

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, A., Sukandar, D., & Muawanah, A. (2015). Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia VALENSI: Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Ilmu Kimia*, 1(2). 130–136. <https://doi.org/10.15408/jkv.v0i0.3155>
- Agustina, Eva. (2017). Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Daun Tiin (*Ficus Carica Linn*) dengan Pelarut Air, Metanol dan Campuran Metanol-Air. *KLOROFIL* 1(1): 38-47. <http://jurnal.uinsu.ac.id/index.php/klorofil/article/view/1240/997>
- Agustina, W., Setyowati, E., & Damayanti, D. R. (2013). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Durian (*Durio zibethinus Murr*). *Program Studi Pendidikan Kimia Jurusan PMIPA FKIP UNS, Surakarta*. <https://jurnal.fkip.uns.ac.id/index.php/snps/article/view/5068>
- Aini, N. (2016). Karakteristik Minuman sari Buah Bligo (Benincasa hispida) Dengan Penambahan Sukrosa Pada Suhu Pasteurisasi Yang Berbeda. *ARTIKEL*. <http://repository.unpas.ac.id/26915/1/Artikel.pdf>
- Anggraeni, O.C., Paini S.W., dan T. Dwi Wibawa Budianta. (2016). Pengaruh Konsentrasi Madu terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Minuman Beluntas-The Hitam dengan Perbandingan 25:75% (B/B). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 15(1): 30-35. <https://media.neliti.com/media/publications/232284-pengaruh-konsentrasi-madu-terhadap-sifat-2ec71987.pdf>
- Brand-Williams, W., M.E.Cuvelier and C.Berset. (1995). Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensm Wiss.u. Technology* 28: 25-30. [http://radio.cuci.udg.mx/bch/EN/Manuals/Techniques/DPPH-original\\_LebensWissTechnol\\_1995-v28-p25.pdf](http://radio.cuci.udg.mx/bch/EN/Manuals/Techniques/DPPH-original_LebensWissTechnol_1995-v28-p25.pdf)
- BSN. (2005). *Air dan air limbah – Bagian 26: Cara uji kadar padatan total secara gravimetri*. [https://www.academia.edu/7013848/SNI\\_06-6989\\_1\\_.26-2005\\_Padatan\\_Total\\_Gravimetri](https://www.academia.edu/7013848/SNI_06-6989_1_.26-2005_Padatan_Total_Gravimetri)
- Burova, Natalya., Kislitsina, Nadezhda., Gryazina, Faina., Pashkova, Galina., dan Kuzminykh, Albert. (2017). A Review of Techniques for Drying Food Products in Vacuum Drying Plants and Methods for Quality Control of Dried Samples (Technical note). *Revista Espacios*. ISSN 0798 1015 38(52): 35 <https://www.revistaespacios.com/a17v38n52/a17v38n52p35.pdf>
- Dewi, A. P. (2018). Penetapan Kadar Vitamin C dengan Spektrofotometri UV-Vis pada Berbagai Variasi Buah Tomat. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 2(1), 9–13. <http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/jops/article/download/1015/631>
- Failisnur, F., Sofyan, S., dan Silfia, S. (2019). Ekstraksi Kayu Secang (*Caesalpinia sappan Linn*) dan Aplikasinya pada Pewarnaan Kain Katun dan Sutera. *Jurnal Litbang Industri*. 9(1). <http://ejournal.kemenperin.go.id/jli/article/view/5272>
- Farhana, H., Maulana, Indra T., dan Kodir, Reza A. (2015). Perbandingan Pengaruh Suhu dan Waktu Perebusan terhadap Kandungan Brazilin pada Kayu Secang

(*Caesalpinia Sappan* Linn.). *Prosiding Penelitian Sivitas Akademika Unisba*. ISSN 2460-6472

<http://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/farmasi/article/download/1564/pdf>

