

DAFTAR PUSTAKA

- Abad, A. M., Ramos, M., Hamzaoui, M., Kohnen, S., Jiménez, A. & Garrigós, M. 2020. Optimisation of Sequential Microwave-Assisted Extraction of Essential Oil and Pigment from Lemon Peels Waste. *Foods MDPI Journal*, vol. 9, no. 1493, pp. 1 – 18.
- Adiyasa, I. K., Wrsiati, L. P., & Wartini N. M. 2015. Efektivitas Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi terhadap Karakteristik Concrete Minyak Atsiri Kulit Jeruk Mandarin (*Citrus reticulata*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, vol. 3, no. 4, pp. 21 – 29.
- Aksi Agraris Kanisius. 1994. *Budidaya Tanaman Jeruk*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Amri, I., Masniar, & Santiko, D. 2020. Perbandingan Kualitas Bara pada Briket Tempurung Kelapa dan Briket Serbuk Kayu di Kota Sorong Menggunakan Metode Empiris. *Metode Jurnal Teknik Industri*, vol. 6, no. 2, pp. 40 – 45.
- Anam, A. & Abidin, A. 2021. *Modul Pegangan Masyarakat dalam Pengolahan Minyak Atsiri*. Media Nusa Creative, Malang.
- Ananda, A., Firmanto, T., & Muyassaroh. 2022. Ekstraksi Maserasi Kulit Jeruk Manis dengan Variasi Perlakuan Bahan dan Konsentrasi Pelarut. *Prosiding Seminar Nasional Metaverse: Peluang dan Tandangan Pendidikan Tinggi di Era Industri 5.0*, ITN Malang, pp. 715 – 723.
- Ariyani, F., Setiawan, L., & Soetaredjo, F. 2008. Ekstraksi Minyak Atsiri dari Tanaman Sereh Dengan Menggunakan Pelarut Metanol, Aseton, dan N-Heksana. *Jurnal Widya Teknik*, vol. 7, no. 2, pp. 124 – 133.
- Asendy, D., Widarta, I., & Nocianitri, K. 2018. Pengaruh Waktu Maserasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon* Linn). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, vol. 7, no. 3, pp. 102 – 109.
- Asiah, N., Nurenik, David, W., & Djaeni, M. 2020. *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Deepublish Publisher, Yogyakarta.
- Assyera, R., Nurjanah, S., Widyasanti, A., & Ainina, N. 2023. Profil Mutu Minyak Atsiri Kulit Lemon (*Citrus limon* (L.) Burm. f. var. Eureka) Berdasarkan Perbedaan Warna Kematangan dan Kadar Air. *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol. 24, no. 3, pp. 201 – 218.
- ASTM International. 2015. *ASTM E11-15: Standard Specification for Woven Wire Test Sieve Cloth and Test Sieves*. Dalam ASTM International Standard.
- Asworo, R. & Widwastuti, H. 2023. Pengaruh Ukuran Serbuk Simplisia dan Waktu Maserasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Sirsak. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, vol. 3, no. 2, pp. 256 – 263.

- Athanasoadis, V., Chatzimitakos, T., Mantiniotou, M., Bozinou, E., & Lalas, S. 2024. Exploring the Antioxidant Properties of Citrus limon (Lemon) Peel Ultrasound Extract after the Cloud Point Extraction Method. *Biomass MDPI Journal*, vol. 4, no. 1, pp. 202 – 216.
- Atpadkar, P., Gopavaram, S., & Chaudhary, S. 2023. Natural-product-inspired Bioactive Alkaloids Agglomerated with Potential Antioxidant Activity: Recent Advancements on Structure-activity Relationship Studies and Future Perspectives, dalam Litwack (eds). *Antioxidants*. Academic Press, Cambridge, pp. 355 – 393.
- Ayaitu, D., Vilas-Boas, A., Teixeirw, P., & Pintado, M. 2023. Functional Ingredients and Additives from Lemon by-Products and Their Applications in Food Preservation: A Review. *Foods Journal MDPI*, vol. 12, no. 1095, pp. 1 – 29.
- Azman, N., Azlan, A., Khoo, H., & Razman, M. 2019. Antioxidant Properties of Fresh and Frozen Peels of Citrus Species. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, vol. 7, no. 2, pp. 331 – 339.
