

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746:2008 tentang Selai Buah.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 5498:2015 tentang Analisis Serat Kasar. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [Depkes] Departemen Kesehatan RI. 2002. Pedoman Umum Gizi Seimbang. Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat. Depkes, Jakarta.
- [Depkes] Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. LIPI. Depkes, Jakarta.
- [ITIS] Integrated Taxonomic Information System. 2011. *Citrus L.* [internet]. Tersedia pada: <https://www.itis.gov/servlet/> [26 Agustus 2020].
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of the Association Analytical Chemistry. AOAC Inc. Arlington. Washington D.C.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of the Association Analytical Chemistry. AOAC International. Maryland.
- Adiono, dan Purnomo, H. 1987. Ilmu Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Andriana, M.H. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 [skripsi]. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Andriyanto, A., Andriani, M.A.M., dan Widowati. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Antibakteri pada Telur Asin selama Penyimpanan dengan Metode Penggaraman Basah. *Jurnal Teknosains Pangan*.13-20.
- Arintawati, M. 1992. Mempelajari Perubahan Fisika dan Kimia Sari Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis var microcarpa*) dan Proses Pengurangan Rasa Pahit Dalam Pembuatan Konsentrat. *Jurnal FATETA IPB*, Bogor.
- Atik, Shofiati, M.A.M., Andriani dan Choirul, A. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (*Pitaya Fruit*) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia

- [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.H., dan Wooten, M. 1987. Ilmu Pangan, Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono, Cetakan ke-1. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dewi, A.D.R. 2019. Aktivitas antioksidan dan antibakteri ekstrak kulit jeruk manis(*Citrus Sinensis*) dan aplikasinya sebagai pengawet pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 30 (1): 83-90.
- Dugo, G., dan Angelo, A.D. 2002. Citrus (The Genus Citrus). Taylor and Francis Inc, New York.
- Fardiaz, D., Apriyantono, A., Budiyanto, S., dan Puspitasari, N.L. 1986. Penuntun Praktikum Analisa Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gemilang, J. 2012. 1001 Aneka Buah dan Sejuta Khasiatnya Ampuh Mengatasi Beragam Penyakit. Araska, Yogyakarta.
- Guenther, Ernest. 1949. The Essential Oils. *Journal* 15 (2) : 198-214.
- Kementrian Pertanian. 2016. Outlook Jeruk. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Jakarta
- Ketaren, S. 1986. Teknologi Minyak Atsiri. Cetakan Pertama. UI Press, Jakarta.
- Kurniasih, S. 2011. Karakteristik Simplisia dan Uji Sitotoksitas Ekstrak Bunga Tumbuhan Brokoli dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BST) [skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Kurniawan, A., Chandra, K., Nani, I., dan Mudjijati. 2008. Ekstraksi Minyak Kulit Jeruk dengan Metode Distilasi, Pengepresan dan Leaching. Widya Teknik, Surabaya.
- Lung, J.K.S., dan Destiani, D.P. 2017. Uji antioksidan vitamin A C E dengan metode DPPH. *Suplemen* 15(1): 55-62.
- Mardiyati, E., Setyawati, D.R., Pambudi, S., Suryandaru, Kusumaningrum, R., dan Amal, M.I. 2017. Preparation of aluminum hydroxide by precipitation method for vaccine adjuvant application. *International Journal of Engineering Research and Applications*. 7(11): 21-25.

- Martins, E., Poncelet, D., Rodrigues, R.C., dan Renard, D. 2017. Oil encapsulation techniques using alginate as encapsulating agent: applications and drawbacks. *Journal of Microencapsulation*. 34(8) : 754-771.
- Maulida,D., dan Naufal Z. 2010. Ekstraksi Antioksidan (Likopen) dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solvent Campuran N-Heksana, Aseton, dan Etanol. 7(11): 20-22.
- Meliana, Y., Harmami, S.B., dan Restu, W.K. 2016. Characterization of nanoencapsulated *Centella asiatica* and *Zingiber officinale* extract using combination of malto dextrin and gum arabic as matrix. *IOP Conference Series:Materials Science and Engineering*. 172: 1-7.
- Mokoginta, E.P., Runtuwene, M.R.J, dan Wehantou, F. 2013. Pengaruh metode ekstraksi terhadap aktivitas penangkal radikal bebas ekstrak metanol kulit biji pinang yaki (*Areca vestiaria Giseke*). *Pharmacon*. 2(4): 109-113
- Moehji, S. 2009. Ilmu Gizi: Pengetahuan Dasar Ilmu Gizi. PT Bhratara Niaga Media, Jakarta.
- Morton, J. 1987. MangosteenIn: Fruits of Warm Climates. Journal.Miami.
- Muaris, H.J. 2013. Khasiat Lemon untuk Kestabilan Kesehatan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.Halaman 4-8.
- Neot, P.E. 2018. Uji aktivitas antioksidan air perasan buah jeruk keprok soe (*Citrus nobilis L.*) Dengan metode DPPH (*1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl*) [karya tulis ilmiah]. Program Studi Farmasi, Politeknik Kesehatan KEMENKES Kupang, Kupang.
- Nurhasnawati, H., Sukarmi., dan Fitri, H. 2017. Perbandingan metode ekstraksi ma-serasi dan sokletasi terhadap aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun jambu bol (*Syzygium malaccense L.*). *Jurnal Ilmiah Manuntung* 3 (1): 91-95.
- Putri, D. A. 2018. Ekstraksi Senyawa Polifenol Kulit jeruk *Baby Java* menggunakan Metode Ekstraksi Maserasi (Kajian Konsentrasi Pelarut dan LamaWaktu Ekstraksi) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian.

Universitas Brawijaya. Malang.

- Rienoviar, Heliawati, L., dan Khoiriyah, A. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.). *Warta IHP*, 36 (2) : 124-130.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suryanita., Aliyah., Yulia, Y.D., Elly, W., Latifah, R., Risfah, Y. 2019. Identifikasisenyawa kimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit jeruk bali (*Citrus maxima* Merr.). *Majalah Farmasi dan Farmakologi* 23 (1): 16-20.
- Triana, F. N. 2013. Uji daya antioksidan menggunakan radikal 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil dan penetapan kandungan fenolik total fraksi etil asetat eks-tra etanol kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle) [skripsi].Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius Media, Yogyakarta.
- Yuliantari, N.W.A., I.W.R. Widarta dan I.D.G.M. Permana. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4 (1) :35-42.
- Yuslianti, E.R., Fahrauk, F., Henny, J., Iis, I. R., dan Dewi, R. H. 2018. *Prinsip Dasar Pemeriksaan Radikal Bebas dan Antioksidan*. Deepublish, Yogya- karta.
- Zainul, A. 2006. *Kajian Proses Pembuatan Serbuk Kulit Jeruk Lemon (Citrus Medica Var Lemon) sebagai Flavor Teh Celup*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.