

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, A., & Muawanah, A. (2015). Aktivitas antioksidan dan kandungan komponen bioaktif sari buah namnam. *Jurnal kimia VALENSI*, 1(2), 130-136.
- Aggraini, T., Y. K. Dewi, K. Sayuti, 2017. Karakteristik *Sponge Cake* Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam, dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 7. No. 2. Hal : 126.
- Albaar, N. M. (2015). Aktivitas Antioksidan Jus Rumput Gandum (*Triticum Aestivum*) sebagai Minuman Kesehatan dengan Metode Dpph. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 11(3), 197-202.
- Almatsier, S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Pusat. Jakarta.
- A L. Tobing, D. M, Sartini Bayu, E., & Siregaar, L. A. (2013). Identifikasi Karakter Morfologi Dalam Penyusun Deskripsi Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) Di Beberapa Daerah Kabupaten Karo.
- Anggraini, R., & Sugiarti, T. (2022). Analisis Bahamn Penstabil Pada Jus Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis*). *Agrofood*, 4(2), 8–14.
- Arifiansyah, S., Nurjasmi, R., & Ruswadi, D. (2020). Pengaruh Pupuk Organik terhadap Pertumbuhan dan Kandungan Klorofil Wheat grass (*Triticum Aestivum L.*). In *Jurnal Ilmiah Respati* (Vol. 11, Issue Desember).
- Bendra, A. (2015). Aktivitas Antioksidan Ekstrak, Fraksi dan Golongan Senyawa Kimia Daun Premna oblongata Miq (Vol. 2, Issue 1).
- Brewster, M. E., Doerge, D. R., Huang, M. J., Kaminski, J. J., Pop, E., & Bodor, N. (1991). Application of semiempirical molecular orbital techniques to the study of peroxidase-mediated oxidation of phenols, anilines, sulfides and thiobenzamides. *Tetrahedron*, 47(36), 7525-7536.
- Drhamadewi, AAIM. 2020. Analisis Kandungan Klorofil pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement. *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*. 4(1): 171-176.
- Dwiloka, B., Rahman, F. T., & Mulyani, S. Nilai pH, Viskositas dan Hedonik Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, 2(2), 107-113.
- Dwi Setyaningsih dan Apriyantono. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Penerbit IPB Press. Bogor, 59–60.
- Fardiaz, S. 2001. Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Universitas Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Firdausni, Failisnur, & Diza, Y. H. (2011). Potensi Pigmen Cassiavera Pada Minuman Jahe Instan Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Litbang Industri*, I(1), 15-21.
- Gross, J. 1991. Pigments In Vegetables (Chlorophylls and Carotenoids). Van Nostrand Reinhold. New York. 351 p.
- Hamid, Jihan Nurkumala, Mulyadi dan Jailani. 2016. Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Bemimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi Linn*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Psedomonas Sp yang Diisolasi dari Ikan Patin (*Pangisius Sp.*). *Prog Studi Pendidikan Biologi FKIP. Universitas Mulawarman*. Samarinda
- Hariyanti, R., Yoesepa Pamela, V., Kusumasari, S., Studi Teknologi Pangan, P., Pertanian, F., Sultan Ageng Tirtayasa, U., & Raya Jakarta, J. K/ (2021). Review Jurnal Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Produk Berbahan Dasar Kulit Buah Naga Merah. *Journal review : antioxidant activies on Some Products Based on Red Fruit Peel*. In JITIPARI

(Vol. 6, Issue 1).