- Berk, Z. 2009. *Food Process Engineering and Technology*. Academic Press Elsevier, Burlington.
- Bhadra, P. & Parida, S. 2021. *Aromatherapy and its Benefits*. Renu Publishers, New Delhi.
- Boughendjioua, H. & Djeddi, S. 2017. Organoleptic and Physicochemical Properties of Algerian Lemon Essential Oil. *World Journal of Applied Chemistry*, vol. 2, no. 3, pp. 96 – 100.
- BPOM RI. 2013. *Pedoman Teknologi Formulasi Sediaan Berbasis Ekstrak: Volume 2*. Direktorat Obat Asli Indonesia BPOM RI, Jakarta.
- Branen, A., Davidson, P., Salminen, S., & Thorngate, J. 2001. *Food Additives Second Edition: Revised and Expanded*. CRC Press, New York.
- Caroline, I. R. 2022. Kajian Pustaka: Efektivitas Penggunaan Minyak Atsiri sebagai Aromaterapi. *Medfarm: Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, vol. 11, no. 2, pp. 263 – 275.
- Chandra, A. K. & Proborini, W. D. 2018. Analisa Komposisi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Manis Hasil Ekstraksi Metode Microwave Hydrodiffusion and Gravity dengan GC-MS. *Jurnal Reka Buana*, vol. 3, no. 1, pp. 53 – 58.
- Cindiya, A., Islami, N., & Muyassaroh. 2023. Ekstraksi Kulit Jeruk Lemon (*Citrus limon*) Dengan Variasi Perlakuan Bahan dan Daya Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (MAE). *Jurnal Atmosphere*, vol. 4, no. 2, pp. 21 – 26.

- Daryono, E., Anggorowati, D., Verdina, F., & Laily, V. 2023. Ekstraksi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Lemon (*Citrus limon* (L.) Burm.f.) dengan Pretreatment Microwave dan Distilasi Air-Uap. *Jurnal Teknik Kimia USU*, vol. 12, no. 2, pp. 116 – 123.
- de Groot, A. & Schmidt, E. 2021. *Essential Oils: Contact Allergy and Chemical Composition*. CRC Press, Florida.
- Deglas, W. 2019. Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Etanol terhadap Rendemen pada Pembuatan Minyak Esensial Kulit Buah Jeruk Pontianak. *Jurnal Teknologi Pangan*, vol. 10, no. 2, pp. 92 – 99.
- Dewi, I. A., Prastyo, A. M., Wijana, S., & Ihwah, A. 2019. Characterization of Essential Oil from Baby Java Orange (*Citrus sinensis*) Solid Waste. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, vol. 230, no. 012087, pp. 1 – 6.
- Dewi, P., Putra, G., & Suhendra L. 2022. Effect of Solvent Type and Maceration Time on Characteristics and Stability of Lime Orange Extract (*Citrus amblycarpa*) as Natural Antioxidants in Foods. *Scientific Journal of Food Technology*, vol. 9, no. 1, pp. 1 – 14.
- Dhanani, T., Shah, S., Gajbhiye, N., & Kumar, S. Effect of Extraction Methods on Yield, Phytochemical Constituents and Antioxidant Activity of *Withania somnifera*. *Arabian Journal of Chemistry*, vol. 10, no. 1, pp. 1193 – 1199.
- Dhurhanian, C. E. & Novianto, A. Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, vol. 5, no. 2, pp. 62 – 68.
- Fahmi, N., Herdiana, I., & Rubiyanti, R. 2019. Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Mutu Simplisia Daun Pulutan (*Urena lobata* L.). *Jurnal Media Informasi*, vol. 15, no. 2, pp. 165 – 169.
- FAO. 2020. *Citrus Fruit Statistical Compendium*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma.
- FAO. 2024. *Production of Oranges: Top 10 Producers*. FAOSTAT. [Online] Available at: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL/visualize> [Diakses pada 6 Maret 2024].
- Fatmawati, S. 2019. *Bioaktivitas dan Konstituen Kimia Tanaman Obat Indonesia*. Deepublish, Yogyakarta.
