

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adrianta, A., Udayani, W., Meriyani, H. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Keladi Tikus (*Typhonium flagelliforme*) Dengan Metode DPPH (*1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl*). *Jurnal Ilmiah Medicamento*. 3(1):1-5. <http://e-journal.unmas.ac.id/index.php/Medicamento/article/view/1047>
- Afia, Seftania., Pangesti, Tri, Lucia., Kristiastuti, Dwi., dan Soeyono, Dewi, Rahayu. (2021). Pengaruh Proporsi Santan Terhadap Sifat Organoleptik Risotto Instan. *Jurnal Tata Boga*. Vol. 10 (1), p: 166-174. ISSN: 2301-5012. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/38276>
- Aishah, B., Nursabrina. M., Noriham, A. Norizzah, A. R. (2013). Anthocyanins from *Hibiscus sabdariffa*, *Melastoma malabathricum* and *Ipomoea batatas* and Its Color Properties. *International Food Research Journal*. 20(2): 827-834. https://www.researchgate.net/publication/274889517_Anthocyanins_from_Hibiscus_sabdariffa_Melastoma_malabathricum_and_Ipomoea_batatas_and_its_color_properties
- Akili, M. S; Usman Ahmad; Nugraha E. Suyatma. (2012). Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. *Jurnal Keteknik Pertanian*. Vol 26 No 1. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/7410>
- Alappat, B., & Alappat, J. (2020). Anthocyanin pigments: Beyond aesthetic. *Molecules*, 25(23). <https://doi.org/10.3390/molecules25235500>
- Andriani, D, dan Murtisiwi, L. (2018). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang Dengan Spektrofotometri UV-Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*. Vol. 2 (1). E-ISSN 2599-2155. <https://cjp.jurnal.stikescendekiautamakudus.ac.id/index.php/cjp/article/view/15>
- Angriani, Lisa. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*. Vol 2 (1) E-ISSN: 2621-9468. <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/canrea/article/view/120>
- Antihika, B., P, S., Kusumocahyo, & Sutanto, H. (2015). Ultrasonic approach in *Clitoria ternate* (*butterfly pea*) extraction in water and extract sterilization by

ultrafiltration for eye drop active ingredient. *Procedia Chemistry*, 16(6), 237–244. <https://doi.org/10.1016/j.proche.2015.12.046>

Azeredo, Henriette. (2006). Betalains: Properties, Sources, Applications, and Stability –A Review. *International Journal of Food Science and Technology*. Brazil. <https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-2621.2007.01668.x>

Belitz, H. D. And Grosch, W. (1999). *Food Chemistry 2nd Edition Springer*. Germany. <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-540-69934-7>

Bondre, Sushma., Patil, Pallavi., Kulkarni, Amaraja., Pillai, M. M. (2012). Study on Isolation and Purification of Anthocyanins and Its Application as pH Indicator. *International Journal of Advanced Biotechnology and Research*. 3(3): 698-702. <https://ejournals.stfm.ac.id/index.php/JurnalFarmagazine/article/view/157>

Bourne, M.C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. 2nd ed. Academic Press, An Elsevier Science, London. <https://www.sciencedirect.com/book/9780121190620/food-texture-and-viscosity>

Budiasih, K. S. (2017). Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY. (2017). Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global Ruang Seminar FMIPA UNY, 14 Oktober 2017. *Jurnal Prosiding*, (4), 201–206. Retrieved from <http://seminar.uny.ac.id/semnaskimia/content/semnas2017>

Budiyati, C. S., Zussiva, A., & Laurent, B. K. (2012). Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 1(1), 356–365. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jtki/article/view/949>

Cahyaningsih, Erna, Sandhi, E. P, dan Santoso, P. Skrining Fitkimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Metode Spectrofotometri UV-Vis. *Jurnal Ilmiah Medicamento*. 5(1), 51-57. <https://e-journal.unmas.ac.id/index.php/Medicamento/article/view/851>

Czapski J., Mikolajczyk K., Kaczmarek M., (2009). Relationship Between Antioxidant Capacity of Red Beet Juice And Contents of Its Betalain Pigments.

