

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abreu, M. L. C., et al. (2014). *Clitoria ternatea L. as a potential high quality forage legume*. Asian-Australasian Journal of Animal Sciences, 27(2): 169–178. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4093211/>
- Adil, W. H. (2010). *Karakteristik Plasma Nutfah Ubi Jalar Berdaging Umbi Perdominan Ungu*. Buletin Plasma Nutfah 16 (2): 85 – 89. <https://media.neliti.com/media/publications/53918-none-88c8a827.pdf>
- Ali, Z., Ganie, S. H., Narula, A., Sharma, M. P., and Srivastava, P. S. (2013). *Intra-specific genetic diversity and chemical profiling of different accessions of Clitoria ternatea L.* Industrial Crops and Products, 43(1):768–773. https://www.researchgate.net/publication/236694153_Intra-specific_genetic_diversity_and_chemical_profiling_of_different_accessions_of_Clitoria_ternatea_L
- Al-Snafi, Ali Esmail. A.S. (2016). *Medicinal plants with antimicrobial activities (part 2): Plant based review*. Scholars Academic Journal of Pharmacy,5(6), 208-239. https://www.researchgate.net/publication/306070039_Medicinal_plants_with_antimicrobial_activities_part_2_Plant_based_review
- Angriani, L. (2019). *Potensi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan*. Canrea Journal: Vol. 2 Issue 1. <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/canrea/article/view/120>
- Antihika, B., P, S., Kusumocahyo, & Sutatanto, 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>. <https://cyberleninka.org/article/n/1333276.pdf>
- Armanzah, R. S. and Hedrawati, T. Y. (2016). *Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir)*. Seminar Nasional Sains dan Teknologi, (November), pp. 1–10. Available at: <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek%0Ap-ISSN>
- Asmara, N., Hanifa, N.H. dan Rahma, S. (2010). *Potensi Fitoplankton (Chlorella sp. dan Chaetoceros calcitrans) sebagai Pewarna Alami Pada Kue Bagkea*. Universitas Haluoloe, Kendari. <https://adoc.pub/usulan-program-kreativitas-mahasiswa-judul-kegiatan-.html>
- Aziza, Virda et al. (2021). *Keragaman Fenotipik Bunga Telang Double Petal Asal Indonesia Dan Thailand Berdasarkan Morfologi Bunga*. AL-KAUNIYAH: Jurnal Biologi, 14(1), 78-89. <https://journal.uinjkt.ac.id/index.php/kauniyah/article/view/15558>

- Babaloo, F., & Jamei, R. (2018). *Anthocyanin Pigment Stability of Cornus mas-Macrocarpa under Treatment with pH and Some Organic Acids*. Food Science and Nutrition 6: 168 - 173. DOI: 10.1002/fns3.542. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5778213/>
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Biskuit. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/3324>
- Basuki, N., Harijono, Kuswanto, & Damanhuri. (2005). *Studi Pewarisan Antosianin pada Ubi Jalar*. Agrivita 27 (1): 63 - 68. ISSN: 0126 - 0537. <http://kuswanto.lecture.ub.ac.id/files/2012/01/Agrivita-271-Pebruari-2005-Studi-pewarisan-antosianin-pada-ubijalar.pdf>
- Budiasih, K. S. (2017). *Kajian Potensi Farmakologi Bunga Telang*. Jurnal Pendidikan. Program Studi Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta. http://seminar.uny.ac.id/semnaskimia/sites/seminar.uny.ac.id/semnaskimia/files/2017/C-7_Kun_Sri_Budiasih.pdf
- Cahyadi W. (2009). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta (ID): Bumi Aksara. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=1110600>
- Chandrasekhar, J., Madhusudhan, M. C., and Raghavarao, K. S. M. S. (2012). *Extraction of anthocyanins from red cabbage and purification using adsorption*. Food Bioprod. Process. 90, 615-623. doi: 10.1016/j.fbp.2012.07.004. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0960308512000582>
- Chemat, F., Abert Vian, M., Ravi, H. K., Khadhraoui, B., Hilali, S., Perino, S., et al. (2019). *Review of alternative solvents for green extraction of food and natural products: panorama, principles, applications and prospects*. Molecules 24:3007. doi: 10.3390/molecules24163007. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31430982/>
- Cicilia, Siska et al. (2021). *Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi*. Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram Volume 3. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/264>
- Citramukti, I. (2008). *Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut)*. Skripsi Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang. <https://eprints.umm.ac.id/3520/>
- Fathinatullabibah, F., Khasanah, L. U., & Kawiji, K. (2014). *Stabilitas antosianin ekstrak daun jati (Tectona grandis) terhadap perlakuan pH dan suhu*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 3(2). <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/viewFile/79/55>
- Firmansya. (2019). *Karakteristik Tekstur Nasi Instan yang Dihasilkan dari Beragam Komposisi Air dan Suhu Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/97618>

- Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. (2021). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Minuman Cendol*. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2), 136-145. <https://journal.upgris.ac.id/index.php/jiphp/article/view/7516>
- Gamage, Gayan Chandrajith V., Yau Yan Lim and Wee Sim Choo. (2021). *Anthocyanins From Clitoria ternatea Flower: Biosynthesis, Extraction, Stability, Antioxidant Activity, and Applications*. *Frontiers in plant science*, 12, 792303-792303. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34975979/>
- Grüneberg, H., Wasmund, A., and Gruda, N. (2009). *Untersuchungen zur Vermehrbarkeit der neuen Zierpflanze Clitoria ternatea L. var. Pleniflora Fantz*. *Gesunde Pflanzen*, 61(2): 93–99. https://www.researchgate.net/publication/225470636_Untersuchungen_zur_Vermehrbarkeit_der_neuen_Zierpflanze_Clitoria_ternatea_L_var_pleniflora_Fantz
- Handito, D., Eko Basuki, Satrijo Saloko, Lingga Gita Dwikasari, Eva Triani. (2022). *Analisis Komposisi Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan*. *Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram Volume 4*. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/download/481/469/877>
- Harada, K. dan Ichiyo, H. (2005). *Anthocyanins Pigments with Improved Heat Resistance*. *United States Patent Application Publication*, Washington. <https://patents.google.com/patent/US20050181101A1/en>
- Harborne, J. B. (1987). *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=577450>
- Harborne. (2005). *Encyclopedia of Food and Color Additives*. CRC Press, Inc. New York. <https://www.taylorfrancis.com/books/mono/10.1201/9781498711081/encyclopedia-food-color-additives-george-burdock>
- Hemeto, Cindrawati A. (2018). *Analisis Kandungan Gizi Cookies Sagu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Ikan Nike (Awaous Melanocephalus)*. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/8373>
- Heryani, S. dan Rhoito Frista S. (2017). *Penggunaan Tepung Sagu (Metroxylon sp.) asal Riau sebagai Bahan Baku Kukis Cokelat*. *Journal of Agro-based Industry Vol.34 (No.2)* 12:53-57. <http://ejournal.kemenperin.go.id/ihp/article/view/3591>
- Huwae, B. R. (2014). *Analisis Kadar Karbohidrat Tepung Beberapa Jenis Sagu Yang Dikonsumsi Masyarakat Maluku*. *Biopendix*, 1(1), 59–64. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/biopendix/article/view/920>