- Febrianti, D. & Surya, A. 2023. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrail). *Jurnal Ilmu Kesehatan Abdurrah*, vol. 1, no. 1, pp. 1 – 7.

- Ferdinando, M., Brunetti, C., Fini, A., & Tattini, M. 2012. Flavonoids as Antioxidant in Plants Under Abiotic Stresses, dalam Ahmad & Prasad (eds). *Abiotic Stress responses in Plants: Metabolism, Productivity and Sustainability*. Springer New York, New York City, pp. 159 – 179.
- Gani, A. P., 2021. Penjaminan Kualitas Simplisia Penghasil Minyak Atsiri, dalam Purwanto & Sudarsono (eds). *Minyak Atisiri Tumbuhan Obat*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta, pp. 75 – 86.
- Ghozaly, M., Aziz, S., Gunarti, N., & Fikayuniar, L. 2023. *Metode Fitokimia untuk Farmasi*. Jejak Pustaka, Yogyakarta.
- Guenther, E. 1948. *The Essential Oils – Vol 1: History, Origin in Plants, Production, Analysis*. Van Nostrand, New York.
- Haida, Z., Ghani, S., Nakasha, J., & Hakiman, M. 2022. Determination of Experimental Domain Factors of Polyphenols, Phenolic Acids and Flavonoids of Lemon (*Citrus limon* L.) Peel Using Two-level Factorial Design. *Saudi Journal of Biological Sciences*, vol. 29, pp. 574 – 582.
- Handayani, V., Ahmad, A., & Sudir, M. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan Daun Patikala (*Etilingera elatior* (Jack) R.M.Sm) Menggunakan Metode DPPH. *Pharm. Sci. Res.*, vol. 1, no. 2, pp. 86 – 93.
- Harahap, I., Halimatussakdiah, & Amna, U. 2021. Skrining Fitokimia Ekstrak Daun Jeruk Lemon (*Citrus limon* L.) dan Kota Langsa, Aceh. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, vol. 3, no. 1, pp. 19 – 23.
- Harimurti, N., Soerawidjaja, T., Sumangat, D., & Risfaheri. 2012. Ekstraksi Minyak Nilam (*Pogostemon Cablin Benth*) dengan Teknik Hidrodifusi Pada tekanan 1 – 3 bar. *Jurnal Pascapanen*, vol. 9, no. 1, pp. 1 – 10.
- Hasibuan, R. & Gultom, E. 2021. The Effect of Method, Type of Solvent and Extraction Time Towards The Yield of Oil on Essential Oil Extraction From Lime Peel (*Citrus aurantifolia*). *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering*, USU Medan, pp. 1 – 7.
- Hasmayani, Khathir, R., & Mustafiril. 2016. Kajian Pengkondisian Bahan Baku Terhadap Mutu Minyak Atsiri Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, vol. 1, no. 1, pp. 1069 – 1076.
- Himed, L., Merniz, S., Olivan, R., Barkat, M., Coronas, J. 2019. Antioxidant Activity of The Essential Oil of Citrus limon Before and After its Encapsulation in Amorphous SiO₂. *Scientific African Journal*, vol. 6, no. e00181, pp. 1 – 9.
- Hindun, S., Rusdiana, T., Abdasah, M., & Hindritiani, R. 2017. Potensi Limbah Kulit Jeruk Nipis (*Citrus auronfolia*) sebagai Inhibitor Tirosinase. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, vol. 4, no. 2, pp. 64 – 69.

- International Organization for Standardization. 2003. *ISO 855: 2003 Oil of Lemon [Citrus limon (L.) Burm. F.] Obtained by Expression*. Dalam ISO International Standard.
- Irianti, T., Kuswandi, Nuranto, S., & Purwanto. 2021. *Antioksidan dan Kesehatan*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Isa, A., Samsuri, S., & Amran, N. 2019. Integration of Maceration and Freeze Concentration for Recovery of Vitamin C from Orange Peel Waste. *International Conference on Sustainable Energy and Green Technology IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, vol. 268, pp. 1 – 7.
- Julianto, T. S. 2016. *Minyak Atsiri Bunga Indonesia*. Depublish, Yogyakarta.
