

DAFTAR PUSTAKA

- Agarwal, M., Gupta, R., and Upadhyaya, S. 2012. Extraction of Polyphenol, Flavonoid from *Emblica officinalis*, *Citrus limon*, *Curcumis sativus* and Evaluation of Their Antioxidant Activity. *Oriental Journal of Chemistry*, 28(2):993-998.
- Aggarwal & Harikumar. 2009. Potential Therapeutic Effects of Curcumin, The AntiInflammatory Agent, Against Neurodegenerative, Cardiovascular, Pulmonary, Metabolic, Autoimmune, and Neoplastic Diseases. *NCBI, United State*.
- Agustin, Firdausia, dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimmbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Keragenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3):1-9.
- Anwar, K., Fadlillaturrahmah, dan Sari, D. P. 2017. Analisis Kandungan Flavonoid Ekstrak Etanol Daun Binjai (*Mangifera caesia* Jack.) dan Pengaruhnya terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus yang Diinduksi FruktosaLemak Tinggi. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 2(1):20-30.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Maryland: *Assocoation of Official Analytical Chemist*.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat Jahe untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 1(2):39-43.
- Asnia, M., Ambarwati, N. S. S., dan Siregar, J. S. 2019. Pemanfaatan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) sebagai Perawatan Kecantikan Kulit. *Prosiding SENDI_U*, 697-703.
- Azizah, D. N., Kumolowati, E., dan Faramayuda, F. 2014. Penetapan Kadar Flavonoid Metode $AlCl_3$ pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2):45-49.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2018. *Statistik Tanaman Biofarma Indonesia*. Badan Pusat Statistik Indonesia, Jakarta.
- Batubara, N. A. 2017. Efek Air Perasan Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon*) terhadap Laju Aliran, Nilai pH Saliva dan Jumlah Koloni *Staphylococcus aureus* (In Vivo). Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Indonesia.

- Bendary, E., Francis, R. R., Ali, H. M. G., Sarwat, M. I., Hady, S. E. 2013. Antioxidant and Structure-Activity Relationships (SARs) of Some Phenolic and Anilines Compounds. *Annals of Agricultural Sciences*, 58(2): 173-181.
- Cobra, L. S., Amini, H. W., dan Putri, A. E. 2019. Skrining Fitokimia Ekstrak Sokhletasi Rimpang Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Pelarut Etanol 96%. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Karya Putra Bangsa*, 1(1):12-17.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/per/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Depkes RI, Jakarta.
- Dev, C. and Nidhi, S. R. R. S. 2016. Basketful Benefit of Citrus Limon. *International Research Journal of Pharmacy*, 7(6):1-4.
- Dewi, S. R., Ulya, N., dan Argo, B. D. 2018. Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak *Pleurotus ostreatus*. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 11(1):1-11.
- Dhurhanian, E. dan Novianto, A. 2018. Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian*, 5(2):62-63.
- Dianatasya, A. 2020. Analisis Kadar Vitamin C *Infused Water* Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Lemon (*Citrus limon*). Skripsi. Insan Cendekia Medika, Jombang.
- Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan. 2000. Acuan sediaan herbal. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Ekaputri, F. 2018. Pengaruh Perbandingan Kulit dan Sari Lemon dan Konsentrasi Kayu Manis terhadap Karakteristik Selai Lemon (*Citrus limon burm f.*) secara Organolpetik. Skripsi. Universitas Pasudan, Bandung.
- Fathona, D. 2011. Kandungan *Gingerol* dan *Shogaol*, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis terhadap *Oleoresin* Jahe Gajah (*Zingiber Officinale* var. *Roscoe*), Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* var. *Amarum*) dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* var. *Rubrum*). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Febriani, Y., Riasari, H., Winingsih, W., Aulifa, D. L., and Permatasari, A. 2018. The Potential Use of Red Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) Dregs as Analgesic. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 1(1):57-64.

