

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. (2020). Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Aina, M., & Suprayogi, D. (2011). Uji Kualitatif Vitamin C Pada Berbagai Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Pemanasan. *Jurnal Sains Dan Matematika*, 61-67.
- Andrini, A., Martasari, C., Budiyati, E., & Zamzami, L. (2021). *Teknologi Inovatif Jeruk Sehat Nusantara*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Anggraini, D. N., Radiati, L. E., & Purwadi. (2016). Penambahan carboxymethyle Cellulose (CMC) Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau Dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, Dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 59-68.
- Apriliyanti, M. W., Suryanegara, M. A., Wahyono, A., & Djamila, S. (2020). Kondisi Optimum Perlakuan Awal dan Pengeringan Kulit Buah Naga Kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 155-163.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal HasiPenelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Astuti, & Pade, S. W. (2020). Karakteristik Vitamin C, Viskositas dan Nilai pH Minuman Fungsional Kombinasi Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) dan Jahe (*Zingiber officinale Roscoe.*). *Journal of Agritech Science*, 4(1), 13-18.
- Astutik, F. F. (2015). Karakteristik Organoleptik, Fisik Dan Kimia Jeruk Ssiam (*Citrus nobilis vas. Microcarpa*) Semboro Pada Suhu dan Lama Penyimpanan. *Repository Universitas Jember*, 5-7.
- Cahyati, S., Kurniasih, Y., & Khery, Y. (2016). Efisiensi Isolasi Minyak Atsiri Dari Kulit Jeruk Dengan Metode Destilasi Air-Uap Ditinjau Dari Perbandingan Bahan Baku Dan Pelarut Yang Digunakan. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia "Hydrogen"*, 4(2), 103-110.
- Choirunnisa', L. F., Ulya, M., & Rajabani, M. K. (2021). *Pangan Fungsional untuk Tumbuh Kembang Anak dan Remaja*. Diambil kembali dari Universitas Alma Ata: <https://fikes.almaata.ac.id/>

- Damayanti, E. T., & Kurniawati, P. (2017). Perbandingan Metode Penentuan Vitamin C Pada Minuman kemasan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis dan Iodimetri. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pembelajarannya*, 258-266.
- Destiana, I. D., & Rahayu, W. E. (2021). Karakteristik Kimia Dan Sensori Minuman Tinggi Vitamin C Dari Sari Kulit Nanas Dan Pepaya. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 4(2), 18-24.
- Febrianti, A. N. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kulit Jeruk Siam Madu. *Sistem Informasi Polije Repository Asset (SIPORA)*.
- Fransiska, Deglas, W., Kurniawan, T. W., & Martiyanti, M. A. (2023). Karakteristik Manisan Kering Kulit Jeruk Dengan Perendaman Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava*. L). *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 7(1), 37-48.
- Halim, M. O., Widyawati, P. S., & Budianta, T. D. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less) Dan Teh Hitam Terhadap Sifat Fisikokimia, Sifat Organoleptik, Dan Aktivitas Antioksidan Produk Minuman. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), 10-16.
- Haryono, H. E. (2019). *Kimia Dasar*. Yogyakarta: Deepublish, 28-37.
- Herawati, N., Sukatiningsih, & Windrati, W. S. (2012). Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Buah Salam (*Syzygium polyanthum wigh walp*). *Jurnal Agroteknologi*, 6(1), 40-50.
- Indriani, N. V., Ina, P. T., & Wisaniyasa, N. W. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Celup Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2), 200-211.
- Jumi, W., Mustiqawati, E., & Hamzah, H. (2023). Uji Kadar Vitamin C Bawang Dayak dan Bawang Merah Menggunakan Titrasi Iodimetri. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2(1), 32-37.
- Krisnawan, A. H., Budiono, R., Sari, D. R., & Salim, W. (2017). Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit Dan Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus Lemon*) Lokal dan Impor. *Prosiding Seminar Nasional*.
- Kristiandi, K., & Febriana, A. (2020). Pemanfaatan Kulit Jeruk Siam Sebagai Pestisida Alami. *Jurnal Agrotek Lestari*, Vol. 6 (2), 46-52.

- Kristiandi, K., & Sitompul, N. (2020). Retensi Vitamin C Pada Olahan Limbah Jeruk Siam (*Citrus nobilissin. Citrus reticulata*). *Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan*.
- Lawalata, V., & Tetelepta, G. (2019). Daya Terima Minuman Sari Buah Pisang Tongka Langit dengan Perlakuan Lama Blansing. *Jurnal Teknologi Pertanian, 8(1)*, 24-28.
- Leslie, A. G., & Gunawan, S. (2023). Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*): Uji Fitokimia, Analisa Sidik Jari, Kapasitas Total Antioksidan, dan Penentuan Kadar Fenolik. *Jurnal Kesehatan Tambusai, 4(2)*, 2007-2016.
- Maajid, L. A., Kirwanto, A., & Sunarmi. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Buah Apel (*Malus sylvestris Mill.*). *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional, 3(2)*, 57-106.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen. *Skripsi Universitas Muhammadiyah Mataram*.
- Mulyono, Herlina, R., & Mulyono. (2004). *Khasiat & Manfaat Jahe Merah si Rimpang Ajaib*. Jakarta: Agromedia Pustaka, 10-15.
- Naibaho, N. M., Munthe, S., Popang, E. G., & Zamroni, A. (2019). Uji Sensoris Minuman Kulit Buah Naga(*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Buletin LOUPE, 15(1)*, 24-30.
- Ngginak, J., Rupidara, A. D., & Daud, Y. (2019). Kandungan Vitamin C dari Ekstrak Buah Ara (*Ficus carica L.*) dan Markisa Hutan (*Passiflora foetida L.*). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains, 2 (2)*, 54-59.
- Nianti, E. E., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2018). Pengaruh Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, dan Sifat Organoleptik pada Permen Jelly Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica var Lemon*). *Jurnal Teknologi Pangan, 2(1)*, 64-69.
- Nurlaela, R. S., Aminah, S., Indrastuti, N. A., & Larasati, A. N. (2021). Pengaruh Perbandingan Kulit Jeruk Siam Dengan Cascara Arabika Dan Waktu Penyeduhan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Teh Celup. *Jurnal Agroindustri, Vol. 7(2)*, 207-214.
- Pramesti, D. S., & Puspikawati, S. I. (2020). Analisis Uji Kekeuhan Air Minum Dalam Kemasan Yang Beredar di Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat, 11(2)*, 75-85.
- Prasetyo, R. A., Setiawan, M. J., & Harismah, K. (2018). Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Dengan Pemanis Stevia. 325-331.

