

DAFTAR PUSTAKA

1. Dewi AP. Penetapan Kadar Vitamin C dengan Spektrofotometri UV-Vis pada Berbagai Variasi Buah Tomat. JOPS (Journal Pharm Sci. 2018;2(1):9–13.
2. Prisnawan I. Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon burm f.*) Lokal dan Impor di Daerah Surakarta dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. Universitas Setia Budi. 2017.
3. Anjarini AN. Penetapan Kadar Vitamin C pada Jambu Biji dengan Berbagai Cara Simpan Secara Spektrofotometri UV-Vis. Universitas Setia Budi. 2018.
4. Wardani LA. Validasi Metode Analisis dan Penentuan Kadar Vitamin C pada Minuman Buah Kemasan dengan Spektrofotometri Uv-Visible. Skripsi. Universitas Indonesia. 2012.
5. Karmila K, Jura MR, Tiwow VMA. Penentuan Kadar Flavonoid dan Vitamin C dalam Umbi Bawang Hutan (*Eleutherine bulbosa (Mill) Urb*) yang Berasal dari Desa Matantimali Kabupaten Sigi. J Akad Kim. 2018;7(2):66–69.
6. Mangaraj S, Goswami TK, Mahajan P V. Applications of Plastic Films for Modified Atmosphere Packaging of Fruits and Vegetables: A Review. Food Eng Rev. 2009;1(2):133–158.
7. Glass Density Evidence - Chemistry LibreTexts [Internet]. Available from: https://chem.libretexts.org/Exemplars_and_Case_Studies/Exemplars/Forensics/Glass_Density_Evidence.
8. Yunita E, Arifah EN TV. Validasi Metode Penetapan Kadar Vitamin C Kulit Jeruk Keprok (*Citrus reticulata*) Secara Spektrofotometri UV-Vis. J Farm Indones. 2019;16(1):118–131.
9. Rahmadhani W. Tingkat Pengetahuan Mahasiswa Pre-klinik Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin Tentang Peranan Vitamin C Bagi Kesehatan. Skripsi. Universitas Hasanuddin. 2017.
10. Vinet L, Zhedanov A. A “missing” family of classical orthogonal polynomials. J Phys A Math Theor. 2011;44(8):1689–1699.

11. Fauziah. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Serta Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Tomat (*Solanum lycopersicum L.*) Organik. *J Teknol Pangan*. 2016;11(30):1–42.
12. Homan DK. Simbol untuk Menunjang Sistem Informasi Desain Kemasan Makanan dan Minuman Plastik. *Humaniora*. 2011;2(1):33–39.
13. Donal, Dewita B, Suparmi. The Effect Of Different Packaging Material On Seaweed Jam Stored Refrigerated Temperature. *J Bid Perikan dan Ilmu Kelaut*. 2014;1:1–14.
14. Sucipta IN, Suriasih K, Kenacana PKD. Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien. Udayana Univ Press. 2017.
15. Wulandari WT. Analisis Kandungan Asam Askorbat dalam Minuman Kemasan yang Mengandung Vitamin C. *J Kesehat Bakti Tunas Husada J Ilmu-ilmu Keperawatan, Anal Kesehat dan Farm*. 2017;17(1):27–32.
16. Permana YE, Santoso E, Dewi C. Implementasi Metode Dempster-Shafer untuk Diagnosa Defisiensi (Kekurangan) Vitamin pada Tubuh manusia. *Pengemb Teknol Inf dan Ilmu Komput*. 2018;2(3):1194–1203.
17. Triyati E. Spektrofotometri Ultra-Violet dan Sinar Tampak Serta Aplikasinya dalam Oseanologi. *J Oseana*. 1985;10(1):39–47.
18. Depkes RI. Farmakope Indonesia edisi IV. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2020.
19. Kumalasari D, Nurhidajah D. Variasi Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Kadar Vitamin C Dan Daya Terima Jam Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *J Pangan dan Gizi*. 2011;02(03):55–66.