- Indrayani. (2012). *Model Pengeringan Lapis Tipis Temu Putih (Curcuma Zedoaria Berg. Rosc)*. Tidak diterbitkan. Skripsi. Makassar : Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. <https://adoc.pub/download/indrayani-g.html>
- Irsyam, A.S. Dwipa & Priyanti. (2016). *Suku Fabaceae Di Kampus Universitas Islam Negeri (Uin) Syarif Hidayatullah, Jakarta, Bagian 1: Tumbuhan Polong Berperawakan Pohon*. Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah, Jakarta. <https://journal.uinjkt.ac.id/index.php/kauniah/article/view/3257>
- Jeyaraj, E. J., Lim, Y. Y., and Choo, W. S. (2020). *Extraction methods of butterfly pea (Clitoria ternatea) flower and biological activities of its phytochemicals*. J. Food Sci. Technol. 58, 2054–2067. doi: 10.1007/s13197-020-04745-3. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8076379/>
- Julian, Jeremy. (2019). *Perancangan Buku "Mengenal Bunga Telang dan Manfaatnya bagi Kesehatan"*. Bachelor Thesis thesis, Universitas Multimedia Nusantara. <https://www.semanticscholar.org/paper/Perancangan-Buku-%22Mengenal-Bunga-Telang-dan-bagi-Julian/de54c73aca5e38de2e644714380b76bba793ad2d>
- Kan, V., Emma Vargo, Noa Machover, Hiroshi Ishii, Serena Pan, Weixuan Chen, Yasuaki Kakehi. (2017). *Organic Primitives: Synthesis and Design of pH-Reactive Materials using Molecular I/O for Sensing, Actuation, and Interaction*. Definitive version published in ACM, <http://dx.doi.org/10.1145/3025453.3025952>
- Kazuma, K., Naonobu Noda & Masahiko Suzuki. (2003). *Malonylated flavonol glycosides from the petals of Clitoria ternatea*. Phytochemistry,62(2), 229-237. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/12482461/>
- Kosai, P., Kanjana Sirisidithi, Kanita Jiraungkoorskul & Wannee Jiraungkoorskul. (2015). *Review on Ethnomedicinal uses of Memory Boosting Herb, Butterfly Pea, Clitoria ternatea*. Journal of Natural Remedies,15(2),71-76. <https://www.informaticsjournals.com/index.php/jnr/article/view/480>
- Leni, H.A. (2003). *Teknologi pengamatan pangan*. Alfabeta. Bandung. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=912210>
- Lubis, Minda S., Rafita Yuniarti, Ariandi. (2020). *Pemanfaatan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah Serta Aplikasinya Pada Makanan*. Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Volume 4 No 2. <https://jurnal-lp2m.umnaw.ac.id/index.php/AJPKM/article/view/512>
- Majid, Aflah Athallah. (2021). *Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Seduhan Bubuk Bunga Telang (Clitoria Ternatea L)*. Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/11028/>.

- 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>
- Makasana, J., Pillai, V., Sharma, A., Dholakiya, B. Z., Gajbhiye, N. A., and Saravanan, R. (2016). *Effect of seed treatment on germination and flavonoids diversity in accessions of butterfly pea (Clitoria ternatea)*. *Indian Journal of Agricultural Sciences*, 86(12): 1553–1558. https://www.researchgate.net/publication/312043701_Effect_of_seed_treatment_on_germination_and_flavonoids_diversity_in_accessions_of_butterfly_pea_Clitoria_ternatea
- Markakis, P. (1992). *Anthocyanins as Food Additives*. Di dalam *Anthocyanins as Food Colors* (ed). Academic Press. New York. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-472550-8.X5001-X>.
- Marszalek, K., Wozniak, L., Kruszewski, B., & Skapska, S. (2017). *The Effect of High Pressure Techniques on the Stability of Anthocyanins in Fruit and Vegetables*. *International Journal of Molecular Sciences* 18: 1 – 23. DOI: 10.3390/ijms18020277. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5343813/>
- Mastuti, E., Fristianingrum, G., & Andika, Y. (2013). Ekstraksi dan uji kestabilan warna pigmen antosianin dari bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai bahan pewarna makanan. https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/4212/K08_TK12_RAPI%202013_Teknik%20Kimia.pdf;sequence=1
- Mastuti, E., Kim, E. V., & Christanti, M. E. (2012). Ekstraksi Senyawa Brazilin Dari Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan Linn*) Sebagai Bahan Baku Alternatif Untuk Zat Warna Alami. *Ekuilibrum*, 11(1), 1-5. <https://jurnal.uns.ac.id/ekuilibrum/article/view/49529>
- Molyneux, P. (2004). *The Use of Stable Free Radikal Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. *Journal Science of Technology*, 26(2): 211-219. https://www.researchgate.net/publication/237620105_The_use_of_the_stable_radical_Diphenylpicrylhydrazyl_DPPH_for_estimating_antioxidant_activity
- Muaris, Hindah J. (2013). *Super Sagu, My Trubus Favourite Food*. Jakarta: Trubus Swadaya. https://www.google.co.id/books/edition/SUPER_SAGU/VeQoDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=0
- Mulangstri, Dewi Andini Kunti. (2019). *Penyuluhan Pembuatan Bunga Telang Kering Sebagai Seduhan Teh Kepada Anak Panti Asuhan Yatim Putra Baiti Jannati*. *Abdimas Unwahas*, Vol. 4 No. 2. <https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/ABD/article/view/3010>