- Hartiati, A., Sri, M., dan Puspandari, D. 2009. Pengaruh Preparasi Bahan Baku Rosella dan Waktu Pemasakan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sirup Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Agrotekno* 15 (1): 20-24.
- Helmiyeni, H., Hastuti, R. B., & Prihastanti, E. (2008). Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar gula dan vitamin C pada buah jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*). *Anatomi Fisiologi*, 16(2), 33-37.
- Huang, Y.C., Y. H. Chang, dan Y.Y. Shao. 2005. Effect of genotype and treatment on the antioksidan activity of sweet potato in taiwan. *Food Chemistry*. Vol 98 : 529-538
- Huda, Mizanul, Linda Advinda, E. Y. (2017). Respon Pertumbuhan Tanaman Rumput Gandum (*Triticum aestivum* L.) Pada Berbagai Konsentrasi Nutrisi Larutan Hidroponik. *Journal Biosains*, 1, 106–113.
- Juanda, D. (2015). Penetapan kadar total fenol dan aktivitas antioksidan dari jus buah lima spesies jeruk (*Citrus* sp.). *Jurnal farmasi galenika*, 2(01).
- Kharisma Purry, A. P., & Rafiony, A. (2019). Pembuatan Minuman Sari Tempe Dengan Ekstrak Jeruk Siam (*Citrus Nobilis*) Ditinjau Dari Mutu Organoleptik Kadar Vitamin C dan Kadar Aktivitas Antioksidan Isoflavon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 60.
- Koolaji, N., Shammugasamy, B., Schindeler, A., Dong, Q., Dehghani, F., & Valtchev, P. (2020). Citrus peel flavonoids as potential cancer prevention agents. *Current developments in nutrition*, 4(5), nzaa025.
- Kristiandi, K. K. (2020, October). Retensi Vitamin C Pada Olahan Limbah Jeruk Siam (*Citrus nobilissin*. *Citrus reticulata*). In "SENASTER" Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan" (Vol. 1, No. 1).
- Kulkarni, S. D., Tilak, J. C., Acharya, R., Rajurkar, N. S., Devasagayam, T. P. A., & Reddy, A. V. R. (2006). Evaluation of the antioxidant activity of wheatgrass (*Triticum aestivum* L.) as a function of growth under different conditions. *Phytotherapy Research: An International Journal Devoted to Pharmacological and Toxicological Evaluation of Natural Product Derivatives*, 20(3), 218-227.
- Kumalaningsih, Dan Suprayogi. 2006. *Taramillo (Terung Belanda)*. Trubus Agrisarana: Surabaya
- Madhani, S. 2021. Analisis Kadar Vitamin C Ekstrak Rumput Gandum (*Tritium aestivum*) dari Media dan Nutrisi Berbedadengan Metode Spektrofotometri. Universitas Negeri Padang.
- Mahyuni, S. (2016). Determinasi Kadar Total Polifenol Terlarut, Hesperetin Dan Quercetin Pada Daun, Kulit dan Isi Buah *Citrus aurantifolia* (Christm & Panzer) Swingle. *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(1), 1-8.
- Majid, A. A. (2021). Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Seduhan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L). Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.
- Marinova, G., Batcharov, V. 2011. Evaluation The Method Determination of The Free Radical Scavenging Activity By DPPH. *Journal of Agricultural Science* 17 (1): 11-24.
- Murali M., Kumar S.S., Nair A.M. and Kumar N.S., 2016, Preliminary Phytochemical Analysis of Wheat Grass Leaf Extracts, *International Journal of Pharmaceutical Sciences*, 40 (56), 307–312.
- Mustafidah, ul, Putri Asyari, R., Maghfiroh Velayati, J., Sayekti, T., & artikel, R. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk sebagai Fortifikan Guna Memperkaya Nilai Gizi pada Cokelat.
- Peckham, G.C. 1969. *Foundation of Food Preparation* . 2nd Edition. The Mac Millian Co. Callier Mac Millan Ltd. London
- Prastyarini, A., Wardani, R. K., & Arifiyana, D. Ekstraksi Asam Sitrat Pada Buah Jeruk Siam