- Ferreira, E. A., Siqueira, H. E., Boas, E. V. V., Hermes, V. S., & Rios, A. de O. (2016). Compostos bioativos e atividade antioxidante de frutos de cultivares de abacaxizeiros. *Revista Brasileira de Fruticultura*, 38(3). <https://doi.org/10.1590/0100-29452016146>
- Harifah, Ika., Mustofa, Akhmad., dan Suhartatik, Nanik. (2017). Aktivitas Antioksidan *Infused Water* dengan Variasi Jenis Jeruk (Nipis, Lemon, dan Baby) dan Buah Tambahan (Stroberi, Anggur Hitam, dan Kiwi). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 1(1): 54-58. <http://ejournal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1517/1335>
- Hariyadi, P. (2013). Freeze Drying Technology: for Better Quality & Flavor of Dried Products. *FOODREVIEW INDONESIA*, VIII(2), 52–57. <http://phariyadi.staff.ipb.ac.id/files/2013/02/Freeze-Drying-Technology-foodreview-vol-viii-no-2-feb-2013-p52-57.pdf>
- Kementrian Kesehatan, (2010). *Peraturan Menteri Kesehatan No. 492/Menkes/Per/IV/2010 tentang Kualitas Air Minum*. <http://brpamdki.org/teknik/repo/regulasi/PMK-No.-492-ttg-Persyaratan-Kualitas-Air-Minum.pdf>
- Ma'sum, Z., & Proborini, W. D. (2016). Optimasi Proses Destilasi Uap Essential Oil. *Jurnal Reka Buana*. 1(2), 105–109. <https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/rekabuana/article/download/654/630>
- Maria S, Dewi. (2015). Uji Aktivitas Antibakteri (*Streptococcus mutans*) Patch Bukal Mukoadhesif Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L.). *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Marques, L. G., Ferreira, M. C., & Freire, J. T. (2007). Freeze-drying of Acerola (*Malpighia glabra* L.). *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*, 46(5), 451–457. <https://doi.org/10.1016/j.cep.2006.04.011>
- Marques, L. G., Prado, M. M., & Freire, J. T. (2014). Vitamin C content of freeze-dried tropical fruits. *Food Bioprocess Technol*, 7, 702–710. <https://www.semanticscholar.org/paper/Vitamin-C-Content-of-Freeze-Dried-Tropical-Fruits-Marques-Prado/fe63ec42bb0df869bec3612122f5093953da5570>
- Megawati dan Rosa D.K. (2015). Ekstraksi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) dengan Metode *Vacuum Microwave Assisted Hydrodistillation*. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 2(2): 61-67. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jbat/article/view/4143>
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi Pemisahan Senyawa dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Journal Kesehatan*, VII(2), 361–367. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/kesehatan/article/view/55>
- Mulyani, E. (2018). Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C pada Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*) dengan Menggunakan Metode Iodimetri dan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi, Sains, Dan Kesehatan*, 3(2): 14–17.