- 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/elkawinie/article/view/519/435>
- 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_flavono66jd_contents_and_in_vitro_antioxidant_activity_of_leaf_of_Suaeda_monoica_Fors_sk_ex_Gmel_Chenopodiaceae
- Novatama, Stephanie M., Kusumo, E., & Supartono, S. (2016). *Identifikasi betasianin dan uji antioksidan ekstrak buah bit merah (Beta vulgaris L)*. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 5(3), 217-220. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Paryanto P, Hermiyanto H, Sanjaya DS. (2013). *Pembuatan Zat Warna Alami dari Biji Kesumba dalam Bentuk Konsentrat Tinggi untuk Pewarna Makanan*. *METANA*. 9(2): 41-45. <https://jurnal.uns.ac.id/ekuilibrium/article/view/24844>
- Pedro, A. C., Granato, D., & Rosso, N. D. (2016). *Extraction of Anthocyanins and Polyphenols from Black Rice (Oryza sativa L.) by Modeling and Assesing Their Reversibility and Stability*. *Food Chemistry* 191: 12 – 20. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814615002150>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 239/ Menkes/ Per/ V/ 1985 tentang Zat Warna Tertentu yang dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya. <https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/139/BAHAN-BERBAHAYA-YANG-YANG->
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan. <https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/139/BAHAN-BERBAHAYA-YANG-YANG->
- Purba, Endang Christine. (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>
- Purba, N. E., Suhendra, L., & Wartini, N. M. (2019). Pengaruh Suhu Dan Lama Ekstraksi Dengan Cara Maserasi Terhadap Karakteristik Pewarna Dari Ekstrak Alga Merah (Gracilaria Sp.). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(4), 488. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/54107>
- Purwaniati, P., Arif, A. R., & Yuliantini, A. (2020). *Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Dengan Metode Ph Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible*. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18-23. <https://ejournals.stfm.ac.id/index.php/JurnalFarmagazine/article/view/157>

- Putri, Dyan M.S. (2019). *Konservasi tumbuhan obat di Kebun Raya Bali*. Bulletin Udayana Mengabdi, 18(3), 139-146.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jum/article/view/52623>
- Sitepu, R., Heryanto, Brotosudarmo, T. H. P., & Limantara, L. (2016). *Karakterisasi Antosianin Buah Murbei Spesies Morus alba dan Morus cathayana di Indonesia*. Journal of Natural Science 5 (2): 158 – 171.
<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/ejurnalfmipa/article/view/6703>
- Surianti, S., Husain, H., & Sulfikar, S. (2019). *Uji Stabilitas Pigmen Merah Antosianin Dari Daun Jati Muda (Tectona grandis Linn f) terhadap pH sebagai Pewarna Alami*. Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia, 20(1), 94-101.
<https://ojs.unm.ac.id/chemica/article/view/13623>
- Tarone, A. G., Cazarin, C. B. B. and Marostica Junior, M. R. (2020). *Anthocyanins: New techniques and challenges in microencapsulation*. Food Research International. Elsevier Ltd, 133, p. 109092. doi: 10.1016/j.foodres.2020.109092.
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32466932/>
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(2).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>
- Triwiyono, B. (2014). *Modifikasi Tepung Sagu dengan Cara Ekstrusi menjadi Sagu Flakes untuk Substitusi Tepung Terigu sebagai Bahan Baku Industri Pangan Olahan Kapasitas 1 Ton/Hari di Provinsi Bangka Belitung dan Lampung*. Balai Besar Teknologi Pati, Lampung.
https://www.researchgate.net/publication/343600507_Modifikasi_Tepung_Sagu_dengan_Cara_Ekstrusi_menjadi_Sago_Flakes_sebagai_Bahan_Baku_Industri_Pangan_Olahan
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=446291>
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=446291>
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=446291>
- Winarno, FG., dan Sulistyowati, R. T., (1994). *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=361751>
- Winarno. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk-produk Pangan*. Jakarta: Gramedia.
<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=281178>
- Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro, N. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik*

Cookies. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(3).
<https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/200>

Zou, Y., Lu, Y., and Wei, D. (2004). *Antioxidant Activity of Flavonoid Rich Extract of Hypericum perforatum L. in vitro.* Journal Agric Food Chem, 52(2): 5032- 5039.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6271060/>

