

DAFTAR PUSTAKA

- A, R, Fathonah. 2014. Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo (*Achras Sapota L*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). Program Studi Kimia Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- A, Rizki., Nazarrudin., H, Dody. 2018. Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kadar Vitamin C, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (*Muntingia calabura L*). [Artikel Ilmiah] Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Vol 4 No.1, Universitas Mataram, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat.
- Achadi. 2007. Gizi Dan Kesehatan Masyarakat, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Amanda, M. 2021. Vitamin C anda Skin Health Retrieved 3 March 2021 from <https://ipi.oregonstate.edu/mic/health-disease/skin-health/vitamin-C>.
- Andarwulan, N, dan S, Koswara. 1992. Kimia Vitamin. Rajawali Pers, Jakarta.
- [Depkes] Departemen Kesehatan Indonesia. 1975. *Farmakope* Indonesia Edisi III, Departemen Kesehatan Indonesia, Jakarta.
- D, T, Evi, dan K, Puji. 2017. Perbandingan Metode Penentuan Vitamin C pada Minuman Kemasan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis dan Iodimetri. Laboratorium Universitas Islam Indonesia D III Analisis Kimia Jalan Kaliurang km 14,5 Sleman Yogyakarta, Indonesia.
- Davidek, J, J, Velisek, dan J. Pokorny. 1990. *Chemical Changes During Food Processing*. Elsevier Publ. Amsterdam Oxford New York. Tokyo.
- Dewi. 2013. Titrasi Iodimetri. Institut Sains dan Teknologi Nasional Jakarta Selatan, Jakarta.
- Dewi. 2013. Titrasi Iodimetri. Institut Sains dan Teknologi Nasional Jakarta Selatan, Jakarta.
- Fennema, O, R. 1985. *Food Chemistry*, Marcel Dekker. New York.
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. CV. Armico Bandung, Jawa Barat.
- Harris dan Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Edisi Kedua. Bandung: Penerbit ITB Bandung. Jawa barat.
- Harper, L, J, B, J, Deaton, dan J, A, Driskel. 1985. *Pangan Gizi dan Pertanian*. UI Press, Jakarta.
- Henshall, J, D. 1981. *Ascorbic Acid in Fruit Juice and Beverages*. Dalam J, N, Counsell, dan D, H, Hornig. *Vitamin C (Ascorbic Acid)*. *Applied Science Publishers*, London.

- Herbig, A, L, dan Renard, C, M, G, C. 2017. Factors That Impact The Stability Of Vitamin C at Intermediate Temperatures in a Food Matrix. *Food Chemistry* (220): 444-451.
- I, T, Putu. 2016. Vitamin Universitas Udayana, Denpasar. Bali.
- K, Endah, dan C,H,Y, Yudi. 2013. Pengaruh Waktu dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Infused Water Buah Lemon (*Citrus Lemon (L) Burm F*). Program Studi Farmasi Universitas Al-Ghifari Bandung, Jawa Barat.
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. UGM Press. Yogyakarta
- M, Cristiando. 2018. Penetapan Kadar Vitamin C Dalam Bayam Mera (*Amaranthus tricolor L*) Secara Titrasi Iodimetri. *Medan Health Polytechnics Of Ministry Of Health Pharmacy Department Scientific Paper*, Medan, Sumatra Utara.
- Meilgaard, M., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques. 3rd Ed. CRC. Press, USA.*
- Moehji, Sjahmien. 2001. Dasar-dasar Ilmu Gizi 1. Pustaka Kemang. Jakarta.
- Muawannah, A., A, Sad'duddin., D, Sukandar., N,Radiastuti, & I, Djajanegara. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal valensi* (Vol. 2 No. 4, 526-533).
- Novita, S. 1994. Mempelajari Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Stabilitas Vitamin C (Asam Askorbat) Pada Produk Minuman Sari Buah Jeruk Kemasan Tetra Pak dan Botol. [Skripsi] Program Studi Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Universitas Institut Pertanian Bogor Jawa Barat.
- Poste, L.M., D. A. Mackie., G. Butler dan E. Larmond. 1991. *Laboratory Methode for Sensory Analysis of Food. Research Branch Agriculture Canada, Kanada*
- R, Farida, dan H, Choiril. 2016. Penetapan Kadar Vitamin C Pada Bawang Putih (*Allium Sativum L*) Dengan Metode Iodimetri. [Tugas Akhir] Program Studi D III Farmasi STIKES Muhammadiyah Klaten, Jawa Tengah.
- R, Yuli. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Cabai (*Genus Capsium*) Dengan Metode Iodimetri. [Karya Tulis Ilmiah] Program Studi D III Analisis Kesehatan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendaka Medika Jombang, Jawa Timur.
- S, R, F, Margareta. 2018.[Skripsi] Karakteristik Mutu Kiwiawi Dan Sensori Pada *Slimmer Juices* Dengan Perbandingan Persentase Jahe Gajah Dengan Lemon Lokal Dan Persentase CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*). Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan, Sumatera Utara.

- Safaryani, N, Haryanti, S, dan Hastuti, D, E. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica Oleracea L*).
- Sudarmaji, S., B. Haryono dan Suhardi.2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Liberty, Yogyakarta, Jawa Tengah.
- W, A, Yohanes. 2008. Daya Analagesik Sari Buah Jeruk Lemon (*Citrus Limon (L) Burm F*) Pada Mencit Putih Betina. [Skripsi] Program Studi S1 Farmasi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta, Jawa Tengah.
- W, Manna. 2016. Pengaruh Waktu Infusa Dan Suhu Air Yang Berbeda Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Vitamin C Pada *Infused Water* Kulit Pisang (Studi kasus : Laboratorium Biologi FKIP dan Laboratorium Riset FKH Universitas syiah kuala).
- W, T, Trisna. 2017. Analisis Kandungan Asam Askorbat Dalam Minuman Kemasan Yang Mengandung Vitamin C. [Skripsi] Program Studi S1 Farmasi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bakti Tunas Husada Tasikmalaya, Jawa Barat.
- Winarno, F, G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- Yuda, K, S, E, P, dan Suena, S, D, M, N. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kadar Tablet Vitamin C Yang Diukur Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-VIS. Akademi Farmasi Saraswati Denpasar, Bali.