

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Sukandar, D., & Muawanah, A. (2015). Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia VALENSI: Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Ilmi Kimia*, 1(2), 130–136. <https://doi.org/DOI:http://dx.doi.org/10.15408/jkv.v0i0.3155>
- Ali, M. A., Mukarromah, S. B., Anggita, G. M., Suraya, F., & Anam, K. (2016). Effect of fruit-infused water (Combination of Apple, Banana and Lemon) on blood glucose in young men. *Pakistan Journal of Nutrition*. <https://doi.org/10.3923/pjn.2016.693.695>
- Andarwulan, N. (1992). *Kimia Vitamin (I)*. Jakarta Utara: CV Rajawali.
- Ayu, R., Hardianti, G., Gunawan, T., G, D. M., Mahardika, G., Hadi, F., Alam, P. (2013). Jurnal Difusi Osmosis Difusi Osmosis.
- Buckle. (2013). ILMU PANGAN. In *Ilmu Pangan* (1st ed., p. 178). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Cahyadi, W. (2008). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan* (II, Vol. I). Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Center, S. (2012). Pewarna Alami untuk Pangan, 23–43.
- Desrosier, N. W. (1998). *Teknologi Pengawetan Pangan. Teknologi Pengawetan Pangan* (i). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Donal. (1990). THE EFFECT OF DIFFERENT PACKAGING MATERIAL ON SEAWEED JAM STORED IN REFRIGERATED TEMPERATURE By Donal 1) , Dewita Buchari 2) , Suparmi 2), 1–14.
- Haitami., Ulfa, A., & Muntaha, A. (2017). Kadar vitamin C jeruk sunkist peras dan infused water. *Medical Laboratory Technology*, 3(1), 98–102.
- Harifah, I. (2010). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN INFUSED WATER DENGAN VARIASI JENIS (STROBERI , ANGGUR HITAM , DAN KIWI) Antioxidant Activity Of Infused Water With Variation Of Orange Variety (Lime , Lemon , And Baby) And Added Fruit Type (Strawberry , Black Grape , And Kiwi).

Inggrid, M. (2015). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SENYAWA BIOAKTIF DALAMBUAH STROBERI, 44-49

Johnrencius, M. (2017). 1 , 2 2. *PENGARUH PENGGUNAAN KEMASAN TERHADAP MUTU KUKIS SUKUN*, 4(1), 1–15.

Kementerian Kesehatan. (2010). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

Kesumawati, E., & Thamrin, M. (2012). DAN HASIL TANAMAN STROBERI (*Fragaria sp .*) DI DATARAN RENDAH The Effects of Shading and Varieties on Growth and Yield of Strawberry (*Fragaria Sp .*) in Lowland, 16(No.1), 14–21.

Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). KARAKTERISTIK WARNA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN ANTOSIANIN UBI JALAR UNGU [Color Characteristics and Antioxidant Activity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(2), 176–184. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.2.176>

Mareta, D. T., dan S. Nu. (2011). Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu - Ilmu Pertanian*, 7(1), 26–40.

Muchtadi, T. (2013). *Prinsip Proses & Teknologi Pangan*. (Alfabeta, Ed.). Bandung.

Napitupulu, M. (2014). ANALISIS VITAMIN C PADA BUAH PEPAYA , SIRSAK , SRIKAYA DAN LANGSAT YANG TUMBUH DI KABUPATEN DONGGALA Analysis of Vitamin C in The Fruit of Papaya , Soursop , Sugar Apple and Langsat That Grown in Donggala . *Universitas Tadulako, Palu - Indonesia*, 3(3), 58–65.

Nurmawati, R. (2011). Pengembangan metode pengukuran warna menggunakan kamera CCD (charge coupled device) dan image processing (skripsi), 5.

Nurminah, M. (2002). Digitized by USU digital library 1, 1–15.

Rachmayati, H., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). PENGARUH

TINGKAT KEMATANGAN BUAH BELIMBING (*Averrhoa carambola* L .) DAN PROPORSI PENAMBAHAN GULA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK , The Influence of Ripeness Level of Starfruit (*Averrhoa carambola* L .) and Addition of Sugar Proportion on Physical , *Chemica*, 5(1), 49–60.

Rahmasari, H., & Susanto, W. H. (2014). Ekstraksi Osmosis pada pembuatan sirup Murbei (*Morus alba* L .) kajian proporsi buah : Sukrosa dan lama Osmosis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 191–197.

Rai Widarta, I. W., & Arnata, I. W. (2014). STABILITAS AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK BEKATUL BERAS MERAH TERHADAP OKSIDATOR DAN PEMANASAN PADA BERBAGAI pH [Stability of Antioxidant Activity of Red Rice Bran Extract Subjected to Oxidator and Heating in Various pH]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(2), 193–199. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.2.193>

Ratih, A., & Sari, K. (2007). VITAMIN dan MINERAL VITAMIN dan MINERAL, (Dewoto), 1–16.

Safaryani, N., Haryanti, S., & Hastuti, E. D. (2007). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea* L). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 15(2), 39–45.

Setiani, A. (2007). *Budidaya dan Analisis Usaha Stroberi*. (Tim Editor Umum, Ed.). Jakarta.

Sri, K. (2006). *Antioksidan Alami* (i). Surabaya: Tribus Agrisarana.

Sulianta, F. (2016). *Keajaiban Air dan Buah jadi satu : infused water*. (Maya, Ed.). Yogyakarta.

Syah, D. (2012). *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.

Syarif, U. I. N., Jakarta, H., Rahmawati, D. W. I. P., Kedokteran, F., Ilmu, D. A. N., Farmasi, P. S., ... Syarif, N. (2017). TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK DAUN SEMBUNG (*Blumea balsamifera* L .) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK.

Tarwendah, I. P. (2017). JURNAL REVIEW : STUDI KOMPARASI ATRIBUT

SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN
Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food
Product : A Review, 5(2), 66–73.

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.

Widiatmoko, H. (2016). *Sehat Tanpa Obat dengan si Merah Stroberi* (i). Yogyakarta: Rapha publishing.

Winarno. (1993). *Gizi, Teknologi dan Konsumen*. (Gramedia Pustaka Utama, Ed.) (I). Jakarta.

Yahya. (2015). Perbedaan Tingkat Laju Osmosis antara Umbi Solanum tuberosum dan Doucus carota. *Jurnal Biology Education*, 4(1), 196–206. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