Polish Journal of Food and Nutrition Sciences Vol. 59, No.2, pp. 119-122.
<http://journal.pan.olsztyn.pl/RELATIONSHIP-BETWEEN-ANTIOXIDANT-CAPACITY-OF-RED-BEET-JUICE-AND-CONTENTS-OF-ITS-BETALAIN,98191,0,2.html>

- Damayanti, Rizqi, D., dan Setyowati, Eko, Agustina, W. (2015). *Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Durian (Durio zibethinus Murr) Varietas Petruk*. Program Studi Pendidikan Kimia Surakarta. <https://jurnal.fkip.uns.ac.id/index.php/snps/article/view/5068/3575>
- Dev, C., dan Nidhi. S. R. (2016). Basketful benefit of Citrus Limon. *Int Res J Pharm*, 7: 1-14. <https://irjponline.com/details.php?article=2498>
- Dinira, Layta., Roysida, Novita., dan Wulandari, N. R. E. (2021). Metode Maserasi Berbantu Gelombang Ultrasonik Untuk Ekstraksi Pigmen Merah-Ungu dari Enam Varietas Bayam Merah. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan*. Vol 5 (2) : 10 – 15. <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:lus8R0WCBVcJ:https://rbaet.ub.ac.id/index.php/rbaet/article/download/108/38+&cd=11&hl=id&ct=clnk&gl=id>
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., dan Utari, F. (2017). Ekstraksi Antosianin Dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 6. (3). <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/236>
- Djunarko, Ipang., D. Yanthre., S. Manurung, and N. Sagala. (2016). Efek Antiinflamasi Infusa Bunga Telang (*Clitoriaternatea L.*) dan Kombinasi dengan Infusia Daun Iler (*Coleus atropurpureus L. Benth*) Dosis 140MG/KGBB pada Udemata Telapak Kaki Mencit Betina Terinduksi Karagenin. *Prosiding Rakernas dan Pertemuan Ilmiah Tahunan Ikatan Apoteker Indonesia*. <https://ejournals.stfm.ac.id/index.php/JurnalFarmagazine/article/view/157>
- Du, H., Wu, J., Ji, K. X., Zeng, Q. Y., Bhuiya, M. W., Su, S., Shu, Q. Y., Ren, H. X., Liu, Z. A., & Wang, L. S. (2015). Methylation Mediated by An Anthocyanin, O-Methyltransferase, Is Involved in Purple Flower Coloration in Paeonia. *Journal of Experimental Botany* 66 (21): 6563 – 6577. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26208646/>

- Effendi, Wijaya. (1991). *Ekstraksi, Purifikasi dan Karakterisasi Antosianin dari Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.)*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor : Bogor.
<https://ejournals.stfm.ac.id/index.php/JurnalFarmagazine/article/view/157>
- Elham N, M. Khayamy, R. Heidari, dan R. Jamee. (2007). Effect of Sugar Treatment on Stability of Anthocyanin Pigments in Berries. *Journal of Biological Sciences*. Vol. 7 (8): 1412-1417. Asian Network for Scientific Information.
<https://scialert.net/abstract/?doi=jbs.2007.1412.1417>
- Erwin, Lily. (2003). *Variasi Kue Talam*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
https://www.google.co.id/books/edition/Variasi_kue_talam/27py2YCC5iQC?hl=id&gbpv=1&dq=kue+talam+adalah&printsec=frontcover
- Fajriah, I. (2019). *Pengaruh pH Dan Konsentrasi Sari Bunga Telang (Clitoria ternatea L) Terhadap Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele (Clarias sp.)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
<https://123dok.com/document/zwr9x41y-pengaruh-konsentrasi-telang-clitoria-ternatea-karakteristik-minuman-clarias.html>
- Fatsecret.co.id. *Kue Talam*. Diakses pada tanggal 27 Agustus 2021 melalui
<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kue-talam>
- Forbes-Hernandez, T. Y., Gasparrini, M., Afrin, S., Cianciosi, D., Gonzalez- Paramas, A. M., Santos-Buelga, C., Mezzetti, B., Quiles, J. L., Battino, M., Giampieri, F., & Bompadre, S. 2017. Strawberry (cv. Romina) Methanolic Extract and Anthocyanin-Enriched Fraction Improve Lipid Profile and Antioxidant Status in HepG2 Cells. *International Journal of Molecular*.
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28555032/>
- Ganesan, K., & Xu, B. (2017). A Critical Review on Polyphenols and Health Benefits of Black Soybeans. *Nutrients* 9: 1 – 17. DOI: 10.3390/nu9050455.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5452185/>
- Ganie, Suryatini. (2003). *Upaboga Di Indonesia*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.
<https://onesearch.id/Author/Home?author=Ganie%2C+Suryatini+N>
- Ginting, E. (2011). Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Sebagai Bahan Pewarna Alami Sirup. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang*

dan Umbi. ISBN : 978-979-115-56-2.
<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/view/2601>