- Firdausni, F. dan Kamsina, K. 2018. Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit dan Jahe Merah terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, dan Kandungan Gingerol, Shogaol Ting-Ting Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Litbang Industri*, 8(2):61-66.
- Garg, N., Abdel-Aziz, S.M., & Aeron, A. 2016. *Microbes in Food and Health*, Springer, Switzerland.
- Gordon, M. H. J., Pokorny, N., Yanishlieve, M. G. 2001. *Antioxidants in Food*. CRC Press, New York.
- Haitami, Ulfa, A., dan Muntaha, A. 2017. Kadar Vitamin C Jeruk Sunkist Peras dan *Infused Water*. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1):98-102.
- Hamid, A. A., Aiyelaagbe, Usman, L. A., Ameen, O. M., and Lawal, A. 2010. Antioxidant: Its medical and Pharmacological Application. *African journal of Pure and Applied Chemistry*, 4(8):142-1151.
- Hanin, N. N. F. dan Pratiwi, R. 2017. Kandungan Fenolik, Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Paku Laut (*Acrostichum aureum* L.) Fertil dan Steril. *Journal of tropical Biodiversity and Biotechnology*, 2: 51-56.
- Hapsloh, Y. H. dan Elisa, J. 2008. *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. Medan: USU Press.
- Harifah, I., Mustofa, A. dan Suhartatik, N. 2016. 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.
- Harmono dan Andoko. 2005. *Budidaya dan Peluang Bisnis Jahe*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Hasanah, U. 2018. Penentuan Kadar Vitamin C pada Mangga Kweni dengan Menggunakan Metode Iodometri. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 16(1):90-96.
- Herawati, I. E. dan Saptarini, N. M. 2019. Studi Fitokimia pada Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe Var. Sunti Val). *Jurnal Farmasetika*, 4(1): 22-27.
- Heo, S. J., Park, E. J., Lee, K. W., Jeon, Y. J. 2005. Antioxidant Activities of Enzymatic Extracts from Brown Seaweeds. *Bioresource Technology*, 96: 1613–1623.
- Hidayat, S. dan Rodame M.N. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. AgriFlo (Penebar Swadaya Grup): 51, Jakarta.

- Hutchings, J. B. 1999. *Food Color and Appearance*. 2nd ed. Springer, United State.
- Hunterlab. 2008. CIE L*a*b* Color Space. *Hunterlab Measure Colour Measure Quality*, 8(7):1-4.
- Ibrahim, A. M., Yunianta, dan Sriherfyna, F. H. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2):530-541.
- Jahangiri, Y., Ghahremani, H., Torghabeh, J. A., dan Salehi, E. A. 2011. Effect of Temperature and Slovent on The Total Phenolic Compounds Extraction from Leaves of *Ficus carica*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 3(5):253-259.
- Kartikawati, E., Yudi, Y. H. C., dan Agustina, A. 2017. Pengaruh Waktu dan Suhu Penyimpanan terhadap Kadar Vitamin C *Infused Water* Buah Lemon (*Citrus lemon* (L.)). *Jurnal Sabdariffarma*, 5:33-39.
- Kemit, N., Widarta, I. W. R., dan Nocianitri, K. A. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut dan Waktu Maserasi terhadap Kandungan Senyawa Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Alpukat (*Persea Americana* Mill). *E-Jurnal Itepa Universitas Udayana*, 1:130-141.
- Khatun, M., Eguchi, S., Yamaguchi, T., Takamura, H., and Matoba, T. 2006. Effect of Thermal Treatment on Radical-Scavenging Activity of Some Spices. *Food Science and Technology Research*, 12(3):178-185.
- Kiswando, A. A. 2011. Skrining Senyawa Kimia dan Pengaruh Metode Maserasi dan Refluks pada Biji Kelor (*Moringa oleifera*, Lamk) terhadap Rendemen Ekstrak yang Dihasilkan. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 1(2):126-134.
- Kristanto, F. 2013. Kekerasan Permukaan Enamel Gigi Manusia Setelah Kontak dengan Air Perasan Citrus Limon. Skripsi. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Kristianingrum, S., Siswani, E. D., dan Fillaeli. 2011. Pengaruh Jenis Asam pada Sintesis Silika Gel dari Abu Bagasse dan Uji Sifat Adsorptifnya Terhadap Ion Logam Tembaga. *Prosiding Seminar Nasional Kimia, Yogyakarta*.
- Manners, H. I., Buker, R. S., Smith, V. E., Ward, D., Elevitch, C. R. 2006. *Citrus (citrus) and Fortunela (kumquat)*. Species Profiles for Pacific Island Agroforestry Ver 2.1 Traditional Tree Initiative.

