

DAFTAR PUSTAKA

1. Annisa, 2018. *Formulasi dan uji aktivitas antioksidan sediaan krim minyak atsiri kulit jeruk manis (Citrus aurantium Dulcis) dengan asam stearate sebagai emulgator*. Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah : Jakarta.
2. Alfa Xenia, Lupea. 2006. *Biochimie*. ISBN 97362599X 9789736252990. Timisora .Politehnica : Romania
3. Ardhia, 2019. *Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Ekstrak Kulit Jeruk Manis (Citrus Sinensis) Dan Aplikasinya Sebagai Pengawet Pangan*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, Vol 30 No. 1 : 83-90. ISSN: 1979-7788 : Surabaya.
4. Day. Jr, R.A. dan A.L. Underwood. 1999. *Analisis kimi Kuantitatif*. Erlangga. : Jakarta.
5. Eza dkk, 2011. *Uji Aktivitas Antioksidan Pada Kulit Jeruk Manis (Citrus Sinensis) Sebagai Alternatif Bahan Pembuatan Masker Wajah*. *Jurnal Penelitian Mahasiswa* Vol 6 No. 2 . ISSN: 1858-4446 : Yogyakarta.
6. Frassinetti, 2011. *Antioxidant Activity of citrus spp* : London.
7. Halliwell. B. And Gutteridge, J.M.C. 2007. *Free radicals in biology and medicine*. 4 th Edition. Oxford University Press : New York.
8. Hanani, 2005. *Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons Callispongia sp Dari Kepulauan Seribu*. *Majalah IlmuKefarmasian*, Vol. II, No.3.
9. Istiqomah. 2013. *Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi Dan Soxhletasi Terhadap Kadar Piperin Buah Cabe Jawa (Piperis Retrofracti Fructus)*. Skripsi. UIN : Jakarta.
10. Kamal, 2013. *Penentuan Kadar Minyak Atsiri Kulit Jeruk Manis*. Universitas Padjajaran : Sumedang.

11. Kementrian Pertanian RI. 2010. Tanaman Jeruk Bali di Indonesia. *Ayunda* 1(7): 36-43.
12. Kusuma. 2013. *Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan*. Widya Teknik Vol. 6 (2): 142 – 143.
13. Mamta, 2013. *Antimicrobial & Antioxidant Activity of Orange Pulp and Peel*. International Journal of Current Pharmaceutical Research Vol 2. ISSN: 2319-7064 : India.
14. Renita, Debora. 2015. *Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis : Sumatera Utara*.
15. Reynertson.K.A. 2007. *Phytochemical Analysis Of Bioactive Constituens From Edible Myrtaceae Fruit. (Dissertation)*. The City University Of New York : New York.
16. Shivaprasad.H.N.,S. Mohan., M.D. Khayra. 2005. *In-Vitro models for antioxidant activity evaluation*.
17. Suhartati, Tati. 2017. *Dasar-Dasar Spektrofotometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*.11.1 (1). ISBN 978-602-6565-39-6. AURA : Bandar Lampung.
18. Winarsi H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius : Yogyakarta.