Harborne, J.B. (1996). *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*,. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Imam Sudiro, Edisi II, Hal 4-7: 69-76. ITB: Bandung.
<https://onesearch.id/Author/Home?author=J.B.Harborne>

Handayani, H, Sriherfyna, H. F, dan Yunianta. (2016). EKSTRAKSI ANTIOKSIDAN DAUN SIRSAK METODE ULTRASONIC BATH (KAJIAN RASIO BAHAN : PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4 No 1 p.262-272. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/327>

Hariyanto, A., Fatmawati, H., & Sugiyanta. (2012). Ubi Jalar Ungu sebagai Stimulator Kemampuan Angiogenesis pada Tikus Model Diabetik. *UNEJ Jurnal* 1 (1): 1 – 4. <https://www.scribd.com/document/124485469/Ubi-Jalar-Ungu-Sebagai-Stimulator-Peningkatan-Kemampuan-Angiogenesis-Pada-Tikus-Yang-Diberi-Luka>

Hartuti, S. dan Supardan, D. S. (2013). OPTIMASI EKSTRAKSI GELOMBANG ULTRASONIK UNTUK PRODUKSI OLEORESIN JAHE (*Zingiber officinale Roscoe*) MENGGUNAKAN RESPONSE SURFACE METHODOLOGY (RSM). *AGRITECH*. Vol. 33, No. 4. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9537>

Hayati, E. K. (2012). Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) : Pengaruh Temperatur dan pH. *J. Kimia*. 6 (2) : 138-147. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jchem/article/view/5969>

Hikmawanti, Erni, Putu, N., Fatmawati, S., Arifin, Zainal., dan Vindianita. (2021). Pengaruh Variasi Metode Ekstraksi Terhadap Perolehan Ssenyawa Antioksidan Pada Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr.*). *Jurnal Farmasi Udayana*. Vol 10 (1), p: 01-12. <https://doi.org/10.24843/JFU.2021.v10.i01.p01>

Hidayati, Nurul., Aina, Q., dan Arlingga, P. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kandungan Antosianin *Ice Cream*. *Jurnal Info Kesehatan*. Vol 11 (1). <https://jurnal.ikbis.ac.id/infokes/article/view/344>

- Horzic, D., Jambrak, A.R., Belscak-Cvitanovic, A., Komes, D., Lelas, V. (2012). Comparison of conventional and ultrasound assisted extraction techniques of yellow tea and bioactive composition of obtained extracts. *Food Bioprocess Technol.* Original Paper. DOI10.1007/s11947-012-0791-z. https://www.researchgate.net/publication/232785792_Comparison_of_Conventional_and_Ultrasound_Assisted_Extraction_Techniques_of_Yellow_Tea_and_Bioactive_Composition_of_Obtained_Extracts
- Imanningsih, Nelis. (2015). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan* Vol 35(1): 13-22. <http://ejournal.litbang.kemkes.go.id/index.php/pgm/article/view/3079>
- Jackman, R. L. Dan Smith J. L. (1996). Anthocyanins and Betalains. Di dalam Hendry. G. A. P dan J. D. Houghton (eds). *Natural Food Colorants, Second Edition*. Chapman and Hall, London. <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/4212?show=full>
- James, A., Joseph, Ph. D., Daniel, A., dan Nadeau. (2002). *Diet Sehat Dengan Kode Warna Makanan*. Jakarta: Hikmah PT Mizan Publika. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=250150>
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. 2017. Anthocyanidins and Anthocyanins: Colored Pigments as Food, Pharmaceutical Ingredients, and The Potential Health Benefits. *Food & Nutrition Research* 61: 1 – 21. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5613902/>
- Kristanto, F. (2013). Kekerasan Permukaan Enamel Gigi Manusia Setelah Kontak Dengan Air Perasan Citrus Limon. Surabaya. Universitas Airlangga. <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG>
- Kulusic, T., Katalinic, V., Milos, M., & Jukic, M. (2006). Screening of 70 medicinal plant extracts for antioxidant activity and total phenols. *Food Chemistry*, 94(7), 550-557. https://www.researchgate.net/publication/222573471_Screening_of_70_medicinal_Plant_extracts_for_antioxidant_capacity_and_total_phenols
- Lestari, Resta. R. (2018). OPTIMASI ULTRASONIC-ASSISTED EXTRACTION (UAE) DAUN BANDOTAN (*Ageratum conyzoides*) MENGGUNAKAN DESAIN FAKTORIAL DENGAN PARAMETER KADAR FLAVONOID