<http://ojs.uho.ac.id/index.php/pharmauho/article/view/3535>

- Murdianto, W., & Syahrumsyah, H. (2012). Pengaruh Natrium Bikarbonat terhadap Kadar Vitamin C, Total Padatan Terlarut dan Nilai Sensoris dari Sari Buah Nanas Berkarbonasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1): 1-5. <https://jtpunmul.files.wordpress.com/2014/02/vol-81-1-wiwit-murdianto.pdf>
- Nurhasnawati, Henny, Sukarmi, & Fitri Handayani. (2017). Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokletasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Jambu Bol (*Syzygium malaccense* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(1), 91-95. [https://www.researchgate.net/publication/330534041\\_PERBANDINGAN\\_METO\\_DE\\_EKSTRAKSI\\_MASERASI\\_DAN\\_SOKLETASI\\_TERHADAP\\_AKTIVITAS\\_ANTIOKSIDAN\\_EKSTRAK\\_ETANOL\\_DAUN\\_JAMBU\\_BOL\\_Syzygium\\_malaccense\\_L](https://www.researchgate.net/publication/330534041_PERBANDINGAN_METO_DE_EKSTRAKSI_MASERASI_DAN_SOKLETASI_TERHADAP_AKTIVITAS_ANTIOKSIDAN_EKSTRAK_ETANOL_DAUN_JAMBU_BOL_Syzygium_malaccense_L)
- Permata, D.A. & Kesuma Sayuti. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(1): 44-49. <http://tpa.fateta.unand.ac.id/index.php/JTPA/article/view/31/39>
- Putra, I Gusti Gde Satria A., Wartini, Ni Made, & Wrsiati, Luh Putu. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Distilasi terhadap Rendemen dan Karakteristik Distilat Alkohol dari Cairan Pulpa Hasil Samping Fermentasi Biji Kakao. *Jurnal REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI*, 3(3): 95-102. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/18701>
- Putri, M. P., & Setiawati, 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*, 2(1) 34-38. <https://ojs.iik.ac.id/index.php/wiyata/article/download/33/33>
- Rini, Anggy Rinela S. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) untuk Sediaan Gel Hnd Sanitizer sebagai Antibakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Jurusan Kimia Fakultas MIPA Universitas Negeri Semarang.
- Rukmana, Rahmat. 1996. *NENAS Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius. [https://books.google.co.id/books?id=WWYDAZnqMcsC&pg=PA19&hl=id&source=gbv\\_selected\\_pages&cad=3#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=WWYDAZnqMcsC&pg=PA19&hl=id&source=gbv_selected_pages&cad=3#v=onepage&q&f=false)
- Rukmawati, Y.E.A., Sri Hartini, dan Margareta N.C. (2017). Isoterm Sorpsi Air pada Tepung Ubi Jalar Terfermentasi dengan Angkak. *Jurnal Kimia VALENSI: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia*. 3(1): 71-78. <http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/valensi/article/view/4814>
- Rusdi, M., Hasan, T., Ardillah, A., & Evianti, E. (2018). Perbandingan Metode Ekstraksi terhadap Kadar Flavonoid Total dan Aktivitas Antioksidan Batang *Boehmeria virgata*. *Ad-Dawaa' Journal of Pharmaceutical Sciences*, 1(1), 16-24. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/addawaa/article/view/6426>
- Sari, L., Donny L, dan Taharuddin. (2018). Estraksi Minyak Atsiri Dari Daging Buah Pala (Tinjauan Pengaruh Metode Destilasi Dan Kadar Air Bahan). *Seminar*

*Nasional Sains dan Teknologi.* 1-6.  
<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek/article/view/3590>

