

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah*. SNI 01 -3746-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Afrianti, Leni. H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta
- Al - sanafi, A. E. 2016. *Pharmacological importance of Clitoria ternatea A review*. *IOSR Journal of Pharmacy*, 6(3), 68-83.
- Alamsyah, A. 2005. *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*, Penerbit Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Ameur LA, Trystram G, Birlouez-Aragon I. 2006. *Accumulation of 5-hydroxymethyl- 2-furfural in cookies during the baking process: validation of an extraction method*. *Food Chemistry*. 98(4): 790–796.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. Erka. Padang.
- Anwar, A. 1984. *Ringkasan Biologi*. Ganeca Exact Bandung: Bandung.
- Bariroh, U. 2007. *Karakterisasi selai nangka pada berbagai variasi penambahan gula dan asam sitrat dalam pemasakan*. Universitas Jember. Jember.
- Barlina, R. 2004. *Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya*. Jurnal penelitian dan pengembangan pertanian.
- Barlina, R. 2015. *Ekstrak Galaktomanan Pada Daging Buah Kelapa Dan Ampasnya Serta Manfaatnya Untuk Pangan*. Perspektif Vol 14, No.01.
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Second Edition. Springer Berlin. Berlin.
- Bizri, N.J., dan Wahem, A.L. 1994. *Citric Acid and Antimicrobials Affect Microbiological Stability and Quality of Tomato Juice*. *Journal of Food Science* 59 (1) : 130-134.
- Budiasih, K.S. 2017. *Kajian Potensi Farmakologis Bunga telang di dalam : Sinergi Penelitian dan pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global*. Prosiding Seminar Nasional Kimia. Ruang Seminbar FMIPA UNY.
- Budiyati, C.S., Zussiva, A., dan 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.

- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., Widyastuti, E. 2015. *Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye*, Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (4): 1589-1595.
- Danil. 2010. *Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Pepaya (*Carica papaya L.*) dan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Darmoyuwono, W. 2006. *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil*. Gramedia, Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI: Jakarta. 135 hal.
- Devina, 2018. *Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Es Krim*. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis* vol 1. Marcel Dekker Inc. New York
- Estiasih, T., W. D. R. Putri & E. Widyastuti. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara, Jakarta
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. 56 hal.
- Fasogbon, Beatrice M, Saka O. Gbadamosi and Kehinde A. Taiwo. 2013. *studies on he chemical and sensory Properties of jam from Osmotically Dehydrated Pineapple Slices*. British Journal of Applied Science & Technology.
- Fathinatullabibah, Kawiji, Khasanah, L. U. 2014. *Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3(2): 60-63.
- Fatoni, R. 2021. *Pengaruh Perbandingan Kolang- Kaling (*Arenga pinnata, Merr*) Dan Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera*) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry. Marcell Dekker Food*. Volume I. Academic Press. New York.
- Food and Drug Administration (FDA)*. 2007. *Approximate pH of Food and Food Products*. USA: Center For Food Safety and Applied Nutrition.
- Gegory, D. J. H.. 1982. *The Versality of Pectin. Dalam Food Product Industri*. 32 -36 hal.
- Islami, Geranita. 2012. *Pengaruh Pemberian Air Kelapa terhadap Perkecambahan Biji *Phalaenopsis amabilis (L.)* BI. In Vitro*. [Skripsi]. Surabaya: Jurusan Biologi. Universitas Airlangga