TOTAL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN. Jurusan Farmasi S1. Universitas Sriwijaya. <https://repository.unsri.ac.id/4455/>

- M. Rein. (2005). *Copigmentation Reactions and Color Stability of Berry Anthocyanin*. Thesis, University of Helsinki. Rusia. <http://www.sciepub.com/reference/185015>
- Makasana, J., & Dholakiya, B. Z. (2017). Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea* Linn.). *Research on Chemical Intermediates*, 43(2), 783–799. <https://doi.org/10.1007/s11164-016-2664-y>
- Mar'atus, S., Usmand, A., dan I, Wayan, B. (2017). Aplikasi Gelombang Ultrasonik Untuk Meningkatkan Rendemen Ekstraksi dan Efektivitas Antioksidan dan Kulit Manggis. *Jurnal Keteknik Pertanian*. Vol 5 (2)., p : 161-168. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/18513>
- Markakis P. (1982). *Anthocyanin as Food Colors*. New York: Academic Press. https://www.researchgate.net/publication/227918544_Anthocyanins_as_food_colorants_-_A_review
- Mateus N, de Freitas V. (2009). Anthocyanins as food colorants. In: Gould K Davies K, Winefield C (eds). *Anthocyanins. Biosynthesis, Function, and Application*. New York: Springer. <https://www.intechopen.com/chapters/53528>
- Meilgaard, M., Civille, G.V. and Carr, B.T. (1999). *Sensory Evaluation Techniques. 3rd Edition*. Boca Raton: CRC Press. <https://www.taylorfrancis.com/books/mono/10.1201/9781003040729/sensory-evaluation-techniques-third-edition-morten-meilgaard-thomas-carr-gail-vance-civille>
- Melati, Rima & Rahmadani, Nur Syafira. (2020). Diversifikasi dan Preferensi Olahan Pangan dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) di Kota Ternate. Prosiding Seminar Nasional Agribisnis: 84 – 89. https://www.researchgate.net/publication/348940464_Pengaruh_Penambahan_EkstrakBunga_Telang_Terhadap_Sifat_Kimia_dan_Organoleptik_Pada_Produk_Minuman_Cendol
- Molodysky, Nicholas. (2018). *Aneka Jajanan Pasar Klasik & Variannya*. Jakarta: Demedia

Pustaka. https://www.google.co.id/books/edition/Aneka_Jajanan_Pasar_Klasik_Variannya/4sx7DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=kue+talam+adalah&prints ec=frontcover

Molyeux, P. (2004). The use of stable free radicals *diphenylpicrylhydrazyl* (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakar J. Sci. Technol.* Vol 26(2) : 211-219.

https://www.researchgate.net/publication/237620105_The_use_of_the_stable_radical_Diphenylpicrylhydrazyl_DPPH_for_estimating_antioxidant_activity

Monteiro e Silva, S. A., Michniak- Kohn, B., & Leonardi, G. R. (2017). An Overview about Oxidation in Clinical Practice of Skin Aging. *Anais Brasileiros de Dermatologia* 92 (3): 367 – 374.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5514578/>

Ngabito, F.E. (2014). *Proses Pembuatan Cookies Dengan Bahan Dasar tepung Beras (Oryza sativa Linn) Serta Uji Kesukaan (Studi Kasus di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Sri Rejeki Kelurahan Limba B Kecamatan Kota Selatan Kota Gorontalo Provinsi Gorontalo)*. Unspecified Thesis. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

<https://repository.ung.ac.id/skripsi/show/612309015/proses-pembuatan-cookies-dengan-bahan-dasar-tepung-beras-oryza-sativa-linn-serta-uji-kesukaanstudi-kasus-di-kelompok-usaha-bersama-kub-sri-rejeki-kelurahan-limba-b-kecamatan-kota-selatan-kota-gorontalo-provinsi-gorontalo.html>

Nisah, K., Wirjosentono, B., Elkawinie. (2015). Biodegradasi Dari Penyalut Layak Makan Berbasis Pati Sagu. *Jurnal Ar-Rayyan*. Vol. 1(1). <https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/elkawnie/article/view/519/435>