- Mardiah, Nurhayati, S., dan Amalia, L. 2018. Upaya Mengurangi Bau Khas pada Kunyit (*Curcuma domestica val.*) sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Pertanian*, 9(1):17-22.
- Martiyanti, M. A. A. dan Vita, V. V. 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1):1-13.
- Moghimpour, E. and Handali, S. 2015. Saponin: Properties, Methods of Evaluation and Application. *Annual Research and Review in Biology*, 5(3):207-220.
- Muliani, H. 2015. *Effect of Tumeric (Curcuma domestica Vahl.) Extract on Broiler Blood Cholesterol Levels*. *Jurnal Sains dan Matematika*, 23(4):107-111.
- Mulyani, S., Harsojuwono, B. A., dan Puspawati, G. 2014. Potensi minuman Kunyit Asam sebagai Minuman Kaya Antioksidan. *Jurnal Agritech*, 34(1):65-71.
- Mutiah, R. 2015. *Evidence Based Kurkumin dari Tanaman Kunyit (Curcuma longa) sebagai Terapi Kanker pada Pengobatan Modern*. *Jurnal Farma Sains*, 1(1):28-41.
- Muzaifa, M., Lubis, Y. M., dan Arifullah, M. 2019. Kajian Pembuatan *Infused Water* dari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan Penambahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2):84-89.
- Nianti, E. E., Dwiloka, B., dan Setiani, B. E. 2017. 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.
- Nielsen, S. S. 2010. *Food Analysis Laboratory Manual*. 2nd ed. Springer Science+Business Media, LLC, New York.
- Nizhar, U.M. 2012. *Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus limon) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage*. Skripsi. Universitas Hasanudin, Makasar.
- Orak, H. 2006. Total Antioxidant Activities, Phenolics, Anthocyanins, Polyphenoloxidase Activities in Red Grape Varieties. *Electronic Journal of Polish Agricultural University Food Science and Technology*, 9:117–118.
- Orlando, M., Kasoep, W., dan Yolanda, D. 2020. Sistem monitoring dan Penjernihan Air berdasarkan Derajat Keasaman (pH) dan Kekeruhan pada Bak Penampungan Air berbasis *Internet of Things*. *Journal on Computer*

Hardware, Signal Processing, Embedded System and Networking, 1(1):17-22.

Pade, S. W. 2019. *Edible Coating* Pati Singkong (*Manihot utilissima* Pohl) terhadap Mutu Nenas Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Jurnal Agercolere*, 1(1):13-18.

Permata, A. N., Kurniawati, A., dan Lukiaty, B. 2018. *Screeing* Fitokimia, Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba pada Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon*) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 3(1):64-76.

Pratiwi, P., Suzery, M., dan Cahyono, B. 2010. Total Fenolat dan Flavonoid dari Ekstrak dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus* B.) Jawa Tengah serta Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Sains dan Matematika*, 18(4):140-148.

Putri, D.D., Nurmagustina, D. E., dan Chandra, A. A. 2014. Kandungan Total Fenol dan Aktivitas Antibakteri Kelopak Buah Rosela Merah dan Ungu sebagai Kandidat Feed Additive Alami pada Broiler. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 14(3):174- 180.

Putri, E. B., Putri, F. K., dan Sulaiha, S. 2020. Perbandingan Kadar Flavonoid dan Vitamin C pada Infused Water Goji Berry (*Lycium barbarum*) dan Air Nabeez Kurma (*Pheonix dactylifera* L.). *Jurnal MTPH*, 4(1):32-37.

Putri, F. A. R. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dan Penambahan Kurma terhadap Kadar Vitamin C *Infused Water* Lemon-Daun Mint. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Razak, A., Djamal, A., dan Revilla, G. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 2(1):5-8.

Rini, C. S., Rohmah, J., dan Widyaningrum, L. Y. 2018. Efektivitas Kunyit (*Curcuma longa* Linn) terhadap *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Journal of Medical Laboratory Science/ Techonology*, 1(1):1-6.

Safaryani, N., Haryanti, Sri, dan 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.

Saptiwi, B., Sunarjo L., dan Rahmawati, H. Perasan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Daya Hambat Bakteri *Aggregatibacter Actinomycetemcomitans*. *Jurnal Riset Kesehatan*, 7(2):61-65.