- Senja, Rima Yulia, Issusilaningtyas, E., Nugroho, Akhmad K., & Setyowati, Erna P. (2014). Perbandingan Metode Ekstraksi dan Variasi Pelarut terhadap Rendemen dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica oleracea L. var. capitata f. rubra*). *Traditional Medicine Journal*, 19(1), 43-48.  
<https://journal.ugm.ac.id/TradMedJ/article/download/8090/6281>
- Sulistiyati, Titik D. (2010). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum terhadap *Crude Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. *Jurnal PROTEIN*. 15(2): 166-175.  
<https://www.scribd.com/doc/97319698/Pengaruh-Suhu-Dan-Lama-Pemanasan-Dengan-Menggunakan-Ekstraktor-Vakum-Terhadap-Crude-Albumin-Ikan-Gabus-Ophiocephalus-Striatus>
- Techinamuti, N., & Pratiwi, R. (2018). Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C. *Jurnal FARMAKA*. 16(2): 309-315.  
<http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17547>
- Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2019). Tingkat Kekerkuhan Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Infused Water Lemon Dengan Variasi Suhu Dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 27.  
<https://doi.org/10.26714/jpg.9.1.2019.27-38>
- Uckiah, A., Goburdhun, D., & Ruggoo, A. (2009). Vitamin C content during processing and storage of pineapple. *Nutrition and Food Science*, 39(4), 398-412.  
<https://doi.org/10.1108/00346650910976275>
- Utami, Y. P., Umar, A. H., Syahrini, R., & Kadullah, I. (2017). Standardisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Daun Leilem (*Clerodendrum minahassae* Teijsm. & Binn.). *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*, 2(1), 32-39.  
<https://www.jpms-stifa.com/index.php/jpms/article/view/40>
- Van Bokkelen, Reginald; Van Beneden, Wouter Marie Georges. (2019). Method for Producing A Clear Beverage. *U.S Patent Application No. 16/095,480*.  
<https://www.freepatentsonline.com/y2019/0090516.html>
- Verawati, Afdhil Arel, dan Rucita Arfianisa. (2016). Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Terhadap Kandungan Fenolat Total Ekstrak Daun Piladang (*Solenomstemon scutellarioides (L.) Codd*). *Jurnal Scientia* 6(2).  
<http://www.jurnalscientia.org/index.php/scientia/article/view/47>
- Verawati, V., Nofiandi, D., & Petmawati, P. (2017). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Kadar Fenolat Total Dan Aktivitas Antioksidan Daun Salam (*Syzygium polyanthum (Wight) Walp.*). *Jurnal Katalisator*, 2(2): 53.  
[https://www.researchgate.net/publication/320575404\\_PENGARUH\\_METODE\\_EKSTRAKSI\\_TERHADAP\\_KADAR\\_FENOLAT\\_TOTAL\\_DAN\\_AKTIVITAS\\_ANTIOKSIDAN\\_DAUN\\_SALAM\\_Syzygium\\_polyanthum\\_Wight\\_Walp](https://www.researchgate.net/publication/320575404_PENGARUH_METODE_EKSTRAKSI_TERHADAP_KADAR_FENOLAT_TOTAL_DAN_AKTIVITAS_ANTIOKSIDAN_DAUN_SALAM_Syzygium_polyanthum_Wight_Walp)
- Wijaya, H., Novitasari, & Jubaidah, S. (2018). Perbandingan Metode Ekstraksi Terhadap Rendemen Ekstrak Daun Rambai Laut (*Sonneratia caseolaris L. Engl*). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 4(1), 79-83.  
[http://jurnal.akfarsam.ac.id/index.php/jim\\_akfarsam/article/download/148/104#:~:](http://jurnal.akfarsam.ac.id/index.php/jim_akfarsam/article/download/148/104#:~:)

text=Rendemen%20ekstrak%20daun%20rambai%20laut%20pada%20metode%20Osoxhletasi%20memiliki%20rendemen,yang%20dilakukan%20secara%20terus%2D%20menerus.

- Wiyono, T. S., & Kartikawati, D. (2017). Pengaruh Metode Ekstraksi Sari Nanas Secara Langsung dan Osmosis Dengan Variasi Perebusan Terhadap Kualitas Sirup Nanas (*Ananas comosus* L.). *Serat Acitya*, 6(2), 108–118. <http://jurnal.untagsmg.ac.id/index.php/sa/article/download/785/701>
- Yowandita, R. (2018). Pembuatan Jelly Drink Nanas (*Ananas comosus* L) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 63–73. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.7>
- Yudhiyanti, R., dan Hadi Sasongko. (2019). Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Kekeruhan pada Es Batu Konsumsi di Kedai Jajanan Sekitar Kampus 3 Universitas Ahmad Dahlan (UAD) Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Alam dan Teknologi Terapan*. 1(01) : 6-11. <http://journal2.uad.ac.id/index.php/jiat/article/view/527>
- Yulianingtyas, A., dan Bambang Kusmartono. (2016). Optimasi Volume Pelarut dan Waktu Maserasi Pengambilan Flavonoid Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L.). *Jurnal Teknik Kimia*, 10(2):58-64. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/tekkim/article/view/539>
- Yulianto, F.T., Lia Umi K, dan R. Baskara K.A. (2012). Pengaruh Ukuran Bahan Dan Metode Destilasi (Destilasi Air Dan Destilasi Uap-Air) Terhadap Kualitas Minyak Atsiri Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1): 12-23. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4178>