- (*Citrus nobilis*) Menggunakan Metode Ekstraksi Dengan Penambahan Kalsium Klorida. Akademi Farmasi Surabaya.
- Ramlah, S., Kalsum, D., Medan, Y., Balai, B., Industri, H., Perkebunan, J., Basalamah, A., & 28 Makassar, N. (2021). Diterbitkan oleh Balai Besar Industri Hasil Perkebunan. Karakteristik Mutu dan Masa Simpan Sari Buah Jeruk Manis Dari Selayar dan Malangke (*Quality and Shelf-Life Characteristics of Sweet Orange Juice from Selayar and Malangke*).
- Rosalina, S. C. 2015. Identifikasi Karakteristik Morfologi dan Hubungan Kekekabatan Tanaman Jeruk Siam (*Citrus nobilis* L.) di Beberapa Desa Kabupaten Simalungun. Skripsi. Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press
- Silalahi, J. 2006. Makanan Fungsional. Kanisius. Yogyakarta.
- Sirajuddin, S., Studi, P., Gizi, I., Kesehatan, F., Universitas, M., Kesehatan, P., Makassar, K., & Gizi, J. (2015). Kandungan Zat Gizi Produk Serbuk Minuman Instan Rumput Gandum Sebagai Minuman Kesehatan *Nutrients Content of Instant Beverage Powder Products of Wheatgrass as Health Drink. Jurnal Mkmi*, 1–7.
- Soekarto, S.T. 1990. Penilaian Organoleptik. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 357 hal.
- Solikhah, R., Purwantoyo, E., & Rudyatmi, E. (2019). Aktivitas antioksidan dan kadar klorofil kultivar singkong di daerah wonosobo. *Life Science*, 8(1), 86-95.
- Sudarmadji. 2003. Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Yogyakarta : Liberty.
- Sukmana, I, K., Lukmayani, Y., & Kodir, R, A. (2017). Perbandingan yang digunakan adalah asam galat, karena asam galat merupakan turunan dari asam hidroksibenzoat dimana asam hidroksibenzoat ini merupakan asam fenol yang sederhana. [Prosiding Seminar] Jurusan Farmasi, Universitas Islam Bandung.
- Sunia Widyantari, A. A. A. S. (2020). Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Widya Kesehatan*, 2(1). Hal 22–29.
- Suyitno, D., Jurusan Pendidikan, A. L., Fakultas, B., & Dan, M. (2008). Modul Pengayaan Materi Projek Pendampingan SMA MateriI Praktikum : Klorofil / Pigmen Fotosintesis.
- Syafi'i, M., & Palupi, T, H. (2018). Pengaruh Umur Panen Terhadap Kualitas Minuman Sari Rumput Gandum (*Wheat Grass*) Varietas Guri – 3 Agritan. *Jurnal Agromix Volume 8*, No 1.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, V(2), 66-73
- Taslim, M., Mailoa, M., & Rijal, M. (2017). Pengaruh pH, dan lama fermentasi terhadap produksi ethanol dari *Sargassum crassifolium*. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 6(1), 13-25.
- Trilaksani. 2003. Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Triswandari, N. 2016. Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averhoa blimbi*) – Jahe (*Zingiber officinale*) dan Pengujian Stabilitasnya Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wardhani, A. P. (2022). Karakteristik Sensori Permen Jelly dari Jeruk Siam Banjar (*Citrus nobilis*) dengan Variasi Konsentrasi Gelati dan Agar. *Journal sains*. Vol. 16-22.
- Wibowo, R. A., Nurainy, F., & Sugiharto, R. (2014). Pengaruh penambahan sari buah tertentu terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori sari tomat. *Jurnal Teknologi & Industri*

Hasil Pertanian, 19(1), 11-27.

Wicaksono, F. Y., Sausan, N. H., & Kadapi, M. (2022). Hasil dan Kualitas Rumput Gandum akibat Priming dan Pengaturan Suhu Penyimpanan Benih. *Agrikultura*, 33(3), 303-311.

Widyantari, S. S. (2020). Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Kesehatan*. Vol. 2.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 47

Wirakusumah. 2002. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta..

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Universitas Andalas Press. Padang. 167 hal