Novatama, Kusumo, dan Supartono. (2016). IDENTIFIKASI BETASIANIN DAN UJI ANTIOKSIDAN EKSTRAK BUAH BIT MERAH (*Beta vulgaris L*). *Indo. J. Chem. Sci.* Vol 5(3). <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>

Nishantini, A., A. Agnel Ruba & V.R. Mohan. (2012). Total phenolic, flavonoid and *in vitro* antioxidant activity of leaf of *Suaeda monoica* Forssk ex. Gmel (*Chenopodiaceae*). *International Journal of Advanced Life Sciences*,5(1): 34-43.

https://www.researchgate.net/publication/259773232_Total_phenolic_flavono

[id contents and in vitro antioxidant activity of leaf of Suaeda monoica Forssk ex Gmel Chenopodiaceae](#)

- Panganku.org. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Diakses pada tanggal 26 Agustus 2021 melalui <https://panganku.org/id-ID/beranda>
- Phaniendra and Jestadi. (2015). Free Radicals: Properties, Sources, Targets, and Their Implication in Various Diseases. *Indian Journal of Clinical Biochemistry*. volume 30, pages 11–26. <https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs12291-014-0446-0>
- Pranata, Sinung., Purwijantiningsih, Ekawati., dan Hartono, Angelia, Michelle. (2013). *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. <http://e-journal.uajy.ac.id/4377/>
- Purba, C., E. (2020). Kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *Jurnal EduMatSains*. 4 (2): 111-124. <http://ejournal.uki.ac.id/index.php/edumatsains/article/view/1377>
- Purwaniati, Arif, R. A., dan Yuliantini, A. (2020). Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*. Vol 7 (1). <https://ejournals.stfm.ac.id/index.php/JurnalFarmagazine/article/view/157>
- Ratnaningsih, dan Ekawatiningsih. (2010). Potensi Beras Hitam Sebagai Sumber Antosianin Dan Aplikasinya Pada Makanan Tradisional Yogyakarta. *Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. <http://lppm.uny.ac.id/potensi-beras-hitam-sebagai-sumber-antosianin-dan-apllkasinya-pada-makanan-tradisional-yogyakarta>
- Sayuti, Mohammad. (2017). Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi, Bagian dan Jenis Pelarut Terhadap Rendemen dan Aktifitas Antioksidan Bambu Laut (*Isis Hippuris*). *Technology Science and Engineering Journal*. Vol 1(3). <https://www.semanticscholar.org/paper/Pengaruh-Perbedaan-Metode-Ekstraksi%2C-Bagian-Dan-Dan-Sayuti/3e488e12a87c052f8919eb4ef637172ab2c3709f>

- Shinta, triadi. (2008). *Kue-kue Tradisional Nusantara*. Bandung: CV Usaha Mandiri.
<https://publication.petra.ac.id/index.php/dkv/article/view/3300>
- Suhardjito, BA. YB. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.
<https://elibrary.bsi.ac.id/readbook/205991/pastry-dalam-perhotelan>
- Sumarni dan Ilham, M. (2020). Ekstraksi Antosianin Dari Kulit Bawang Merah Sebagai Pewarna Alami Makanan (Variabel Volume Pelarut dan Kecepatan Pengadukan). *Jurnal Inovasi Proses*, Vol 5 (1).
<https://ejournal.akprind.ac.id/index.php/JIP/article/view/2713>
- Sundari, Dian, Almasyuri., dan Lamid, Astuti. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. Vol 25 (4) : 235-242.
<http://ejournal.litbang.kemkes.go.id/index.php/MPK/article/view/4590/0>
- Swamy, V.R., Neethu Varghese dan Ancy Simon. (2011). An investigation on cytotoxic and antioxidant properties of *Clitoria ternatea* L. *International Journal of Drug Discovery*,3(1), 74-77.
<https://www.semanticscholar.org/paper/AN-INVESTIGATION-ON-CYTOTOXIC-AND-ANTIOXIDANT-OF-L.-Ramaswamy-Varghese/3dee4da12ab7c2017e5528bfeb869f7507c8d232>
- Tamime, A.Y. and V. M. E. Marshall. (1999). *Microbiology and Tecnology of Fermented Milks*. In *Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk*. Eds. B. A. Law. Blackie. Acad. Prof. London.
<https://eskripsi.usm.ac.id/detail-D11A-170.html>
- Trisnawati, Indah., Hersoelistyorini, Wikanastri., dan Nurhidajah. (2019). Tingkat Kekeruhan, Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan *Infused Water* Lemon Dengan Variasi Suhu dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 9(1) : 27-38. <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG>
- USDA. *Salt*. Diakses pada tanggal 26 Agustus 2021 melalui <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/746775/nutrients>
- Wahjuningsih, Sri., Budi, dan Haslina. (2014). Pengaruh pH, Lama Pemanasan, Suhu Pemanasan, Kadar Garam dan Kadar Gula Terhadap Stabilitas Ekstrak Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Litbang Provonsi Jawa Tengah*.

