

DAFTAR PUSTAKA

1. Patty AA, Papilaya PM, Program A, Pendidikan S. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin A Dan Vitamin C Buah Gandariaserta Implikasinya pada Pembelajaran Biologi. J Biopendix. 2016;3(1):9–17.
2. Diriyati Barin, Putri. Uji Stabilitas Vitamin C Pada Sediaan Miinuman Bervitamin Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. 2017.
3. BR Sembiring, Dorafika. Penetapan Kadar Vitamin C Pada Jambu Biji Merah Australia (BMA) Secara titrasi volumetri dengan 2,6 Diklorofenol indofenol. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan 2019.
4. Hamidah S. Sayuran dan Buah Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan. Skripsi. Kotagede Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta. 2015.
5. Marbun Cristiando. Penetapan Kadar Vitamin C Pada Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L*) Secara Titrasi Iodometri. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan. 2018.
6. Muthmainah H, Poerwanto R, Efendi D. Perubahan Warna Kulit Buah Tiga Varietas Jeruk Keprok dengan Perlakuan *Degreening* dan Suhu Penyimpanan. J.Horts Indonesia. 2014;5(1):10-20.
7. Prisnawan I. Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Jeruk Lemon Lokal(*Citrus limon burm f.*) dan Impor di Daerah Surakarta dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. Skripsi. Universitas Setia Budi. 2017.
8. Astria LY, Bohari, Alimuddin. Analisa Kadar Vitamin C Pada Buah Anggur Hijau (*Vitis vinifera L*) Dengan Variasi Lama Penyimpanan Pasca Panen. Jurnal Atomik. 2018;03(2):68–72.
9. Cahyaningsih R. Skripsi Pengaruh Daya Antibakteri Jus Anggur (*Vitis vinifera L.*) dengan Konsentrasi 12,5%, 25%, 50% dan 100% Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans* Secara In Vitro. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2014.
10. Putri, Hafilda Utami. Perbandingan Penetapan Kadar Vitamin C Dalam

Manisan Jeruk kasturi (*Citrofortunella microcarpa*) Yang Dijual Di Pasar Petisah Medan Secara Alkalimetri dan Iodimetri. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan. 2019.

11. Buhari, Inayati. Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Salak (*Salacca zalacca*) Secara Spektrofotometri UV-Visible. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. 2010.
12. Wardani, Laras Andria. Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadar Vitamin C Pada Minuman Buah Kemasan Dengan Spektrofotometri Uv-Visible. Skripsi. Univeritas Indonesia. 2012.
13. Edowai DN, Kairupan S, Rawung H. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L*) Pada Tingkat Kematangan Dan Suhu Yang Berbeda Selama Penyimpanan. Agrountek. 2016;10(1):12-20.
14. M, Fitrianda. Karakteristik Organoleptik Fisik dan Kimia Jeruk Siam (*Citrus nobilis microcarpa*) Semboro Pada Suhu dan Lama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Negeri Jember. 2015.
15. Depkes RI. Farmakope Indonesia edisi IV. In: RI KK, editor. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. VI. Jakarta; 1995.
16. Rahmadhani W. Tingkat Pengetahuan Mahasiswa Pre-klinik Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin Tentang Peranan Vitamin C Bagi Kesehatan. Skripsi. Universitas Hasanuddin. 2017.
17. Wariyah C. Vitamin C Retention and Acceptability of Orange (*Citrus Nobilis Var. Microcarpa*) Juice During Storage in Refrigerator. Jurnal AgriSains. 2010;1(1):50-5.
18. Kaleem A, Tanveer A, Iqbal I, Abbas M, Abdullah R. The effect of packaging and storage of vitamin-C in fresh and commercial orange juices. International Journal of Bioscience. 2015;7(4):22-30.
19. Sehgal, apoorva., Jhanwar bharat., Gilhotra.K U. Active Content Variation In Citrus Lemon : Age, Temperature, pH and Air. Research Article. Frontiers in Food & Nutrition Research. 2015;1(1):527-534.
20. Leahu A, Damian C, Oroian M, Ropciuc S. Physico-Chemical Parameters of Fruit Juices - Evolution During Storage. Lucrări Științifice-Seria

Zootehnie. 2013;59:213–7.