- Putri, L. M., Prihandono, T., & Supriadi, B. (2017). Pengaruh Konsentrasi Larutan Terhadap Laju Kenaikan Suhu Larutan. *Jurnal Pembelajaran Fisika*, 6(2), 147-153.
- Rahman, F. T., Dwiloka, B., & Mulyani, S. (2022). Total Padatan Terlarut dan Transmittansi Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(2), 10-16.
- Rana, O. C., Prihanti, A. M., & Purwanto. (2021). Daya Hambat Ekstrak Minyak Atsiri Kulit Buah Jeruk Siam (*Citrusnobilis L.*) terhadap Pertumbuhan *Candida albicans*. *Jurnal Pustaka Kesehatan*, 9(3), 166-171.
- Rizkina, F. D., & Nalawati, A. N. (2022). Pemetaan Rantai Pasok Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) Menggunakan Analisis Nilai Tambah Dan Analisis Struktur Logistik. *Jurnal teknologi Industri Pertanian*, 16(4), 507-518.
- Sagala, R. M., Lalujan, L., & Koapaha, T. (2017). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Manisan Kering Kulit Jeruk (*Citrus reticulata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(3), 1-10.
- Saputra, M. N., Utama, I. M. S., & Yulianti,. (2019). Efektifitas Emulsi Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis Lour var.microcarpa*) Terhadap Mutu Selama Penyimpanan. *Biosistem Dan Teknik Pertanian*, 7(2)
- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*): Review. *Journal of Biological Science*, 1(2), 11-18.
- Sari, M. P., & Daulay, A. S. (2022). Penentuan Kadar Vitamin C Pada Minuman Bervitamin Pada Berbagai Suhu Penyimpanan Dengan Metode Spektrofotometri UV. *Journal of Health and Medical Science*, 1(2), 116-124.
- Sariati, Tamrin, & Syukri, M. (2019). Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik organoleptik Minuman Fungsional Berbahan Dasar Kulit Buah Manggis (*Garcinea mangostana Linn*) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale Var. Rubrum*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(5), 2438-2449.
- Sekretariat Jenderal. (2023). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi.
- Shofiati, A., Andrian, M., & Anam, C. (2014). Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensori Teh Celup Kulit Buah Naga (Pitaya Fruit) Dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 5-13.
- SNI 01-3393-1994. (1994). *Jahe Kering*. Badan Standarisasi Nasional.

- SNI 01-3553-2006. (2006). *Air Minum dalam Kemasan*. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 01-4320-1996. (1996). *Serbuk Minuman Tradisional*. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 3140.3:2010. (2010). *Gula Kristal - Bagian 3: Putih*. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 3165-2009. (2009). *Jeruk Keprok*. Badan Standarisasi Nasional.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata, 5(2)*, 95-106.
- Tamimi, A. A., Afifah, D. N., Fitranti, D. Y., & Dieny, F. F. (2019). Pengaruh Proporsi Bahan Terhadap Daya terima Agar - Agar Dengan Penambahan Kulit Jeruk Dan Kulit Semangka. *Journal Of Nutrition College, 8(2)*, 53-57.
- Tunmuni, D., Astiti, N. P., & Sudirga, S. K. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Jeruk Keprok (*Citrus reticulata* Blanco) So'e Sebagai Teh Tradisional. *Jurnal Metamorfosa, 8(2)*, 274-283.
- Wahyani, A. D., & Fera, M. (2022). Analisis Kandungan Vitamin C Dan Fisik Pada Serbuk Jahe Merah, Jahe Besar, Dan Jahe Emprit Sebagai Imun Booster. *Jurnal Kesehatan Masyarakat, 10(2)*, 246-255.
- Wariyah, C. (2010). Vitamin C. *Vitamin C Retention and Acceptability Of Orange (Citrus nobilis var. microcarpa) Juice During Storage In Refrigerator, 1(1)*, 50-55.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. I. (2017). *Pangan Fungsional : Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Widyantari, S. S. (2020). Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Widya Kesehatan, 2 (1)*.
- Yusuf, D. M., Azwardi, & Amin, M. M. (2018). Alat Pendeteksi Kadar Keasaman Sari Buah, Soft Drink, dan Susu Cair Menggunakan Sensor PH Berbasis Mikrokontroler Arduino UNO ATMEGA328. *Jurnal Teknika, 12(1)*, 1-11.