiswa, dokter dan tenaga kesehatan Tarmizi Taher*. Jakarta: Gramedia pustaka utama.
- Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., & Nurhadajah. (2018). *Tingkat Kekeruhan, Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Infused Water Lemon Dengan Variasi Suhu dan Lama Perendaman*. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Wahyuningsih, N., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2018). Aktivitas Antioksidan Herbs Infused Water dengan Variasi Lama Perendaman dan Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) Emprit, Gajah dan Merah. *Prosiding Seminar Nasional 5th FP Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Menuju Kemandirian Pangan Nasional 25*. Surakarta: Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Wardlaw, G. d. (2007). *Perspective in Nutrition Seventh Edition (7th ed.)*. New York: New York: The McGraw Hill Companies Inc.
- 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), 107-118.
- Wikanjati, A. (2014). *Bugar dan Cantik dengan Terapi Air Putih dan Infused water*. (P. W. H, Ed.) Yogyakarta: Media Pressindo.
- Winarsi, H. (2007). *Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Kanisius. Yogyakarta. Yogyakarta: Kanisius*.
- Yasin, B. R., El-Fawal, H. A., & Mousa, S. A. (2015). Date (peonix dactylifera) polyphenolics and other bioactive compounds: A traditional Islamic remedy's potential in prevention of cell damage, cancer therapeutics and beyond. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(12), 30075-30090.
- Yusnandar, M. E. (2002). Aplikasi analisis rancangan. *Informatika Pertanian*, 11, 602-618.