

DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, R., Susanti, H. 2012. Penetapan kadar fenolik total ekstrak metanol kelopak bunga rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dengan variasi tempat tumbuh secara spektrofometri. *Jurnal Imiah Kefarmasian*, 2 (1), 73-80.
- Andarwulan, N., Wijaya, H., Cahyono, DT. 1996. Aktivitas antioksidan dari daun sirih (*Piper betle* l). *Teknologi dan Industri Pangan*, 29-30.
- Andayani, R., Maimunah., Lisawati, Y. 2008. Penentuan aktivitas antioksidan, kadar fenolat total dan likopen pada buah tomat (*Solanum lycopersicum* L). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 13 (1), 31-37.
- Burt, S.A. 2004. "Essential oils: Their antibacterial properties and potential applications in foods: av review". *International Journal Food Microbiol*, 94, 223-253.
- Dachriyanus. 2004. *Analisis struktur senyawa organik secara spektroskopi*. Cetakan Pertama. Padang : Andalas University Press.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. *Farmakope Indonesia*. Edisi ke-4. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Fajarwati, N. 2013. Uji aktivitas pada ekstrak daun jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan menggunakan metode DPPH. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah : Jakarta.
- Farombi, E.O., G. Britton and G.O. Emerole. 2000. Evaluation of antioxidant activity and partial characterization of extracts from browned yam flour diet. *Food Research International*, 33, 493-499.
- Hamid, A.A., Aiyelaagbe, O.O., Usman, L.A., Ameen, O.M., Lawal, A. 2010. Antioxidants: Its medicinal and pharmacological applications. *African Journal of Pure and Applied Chemistry*, 4(8), 142-151.
- Hertog, M.G.L. 1995. Flavonoid intake and long-term risk of coronary heart disease and cancer in the 7 countries study. *Archives of Internal Medicine*, 155, 1184-1195.
- Kirbaslar, F.G., Aydin, T., Basaran, D., Gulen, T. 2009. Antimicrobial activity of Turkish Citrus peel oil. *Botani Journal*, 41(6), 3207-3212.

- Kumar, A., Narayani, M., Subanthini, A., Jayakumar, M. 2011. *Antimicrobial activity and phytochemical analysis of citrus fruit peels-utilization of fruit waste*, 3(6), 5414-5412.
- Kristanto, F. 2013. Kekerasan permukaan enamel gigi manusia setelah kontak dengan air perasan citrus limon. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Airlangga :Surabaya.
- Kurniawan, R. 2015. *Infused water* cara mudah untuk hidup sehat. www.kompasiana.com.
- Mates, J., M., Cristina, P.G., De Castro, I., N. 1999. Antioxidant enzymes and human diseases. *Clinical Biochemistry*, 32, 595-603.
- Mattila, P., dan Helstrom, J. 2006. Phenolic acids in potatoes, vegetables, and some of their products. *Journal Food Composition and Analysis*. 20, 152-160.
- Middleton, E., C. Kandaswami and T.C. Theoharides. 2000. The effects of plant flavonoids on mammalian cells: implications for inflammations, heart disease, and cancer. *Pharmacol Review*, 52, 673-751.
- Murtie, A., Yahya, M. 2014. *Cara asyik minum sehat infused water*. Jakarta : Bhuan Ilmu Populer. 20
- Mutiara,I. 2015. Segarnya Infused Water. Jawa Tengah:Suara Merdeka <http://epaper.suaramerdeka.com/read/2015/04/19/24EM19D15MGU.pdf>
- Mohanapriya,M., Ramaswamy,L., and Rajendran, R. 2013. Health and medicinal properties of lemon (Citrus limon). *International Journal Of Ayurvedic and Herbal Medicine*, 3, 1095-1100.
- Molyneux, P. 2004. "The Use Of The Stable Free Radical Diphenyl Picrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity". *Journal of Science Technology*, 26 (2), 211-219.
- Ortuno, A., Baidez, A., Gomez, P., Arcas, M.C., Porras, I., Lidon, A.G., Rio, J.A.D. 2006. "Citrus paradise and Citrus sinensis flavonoids: Their influence in the defence mechanism against *Penicillium digitatum*". *Food Chemistry*, 98(2), 351-358.
- Percival, M. 1998. Antioxidants. *Clinical Nutrition Insight*. NUT 0311/96 Rev 10/98.

- Pourmorad, F., SJ HosseiniMehr, N Shahabimajd. 2006. Antioxidant activity, phenol, and flavonoid contents of some selected Iranian medicinal plants. *Africans Journal of Biotechnology*, 11, 1142-1145.
- Rahardjo, M., dan Hernani. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rastuti, U., dan Purwati. 2012. Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun kalba (*Albiziafalcata*) dengan metode DPPH (1,1-Difenil-2-pikrilhidrazil) dan identifikasi senyawa metabolit sekundernya. *Molekul*, 7(1), 33-42.
- Ratnayani, K., Laksminiati, A.A.I.A.M., Septian, N.P.I. 2012. Kadar total senyawa fenolat pada madu randu dan madu kelengkeng Serta uji aktivitas antiradikal bebas dengan Metode DPPH (difenilpikril hidrazil). *Laporan Penelitian*. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Udayana, Bukit Jimbaran, 6 (2).
- Rekha, C., G. Poornima., M. Manasa., V. Abhipsa., J. Pavithra Devi., H T. Vijay Kumar and T R. Prashith Kekuda. 2012. Ascorbic Acid, Total Phenol Content and Antioxidant Activity of Fresh Juices of Four Ripe and Unripe Citrus Fruits. *Chemical Science Transactions*, 1(2), 303-310.
- Rice-Evans, C.A., N.J. Miller and G. Paganga. 1996. Structure antioxidant activity relationships of flavonoids and phenolic acids. *Free Radical Biology and Medicine*, 2, 933-956.
- Ullyl, N., M. 2012. *Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus limon) Sebagai Bahan Penggumpal Pada Pembentukan Curd Keju Cottage*. Makassar : UNHAS
- Wadhwa N, Mathew BB, Tiwari A. 2012. Lipid peroxidation : mechanism, models and significance. *International Journal of Current Science USA*, p 3.
- Wardhana, H. 2014. www.kompasiana.com“ infused water “ cara segar meminum air putih dengan buah-buahan. 15 November 2015.
- Waterhouse, A. 2002. “Folin Ciocalteau Micro Method For Total Phenol in Wine”. *American Journal of Enology and Viticulture*, 28:1-3.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: KANISIUS.
- Yanita. 2006. Penentuan Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolat Total pada Buah Anggur Merah (*Vitis vinifera Linn. Var. Red Globe*) dan Anggur Hijau (*Vitis vinifera Linn. Var. Chinsiang*). Skripsi. Fakultas Farmasi UNAND : Padang.