

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S., 2004. *Prinsip – Prinsip Ilmu Gizi Dasar*. PT Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Anggraeni, A. 2011. *Kelarutan Sebagai Fungsi Suhu*. (Laporan Kimia Fisika). Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Anthara, IMS., I Nyoman S. 2011. Homeostatis C airan Tubuh pada Anjing dan Kucing. *Buletin Vetenier Udayana*, Denpasar.
- Departemen Kesehatan RI. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKKES/PER/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Dwiyanti, G., Hati N.K. 2014. Aktivitas Antioksidan Teh Rosela (*Hibiscus sabdariffa*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Prosiding Seminar Nasional Sains UKSW Vol 5 No 1*.
- Ekaputri, F. Pengaruh perbandingan Kulit dan Sari Lemon dan Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Karakteristik Selai Lemon (*Citrus Lemon Burn F.*) Secara Organoleptik. (Skripsi). Universitas Pasuruan, Bandung.
- Faramade, OO., 2007. Kinetics of Ascorbic Acid Degradation in Commercial Orange Juice Produced Locally in Nigeria. *African Crop Science Conference Proceedings*. 8 : 1813 – 1816.
- Gaffar, A., 2012. *Citrus limon (L). Brum. f.* Fakultas farmasi : Universitas Muslim Indonesia.
- Hardianti, Riezky A. 2013. Difusi Osmosis. *Jurnal Difusi Osmosis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hardoko, Adolf P., Ivonne PK. 2003. Mempelajari Karakteristik Sari Buah dari Mengkudu (*Morinda citrifolia Linn.*) yang Dihasilkan Melalui Fermentasi. *Jurnal Tekno dan Industri Pangan Vol XIV No. 2* : 144 – 153.
- Harifah, I. Akhmad M. Nanik S. 2015. Aktivitas Antioksidan Infused Water Dengan Variasi Jenis Jeruk (Nipis, Lemon, dan Baby) dan Buah Tambahan (Stroberi, Anggur Hitam, dan Kiwi). *Jurnal Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi*, Surakarta.
- Haitami, Annisa U., dan Akhmad M. 2017. Kadar Vitamin C Jeruk Sunkish Peras dan Infused Water. *Medical Laboratory Technology Journal* 3 (1), 98 – 102. Poltekkes Kemeskes Banjarmasin.

- 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).
- Indriyani, Y., Lanny M., Siti H., 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon* (L.) Osbeck) dan Madu Hutan Terhadap *Propionibacterium Acne*. *Prosiding Penelitian SPeSIA Unisba*, Bandung.
- Inggrid, HM. dan Herry S. 2014. Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif Dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*). *LPPM : Universitas Katolik Parahyangan*, Bandung.
- Julianti, R. 2010. Pengenalan dan Aplikasi Alat Turbidimeter Pada Pengujian Kekeruhan Air Limbah. (Laporan Praktikum). *Politeknik Negeri Jember*.
- Kadji, M.H., Max R.J.R., Gayatri C. 2013. Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Daun Soyogik. *Jurnal Farmasi : FMIPA UNSRAT Manado*.
- 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.
- Krisnawan, AH, Ryanto B., Devi R., Weilinten S. 2017. Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus Lemon*) Lokal dan Impor. *Prosiding Seminar Nasional 2017 Fakultas Pertanian UMJ*.
- Kristanto, F. 2013. Kekerasan Permukaan Enamel Gigi Manusia Setelah Kontak dengan Air Perasan Citrus Limon. (Skripsi). *Universitas Airlangga, Surabaya*.
- 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*.
- Mainurin, M., 2017. Pengelolaan Panen dan Pasca Panen Buah Jeruk Lemon (*Citrus Limon*) di UD-X-Yogyakarta. *Karya Ilmiah Mahasiswa : Poltekkes Lampung, Lampung*.
- 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*.
- Muaris, H. 2014. *Khasiat Lemon untuk Kestabilan Kesehatan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Mukarromah, R. 2016. Analisis Sifat Fisis Dalam Studi Kualitas Air di Mata Air Sumber Asem Dusun Kalijeruk, Desa Siwuran, Kecamatan Garung,

- Kabupaten Wonosobo. (Skripsi). Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- 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.
- Pratiwi, YK, Sri W., Warji, Tamrin. 2013. Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Koefisien Difusi Air dan Sifat Fisik Kedelai (*Glicine max Meriill*). Jurnal Teknik Pertranian Lampung Vol 2, No 2 : 59-66.
- Purwanto, S. 2013. Sintesis Flokulan dari Pati sagu dan akrilamida Menggunakan Microwave Initiated Technique Untuk Aplikasi Penurunan Kadar Padatan Tersuspensi Dalam Air. (Tesis). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Puspaningtyas, DE. dan Yunita IP., 2014. *Variasi Favorit Infused Water Berkhasiat*. Fmedia, Jakarta.
- Rohmah, N. Anto T.S. 2008. Penurunan TS (*Total Solid*) Pada Limah Cair Industri Perminyakan Dengan Teknologi AOP. Pusat Penelitian Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Bandung.
- Romain, MGS. 2014. Alat Pendeteksi Kekeruhan Air Menggunakan Parameter Fisika Berbasis Mikrokontroller Aymega8535. (Laporan Akhir). Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang.
- Sapei, L. dan Lie H. 2014. Study on The Kinetics of Vitamin C Degradation in Fresh Strawberry Juice. Jurnal Procedia Chemistry 9: 62-68.
- Sayuti, K. Rina Y. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press, Padang.
- Siti, NBTP. 2009. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daging Pisang Raja Dengan Vitamin A, Vitamin C , dan Katekin Melalui Penghitungan Bilangan Peroksida. (Skripsi). Universitas Indonesia, Jakarta.
- Soraya, N. 2014. *Infused Water*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sudarmaji, S. Dkk. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Lyberty, Yogyakarta.
- Sulistyowati, U. 2010. *Biologi*. PT Temprina Media Grafika, Nganjuk.
- Supu, I, Baso U, Selviani B., Sunarmi. 2016. Pengaruh Suhu Terhadap Perpindahan Panas Pada Material Yang Berbeda. Jurnal Dinamika hal : 62-73.

- Surati dan Nurul Q. 2017. Tingkat Keamanan Minuman Infused Water Dengan Diversifikasi Penyimpanan yang Berbeda. Jurnal Riset Kesehatan 6 (1) : 13 – 19.
- Wariyah, C., 2010. Vitamin C Retention and Acceptability of Orange (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) Juice During Storage in Refrigerator. Jurnal AgriSains Vol.1 No.1.
- 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 : Universitas Syiah Kuala.
- Yohanes, AW. 2008. Daya Analgesik Sari Buah Jeruk Lemon (*Citrus Lemon (L.) Brun F.*) pada Mencit Putih Betina. (Skripsi). Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Yuniwarti, EYW., Tyas RS., Endang K., 2018. Aktivitas Antioksidan Berbagai Minyak Edible Menggunakan Metode DPPH Antioxidant Activities of Various Edible Oil Using DPPH Method. Buletin Anatomi dan Fisiologi Volume 3 Nomor 1.