Vol 12 (2).
<http://ejournal.bappeda.jatengprov.go.id/index.php/jurnaljateng/article/view/350>

Wahyuningsih, S., Wulandari, L., Wartono, M. W., Munawaroh, H., & Ramelan, A. H. 2016. The Effect of pH and Color Stability of Anthocyanin on Food Colorant. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 193: 1 – 10. DOI: 10.1088/1757-899X/193/1/012047.
<https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1757-899X/193/1/012047>

Waluyo, B., dan Firdausi. (2021). Karakterisasi dan Penilaian Variabilitas Morfologi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Asal Pulau Berbeda di Indonesia. *Jurnal Produksi Tanaman*. Vol. 9 No. 3, Maret 2021: 177-182. ISSN: 2527-8452.
<http://protan.studentjournal.ub.ac.id/index.php/protan/article/view/1522/1524>

Wijana, S., I. Nurika, & I. Ningsih. (2011). Analisis kelayakan teknis dan finansial produksi tapioka dari bahan baku gaplek pada skala industri kecil menengah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 12 (2): 130. <https://www.e-jurnal.com/2014/06/analisis-kelayakan-teknis-dan-finansial.html>

Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta; PT. Gramedia Pustaka Utama.
<https://onesearch.id/Author/Home?author=F.G.+Winarno>

Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
<https://onesearch.id/Author/Home?author=F.G.+Winarno>

Winarti, Nani., Vifta, L. R., dan Susilo, J. (2020). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Dengan Pelarut Etanol dan Etil Asetat Menggunakan Metode Frap (Ferric Reducing Antioxidant Power)*. Program Studi S1 Farmas. Universitas Ngudi Waluyo.
<https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/generics/article/view/9836>

Winarti, S. dan Firdaus, A., (2010). Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela Untuk Pewarna Makanan dan Minuman. *J. Tekno Pertanian*. 11: 87-93.
<http://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/prosiding/article/view/109>

Wiyantoko, Bayu dan Astuti. (2018). Ekstrak (*Clitoria Ternatea L.*) Sebagai Indikator Pengujian Titrasi Asam Basa. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*. Vol 1(1). <https://journal.uui.ac.id/IJCA/rt/suppFiles/12017/0>

- Yasa Boga. (2008). *Kue-kue Indonesia*. Cetakan ke-8. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. <https://gpu.id/book-detail/81539/kue-kue-indonesia>
- Yu, A., and Zhang, A. (2010). The effect of pH on the formation of aroma compounds produced by heating a model system containing L-ascorbic acid with L-threonine/L-serine. *Food Chemistry*. 119(1): 214-219. https://www.researchgate.net/publication/229105582_The_effect_of_pH_on_the_formation_of_aroma_compounds_produced_by_heating_a_model_system_containing_L-ascorbic_acid_with_L-threonineL-serine
- Zain, W. N. H. (2013). Kualitas Susu Kambing Segar Di Peternakan Umban Sari Dan Alam Raya Kota. *Jurnal Peternakan*. Vol 10 No : (24 - 30) ISSN 1829 – 8729 <http://ejournal.uin-suska.ac.id>.
- Zhong, F., Yokoyama, W., Wang, Q., Charles, F. (2006). Rice Starch Amylopectin and Amylose; Molecular Weight and Solubility in Dimethyl Sulfoxide-Based Solvent. *J. Agric. Fodd Chem*. 54: 2320-2326. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16536614/>
- Zou TB, En-Qin Xia, Tai-Ping He, Ming-Yuan Huang, Qing Jia, and Hua-Wen Li. (2014). Ultrasound-Assisted Extraction of Manganese from Mango Leaves Using Response Surface Methodology. *Molecules*. 19, 1411-1421. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6271060/>
- Zulisyanto, D., Riyadi, H., P., dan Amalia, U. (2016). Pengaruh Lama Pengukusan Adonan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias garapinus*). *J. Peng. & Biotek*. Vol 5 (4). ISSN : 2442 – 4145. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/16020>