- Kancherla, N., Dhakshinamoothi, A., Chitra, K., & Komram, R. 2019. Preliminary Analysis of Phytoconstituents and Evaluation of Anthelmintic Property of *Cayratia auriculata* (In Vitro). *Medica: Journal of Clinical Medicine*, vol. 14, no. 4, pp. 350 – 356.
- Kartikorini, N. 2018. Pengaruh Lama Perendaman Dengan Perasan Jeruk Lemon dan Garam Dapur Terhadap Kadar Protein Tahu. *The Journal Of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, vol. 1, no. 1, pp. 1 – 8.
- Karyadi, D. 1999. Ketengikan Minyak dan Lemak Karena Oksidasi. *Buletin Penelitian*, vol. 21, no. 3, pp. 1 – 12.
- Krisnawan, A., Budiono, R., Sari D., & Salim, W. 2017. Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus limon*) Lokal dan Impor. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UMJ: Pertanian dan Tanaman Herbal Berkelanjutan di Indoneisa*, pp. 30 – 34.
- Lazuardi, M. 2019. *Bagian Khusus Ilmu Farmasi Veteriner: Edisi 1*. Airlangga University Press, Surabaya.
- Lindawati, N. & Nofitasari, J. 2021. Efektivitas Sari Buah Lemon (*Citrus limon* (L.) Burm. f. sebagai Khelating Agent Logam Berat Tembaga. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, vol. 8, no. 1, pp. 68 – 73.
- Luliana, S., Purwanti, N., & Manihuruk, K. 2016. Pengaruh Cara Pengeringan Simplisia Daun Senggani (*Melastoma malabathricum* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Pharmaceutical Sciences and Research Journal*, vol. 3, no. 3, pp. 120 – 129.
- Ma'arif, T. & Istiqomah, I. 2020. *Agroindustri Halal*. UNIDA Gontor Press, Ponorogo.

- Magalhães, D., Vilas-Boas, A., Teixeira, P., & Pontado. 2023. Functional Ingredients and Additives from Lemon by-Products and Their Applications in Food Preservation: A Review. *MDPI Journal*, vol. 12, no. 1095, pp. 2 – 29.
- Mahfud. 2023. *Industri Minyak Atsiri di Jawa Timur*. Deepublish Digital, Yogyakarta.
- Mailuhu, M., Runtuwene, M., & Koleangan, H. 2017. Skrining Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Batang Soyogik (*Saurauia bracteosa* DC). *Jurnal Chemistry Progress*, vol. 10, no. 1, pp. 1 – 6.
- Malrianti, Y., Kasim, A., Asben, A., & Yeni, G. 2020. Kenaikan Nilai Aktivitas Antioksidan Nanokatekin Dibanding Katekin Sediaan Konvensional dan Peluang Aplikasinya pada Hard Candy. *Jurnal Litbang Industri*, vol. 10, no. 1, pp. 7 – 14.
- Maryam, F., Taebe, B., & Toding, D. 2020. Pengukuran Parameter Spesifik dan Non Spesifik Ekstrak Etanol Daun Matoa (*Pometia pinnata* J.R & G.Forst). *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*, vol. 6, no. 1, pp. 1 – 12.
- Maulida, R. & Guntarti, A. 2015. Pengaruh Ukuran Partikel Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) terhadap Rendemen Ekstrak dan Kandungan Total Antosianin. *Pharmacia Journal*, vol. 5, no. 1, pp. 9 – 16.
- Muaris, H. 2013. *Khasiat Lemon untuk Kestabilan Kesehatan: Fakta Gizi Lemon dan Manfaat untuk kesehatan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Muizaningtyas, A., Putri, S., N., Dimas, S., Pranita, W., Hilda, J., Meidhita, K., Alvin, H., Sahid, Ferdianto, M., A., Jembar, & Indreswari, R. 2022. Inovasi Pemanfaatan Lemon California (*Citrus limon* (L.) Burm.f.) sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Desa Segoroagung dan untuk Meningkatkan Imunitas. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, vol. 5, pp. 1724 – 1736.
- Mulyati, H. S., Yanti, R., & Supriyadi. 2023. Physicochemical Properties and Antioxidant Activity of Essential Oil from Fresh, Wilted, and Dried Leaves of Holy Basil (*Ocimum tenuiflorum* L.) Planted in Yogyakarta. *agriTECH Journal*, vol. 43, no. 3, pp. 218 – 229.