- Isma, K., Harun, N., Fitriani, S., 2020. *Karakteristik Selai Lembaran dari daging kelapa muda dan ubi jalar ungu*. SAGU journal. Vol 19
- Ismiati, W., 2003. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Kragenan Terhadap Mutu Selai Apel Lembaran*, [skripsi]. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional.
- Kazuma, K., N. Noda dan M. Suzuki 2003. *Flavonoid Composition Related to Petal Color in Different Lines of Clitoria ternatea*. *Phytochemistry* 64(6): 1133-1139.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., dan Lim, L. M. 2017. *Food and Nutrition Research*. Vol. 61 No. 113 Hal. 61779.
- Khumairoh, F. S. 2016. *Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolangkaling (Arenga Pinata Merr.) dan Kulit Buah naga (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 150-153
- Lakshmi, CHN., Raju, BDP., Madhavi, T., & Sushma, NJ., 2014. 'Identification Of Bioactive Compounds By Ftir Analysis And In Vitro Antioxidant Activity Of Clitoria ternatea Leaf And Flower Extracts,' *Indo Am.J.Pharm.Res.* Vol 4, ISSN NO: 2231-6876.
- Lee, M. P., Abdullah, R., & Hung, K. L. 2011. *Thermal Degradation of Blue Anthocyanin Extract of Clitoria ternatea Flower*. *International Conference on Biotechnology and Food Science IPCBEE*. 7:49-53.
- Mahmudatussaadah, A., Dedi, F., Nuri, A., Feri, K. 2014. *Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu*. *Jurnal Teknologi dan Industry Pangan*, 25(2):178-180.
- Marlina, L., Uci A.L., Fitrianti D., 2009. *Review: Jenis-jenis stabilizer pada yogurt*. Jurusan Farmasi. Universitas Islam Bandung. Bandung
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago, D., Nino, J. 2007. *Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Diversity*. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro*. Vol 102 (5): 631-634.
- Muchtadi, T.R dan Sugiono. 2013. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. ALFABETA, CV. IPB. Bogor.
- Nur, T.W.A. 2021. *Manfaat Bunga Telang bagi Kesehatan*. <http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30-lihat/842-manfaat-bunga-telang-bagi-kesehatan>. [diakses pada tanggal 16 Mei 2022]
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather Kajian Dari Proporsi Buah Pencampur*. Skripsi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Palungkun, R. 2001. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Cetakan ke Sembilan, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Purba, A. dan Rusmarilin, H. 1985. *Dasar-dasar Pengolahan Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Purwaniati, A.R.A, dkk. 2020. *Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometer Visible*. *Jurnal farmagazine*. Vol VII no.(1)
- Putri, R. 2015. *Penambahan Tepung Rebung dalam Pembuatan Selai Lembaran Pepaya (*Carica papaya L.*)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ramadhan, W.& W. Trilaksani. 2017. *Formulasi Hidrokolid Agar, Sukrosa, dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, Volume20(1). Hal 95-108.
- Ratmana, G., H. 2019. *Kimia Amami (Analisa Makanan dan Minuman)*. Sidoarjo : Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. 73 hal.
- Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi. 255 hal.
- Rein, M. 2005. *Copigmentation reaction and color stability of berry anthocyanin*. Disertasi. Helsinki : Universitas of Helsinki.
- Rindengan, B., A. Lay., H Novarianto., H Kembuan Dan Z. Mahmud. 1995. *Karakteristik Daging Buah Kelapa Hibrida Untuk Bahan Baku Industri Makanan*. Laporan Hasil Penelitian. Kerjasama Proyek Pembinaan Kembangan Penelitian Pertanian Nasional. Badan Litbang.
- Romero, J. B. ; R. D. Villanueva ; dan M. N. E. Montano. 2008. *Stability of agar in the seaweed Gracilaria euchematooides (Gracilariales, Rhodophyta) during postharvest storage*. *Bioresource Technology* (99). Hal 8151- 8155.
- Roza, L. 2004. *Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah Belimbing Manis dan Pepaya Terhadap Mutu Selai Lembaran*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Salwa, M. 2018. *Pengaruh Perbandingan Campuran Kolang-kaling (*Arenga pinnata, Merr*) dan Wortel (*Daucus carota, L*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Sari, P., F. Agustina, M. Komar., Unus., M. Fauzi., T. Lindriati. 2005. *Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet*. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. 16 (2) : 142- 150
- Setyaningsih, D, A., Apriyantono dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.

- Sholika, H.P. 2016. *Pengaruh Perbandingan Wortel (Daucus carota L.) dengan Apel (Malus sylvestris Mill) Varietas Rome Beauty dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Selai Wortel Apel*. [Skripsi]. Bandung: Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Soeksmanto, A., Hapsari, Y & Simanjuntak, P., 2007. *Antioxidant content of parts of Mahkota dewa, Phaleria macrocarpa*. Biodiversitas Journal of Biological Diversity, 8(2).
- Srikaeo, K, Khamphu, S and Weerakul, K. 2011. *Peeling of gingers as evaluated by image analysis techniques : A study for pickled ginger process*. Internasional Food Research Journal 18: 1387 -1392.
- Stephen, AM, Philips GO and Williams PA, 2006. *Food Polysaccharides And Their Applications*. 2 nd edition, Taylor & Francis Grou, LLC
- Suryani, A., Hambali, E., Rivai, M., 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 6-22.
- Susanto, A. 2009. *Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik Pada Jagung Di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar*. Balai Pengujian Mutu Pakan Ternak Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009.
- Sutanto, E., Yusnimar, S., Deby, O. 2014. *Konversi Tepung Sagu Menjadi Sirup Glukosa Dengan Menggunakan Katalis Asam Klorida*. SAGU, vol.13, no.1, pp. 12-28
- Syukri, D., 2021. *Bagan Alir Analisis Proximat Bahan Pangan*. Padang: Andalas University Press. 33-35
- Talavera, S., Felgine, C., dan Texier, O. 2004. *Bioavailability of a bilberry anthocyanin Extract and its impact on plasma antioxidant capacity in rats*. Laboratoire de Pharmacognosie, Faculté de Pharmacie, Clermont-Ferrand, France.
- Tensiska, E. Sukarminah, D. Natalia. 2007. *Ekstraksi Pewarna Dari Buah Arben (Rubus idaeus (Linn.) dan Aplikasinya dalam Sistem Pangan*. Jurnal Tekno dan Industry Pangan, Vol. XVIII No. 1 Th. 2007.
- Werawatganone, P., & Muangsiri, W. 2017. *Effect of micelles and pH on stability of clitoria ternatea color extract*. Journal of Health Research, 25(2), 55-60.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11 -19 hal.

Zussiva, A., Bertha, K. L. and Budiyati, C. S. (2012). *Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin Anthosianin) dari Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Pewarna Alami*. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), pp. 356–365.