- Setyawati, H. dan Mustofa, M. A. 2017. Analisis Kadar Vitamin C Kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Muda dan Tua yang Dikoleksi dari Berbagai Ketinggian Tempat yang Berbeda. *Jurnal Biogenesis*, 5(2):99-103.
- Setyawati, A. dan Suryani, C. L. 2013. Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan Kunyit. *Jurnal Agritech*, 33(4):363-370.
- Shan, C. Y. dan Iskandar, Y. 2018. Studi Kandungan Kimia dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma longa* L.). *Jurnal Farmaka*, 16(2):547-555.
- Sidauruk, I. 2018. Vitamin C Stability and Antioxidant Activity in Infused Water of Lemon Using Glass and Plastic Packaging. Thesis. Unika Soegijapranata, Semarang.
- Silvia, D., Katharina, K., Hartono, S. A., Anastasia, V., Susanto, Y. 2016. Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal di Indonesia. *Surya Octagon Interdisciplinary Journal of Technology*, 1(2):181-194.
- Simanjuntak, P. 2012. Studi Kimia dan Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma longa* L.) sebagai Tumbuhan Obat Serbaguna. *Agrium*, 17(2):103-107.
- Simanjuntak, P. dan Septiana, E. 2015. Aktivitas Antimikroba dan Antioksidan Ekstrak Beberapa Bagian Tanaman Kunyit (*Curcuma longa*). *Fitofarmaka*, 5(1):31-40.
- Sinaga, O. S. B., Nainggolan, R. J., Karo-karo, T. 2019. Pengaruh Perbandingan *Strawberry* dan Anggur Merah serta Lama Penyimpanan terhadap Mutu *Infused Water*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(3):150-156.
- Soraya, N. 2014. *Infused Water*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Souripet, A. 2015. Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *Jurnal Agritekno*, 4(1):25-32.
- Srinivasan, K. 2017. Ginger Rhizomes (*Zingiber officinale*): A Spice with Multiple Health Beneficial Potentials. *Pharma Nutrition*, 5(1):18-28.
- Subramanian, R., Palanivel, S., dan Vairamuthu, R. 2013. Antioxidant Activity of the Stem Bark of *Shorea roxburghii* and Its Silver Reducing Power. *SpringerPlus*, 2:28.

- Suparmajid, A. H., Sabang, S. M., dan Ratman. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica Vahl*) terhadap Daya Hambat Antioksidan. *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1):1-7.
- Surati, S. dan Qomariah, N. 2017. Tingkat Keamanan Minuman *Infused Water* dengan Diversifikasi Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Riset Kesehatan*, 6(1):13-19.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2):66-73.
- Tensiska, Nurhadi, B., dan Isfron, A. F. 2012. Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi dari Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) dalam Minuman Ringan dan Jelly pada Berbagai Kondisi Penyimpanan. *Bionatura Jurnal Ilmu-Ilmu hayati dan Fisik*, 14(3):198-206.
- Theola, N. J. 2018. Stabilitas Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan pada Pembuatan *Infused Water* Buah Stroberi Menggunakan Kemasan Kaca dan Plastik pada Perendaman 0-12 Jam. Skripsi S-1 Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. 2019. Tingkat Kekeruhan, Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan *Infused Water* Lemon dengan Variasi Suhu dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1):27-38.
- USDA. 2016. Lemon Raw on USDA Food Composition Database. United State Departement of Agriculture. USA.
- Wahyuningsih, N., Suhartatik, N., dan Mustofa, A. 2018. Aktivitas Antioksidan *Herbs Infused Water* dengan Variasi Lama Perendaman dan Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) Emprit, Gajjah, dan Merah. *Jurnal Agrisaintifika*, 160-166.
- Wahyuningtyas, S. E. P., Permana, I. D. G. M., dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Kandungan Senyawa Kurkumin dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica Val.*). *Jurnal ITEPA*, 6(2):61-70.
- 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.
- Widyasanti, A., Rohdiana, D., dan Ekatama, N. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis*) dengan metode DPPH (2,2 Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Fortech*, 1(1):1-9.

- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal*. Kanisius, Yogyakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Winarto, W. P. 2004. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Agromedia Pustaka, Tim Lentara, Jakarta.
- Wojdyło, A., Oszmian´ski, J., and Czemerys, R. 2007. Antioxidant Activity and Phenolic Compounds in 32 Selected Herbs. *Food Chem* 105:940-949.
- Wulansari, A. N. 2018. Alternatif Cantigi Ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) sebagai Antioksidan Alami: Review. *Farmaka*, 16(2):419-428.
- Yahya. 2015. Perbedaan Tingkat Laju Osmosis antara Umbi *Solonum Tuberosum* dan *Doucus Carota*. *Jurnal Biology Education*, 4(1):196-206.
- Yusmita, L., Kasim, A., dan Nurdin, H. 2017. Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Pigmen Betacyanin Daun Kremah Merah (*Alternanthera dentata*) dan Aplikasi pada Pangan. *Pro Food* (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan), 3(1):178-185.
- Zakaria, F. R., Susanto, H., dan Hartoyo, A. 2000. Pengaruh Konsumsi Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap Kadar Malonaldehida dan Vitamin E Plasma pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak, Bogor. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 11(1):36-40.
- Zuraida, Sulistiyani, Sajuthi, D., dan Suparto, I. H. 2017. Fenol, Falvonoid, dan Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Kulit Batang Pulaui (*Alstonia scholaris* R. Br). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 35(3):211-219.