- Mulyati, S. 2016. Penerapan Metode Simple Additive Weighting untuk Penentuan Prioritas Pemasaran Kemasan Produk Bakso Sapi. *Jurnal Informatika Universitas Pamulang*, vol. 1, no. 1, pp. 33 – 37.
- Musrifah, S. 2020. *Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Penambahan Dekstrin dan Maltodekstrin* [Skripsi]. Universitas Jember.
- Muthamainah, A. 2020. *Optimasi Ekstraksi Kulit Buah Lemon [*Citrus limon* (L.) Osbeck.] Berdasarkan Rendemen* [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada.

- Nandan, M. P. & Meena, V. 2015. Extraction, Modeling and Purification of Flavonoids from Citrus Medica Peel. *International Journal of Applied Sciences and Biotechnology (IJASBT)*, vol. 3, no. 4, pp. 588 – 591.
- Nieto, G., Fernandez-Lopez, J., Perez-Alvarez, J., Penalver, R., Ros, G., & Viuda-Martos, V. 2021. Valorization of Citrus Co-Products: Recovery of Bioactive Compounds and Application in Meat and Meat Products. *Plants Journal MDPI*, vol. 10, no. 1069, pp. 2 – 22.
- Nugraha, B. & Sopandi, T. 2022. Pengolahan Limbah Kulit Jeruk Sebagai Sumber Energi Terbarukan di Desa Selorejo, Kabupaten Malang: Literature Review. *Jurnal Teknik Lingkungan*, vol. 8, no. 1, pp. 1 – 17.
- Nugraheni, K., Khasanah, L., Utami, R., & Ananditho, B. 2016. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Variasi Metode Destilasi terhadap Karakteristik Mutu Minyak Atsiri Daun Kayu Manis (*C. Burmanii*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 9, no. 2, pp. 51 – 64.
- Oktavia, F. & Sutoyo, S. 2021. Skrining Fitokimia, Kandungan Flavonoid Total, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Tumbuhan Selaginella doederleinii. *Jurnal Kimia Riset*, vol. 6, no. 2, pp. 141 – 153.
- Olugbami, J. O., Gbadegesin, M. A., & Odunola, O. A. 2015. In Vitro Evaluation of The Antioxidant Potential, Phenolic and Flavonoid Contents of The Stem Bark Ethanol Extract of Anogeissus leiocarpus. *Afr J Med Med Sci.*, vol. 43, no. 1, pp. 101 – 109.
- Paat, S., Fatmawali, & Antosionasti, I. 2022. Antioxidant Activity Test of Ethanol Extract of Lemon Peel (*Citrus lemon* L.) by DPPH Method (1.1-Diphenil-2-Picrylhdarzyl). *Pharmakon: Jurnal Program Studi Farmasi Universitas Sam Ratulangi*, vol. 11, no. 1, pp. 1315 – 1320.
- Paendong, A., Fatmawali, & Lebang, J. 2022. Karakterisasi Ekstrak Etanol Kulit Buah Lemon Suanggi (*Citrus limon* L.). *Jurnal Pharmakon*, vol. 11, no. 1, pp. 1302 – 1308.
- Priambodo, O. S. 2015. *Enkapsulasi Minyak Lemon (Citrus limon L.) Menggunakan Penyalut β -Siklodekstrin Terasetilasi* [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang.
- Purbaratri, H., Prestica, Y., Gunawan, R., Nurman, M., & Adella, F. 2018. Preliminary Phytochemical Screening (Qualitative Analysis) of Cacao Leaves (*Theobroma Cacao* L.). *Jurnal Eksakta*, vol. 19, no. 2, pp. 40 – 45.
- Puspitasari, L., Rijai, L., & Herman. 2018. Identifikasi Golongan Metabolit Sekunder dan Aktivitas Antioksidan Eksstrak Daun Brotowali (*Tinospora tuberculata* Beumee). *Jurnal Sainstech Farma*, vol. 11, no. 1, pp. 18 – 24.
- Rafsanjani, M. K. & Putri, W. D. 2015. Karakterisasi Ekstrak Kulit Jeruk Bali Menggunakan Metode Ultrasonic Bath (Kajian Perbedaan Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 3, no. 4, pp. 1473 – 1480.

- Rahayoe, S. 2017. *Teknik Pengeringan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. [Online] Available at: <https://teknik-pengeringan.tp.ugm.ac.id/2017/10/28/teknik-pengeringan/> [Diakses pada 8 Januari 2024].
- Ramadan, M. & Farag, M. 2022. *Mediterranean Fruits Bio-wastes: Chemistry, Functionality and Technological Applications*. Springer Nature Switzerland AG, Cham.
- Roikhan, R. 2023. *Pengaruh Pencacahan, Lama Distilasi, dan Debit Air Pendingin terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Atsiri Daun Cengkeh (*Syzygium aromaticum*)* [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada.
- Saidi, N., Ginting, B., Murniana, & Mustanir. 2018. *Analisis Metabolit Sekunder*. Syiah Kuala University Press, Banda Aceh.
- Sakalaty, E., Suryanto, E., & Koleangan, H. 2021. Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kandungan Serat Pangan dan Aktivitas Antioksidan dari Kulit Singkong (*Manihot esculenta*). *Chemistry Progress Journal*, vol. 14, no. 2, pp. 146 – 155.
- Saleem, M., Durani, A., Asari, A., Ahmed, M., Ahmad, M., Yousaf, N., & Mudassar, M. 2023. Investigation of Antioxidant and Antibacterial Effects of Citrus Fruits Peels Extracts Using Different Extracting Agents: Phytochemical Analysis with in Silico Studies. *Heliyon Journal*, vol. 9, no. e15433, pp. 1 – 14.
- Santoso, P., Affandi, Yulianti, S., & Mansyah, E. 2020. Peluang dan Tantangan Penerapan Teknologi pada Sistem Pertanian Berkelanjutan: Studi Kasus pada Pengembangan Buah Tropis Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian: Pembangunan Pertanian Berkelanjutan dalam Perspektif Teknologi, Sosial, dan Ekonomi*, no. 968, pp. 1 – 16.
- Sari, S., Dewi, A., Safitri, E., & Nuria, M. 2021. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Herba Krokot (*Portulaca oleracea* L.) dari Beberapa Metode Ekstraksi. *Pharmacy: Pharmaceutical Journal of Indonesia*, vol. 18, no. 1, pp. 34 – 44.
- Sayuti, K. & Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Andalas University Press, Padang.
- Senduk, T., Montolalu, L., & Dotulong, V. 2020. Rendemen Ekstrak Air Rebusan Daun Tua Mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, vol. 11, no.1, pp. 9 – 15.
- Setiawan, F., Yuanita, O., & Kurniawan, A. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*) Menggunakan Metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, vol. 2, no. 2, pp. 82 – 89.

- Sihotang, D. 2018. Penentuan Kualitas Air untuk Perkembangan Ikan Lele Sangkuriang Menggunakan Metode Fuzzy SAW. *Jurnal Nasional Teknik Elektro dan Teknologi Informasi*, vol. 7, no. 4, pp. 372 – 376.
- Silalahi, K. P., Swasti, Y. R., Pranata, F. S. 2022. Aktivitas Antioksidan dari Produk Samping Olahan Jeruk. *Amerta Nutrition Journal*, vol. 6, no. 1, pp. 100 – 111.
- Solihat, K. 2019. *Agrowisata Jeruk Lemon Destinasi Wisata Baru di Lembang*. Pikiran Rakyat. [Online] Available at: <https://www.pikiran-rakyat.com/ekonomi/pr-01312472/agrowisata-jeruk-lemon-destinasi-wisata-baru-di-lembang?page=all> [Diakses pada 11 Januari 2024].
- Sunarti. 2021. *Antioksidan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Therdoost, H. & Madanchian, M. 2023. Multi-Criteria Decision Making (MCDM) Methods and Concepts. *Encyclopedia MDPI Journal*, vol. 3, no. 1, pp. 77 – 87.
- Tjiptoningsih, U. 2020. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Lemon (*Citrus limon* (L.) Burm. F.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Aggregatibacter Actinomycetemcomitans*. *Jurnal Ilmiah dan Teknologi Kedokteran Gigi, FKG UPDM (B)*, vol. 16, no. 2, pp. 86 – 96.
- Tomczyk, M. 2021. How to Express The Antioxidant Properties of Substances Properly?. *Chemical Papers*, vol. 75, pp. 6157 – 6167.
- Uahomo, P., Kpaduwa, S., Daniel, C., & Ezerioha, C. 2023. Characterization and Comparative Assessment of the Essential Oil from Lime (*Citrus aurantifolia*) Exocarp Using Maceration and Soxhlet Extraction Methods. *Scholars International Journal of Chemistry and Material Sciences*, vol. 6, no. 6, pp. 126 – 134.
- Utomo, D., Kristiani, E., & Mahardika, A. 2020. Pengaruh Lokasi Tumbuh Terhadap Kadar Flavonoid, Fenolik, Klorofil, Karotenoid Dan Aktivitas Antioksidan Pada Tumbuhan Pecut Kuda (*Stachytarpheta Jamaicensis*). *Jurnal Bioma*, vol. 22, no. 2, pp. 143 – 149.
- Vermerris, W. & Nicholson, R. 2006. *Phenilic Compound Biochemistry*. Springer, Berlin.
- Wahyuni, T., Rahmatika, H., Sofiyana, M., Trianisa, A., Muliayah, E., Al-Yamini, T., Puspitasari, Y., Ramdhini, R., Indah, N., Setiawan, A. Megavitry, R., Rahayi, Y., & Ramdhan, B. 2022. *Morfologi Tumbuhan*. Global Eksekutif Teknologi Press, Padang.
- Warsito, Noorhamdani, Sukardi, & Suratmo. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Minyak Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC.) dan Komponen Utamanya. *Journal of Environmental Engineering & Sustainable Technology*, vol. 4, no. 1, pp. 13 – 18.

- Wendersteyt, N., Wewenggang, D., & Abdullah, S. 2021. Uji Aktivitas Antimikroba dari Ekstrak dan Fraksi Ascidian (*Herdmania nomus*) dari Perairan Pulau Bangka Likupang terhadap Pertumbuhan Mikroba *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhimurium*, dan *Candida albicans*. *Jurnal Pharmacon*, vol. 10, no. 1, pp. 706 – 712.
- Worwood, V. A. 1991. *The Complete Book of Essential Oils & Aromatherapy*. New World Library, California.
- Xi, W., Lu, J., Qun, J., & Jiao, B. 2017. Characterization of Phenolic Profile and Antioxidant Capacity of Different Fruit Part From Lemon (*Citrus limon* L. Burm.) Cultivars. *J Food Science & Technology*, vol. 54, no. 5, pp. 1108 – 1118.
- Yadav, S. K. 2022. Physiochemical Properties of Essential Oils and Applications, dalam Olivera & Andrade (eds). *Essential Oils Advances in Extractions and Biological Application*. Intech Open, London, pp. 1 – 8.
- Yuanita, E., Ulfa, M., Ramadhini, R., Dharmayani, N., Riyaldi, N., & Sudirman. 2023. Synthesis and Antioxidant Activity of Calix[4]resorcinarene Derivates Compounds, dalam Hadisaputra, Purwoko, Yusran, Dudhagara, Gunawan, & Ola (eds). *Proceeding of The 1st Nusa Tenggara International Conference on Chemistry (NiTRIC 2022)*. Springer, Dordrecht, pp. 75 – 82.
- Yuhernita & Juniarti. 2011. Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi Sebagai Antioksidan. *Makara Journal of Science*, vol, 15, no. 1, pp. 48 – 52.
- Yunita, E. & Khodijah, Z. 2020. Pengaruh Konsentrasi Pelarut Etanol saat Maserasi terhadap Kadar Kuersetin Ekstrak Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) secara Spektrofotometri UV-Vis. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, vol. 17, no. 2, pp. 273 – 280.
- Zavadskas, E. & Turskis, Z. 2011. Multiple Criteria Decision Making (MCDM) Methods in Economics: an Overview. *Technological and Economic Development of Economy*, vol. 17, no. 2, pp. 397 – 427.