

DAFTAR PUSTAKA

- Wulandari, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea Arabica*) Dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. *Jurnal Penelitian*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. UNS. Surakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-3544-2013 Tentang Sirup. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta. Hal: 1-37.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, T. 2017. Sumber Antioksidan Alami. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang.
- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 32-37.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Al-Snafi, AE. 2016. Pharmacological importance of *Clitoria ternatea*-A review. *Journal of Pharmacy*. 6(3):68–83
- Ariantini, N. S. 2020. Analisis kadar zat aditif pada minuman sirup rasa marquisa. *International Journal of Applied Chemistry Research*, 1(2), 47-51.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat warna-warni makanan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Aziza, V., Ulimaz, T. A., Ustari, D., Suganda, T., Concibido, V., Irawan, B., & Karuniawan, A. 2021. Keragaman Fenotipik Bunga Telang Double Petal Asal Indonesia dan Thailand Berdasarkan Morfologi Bunga. *Al-Kauniah: Jurnal Biologi*, 14(1), 78-89.
- Buckle, K.A., Edward, Fleet, dan Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta
- Budiasih, K.S. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). di dalam: *Sinergi Penelitian Dan Pembelajaran Untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia Pada Era Global*. Prosiding Seminar Nasional Kimia. Ruang Seminar FMIPA UNY: 14 Oktober 2017. Hal: 201-206.
- Budiyati, C.S., Zussiva, A., dan Laurent, B.K. 2012. Ekstraksi dan Analisis Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1): 356-365
- Cisilya, T., Lestario, L. N., & Cahyanti, M. N. 2017. Kinetika Degradasi Serbuk Antosianin Daun Miana (*Coleous scutellarioides* L. Benth) Var. *Crispa* Hasil Mikroenkapsulasi. *Chimica et Natura Acta*, 5(3), 146-152.
- Dalimartha, S. 2008. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Volume .5. Niaga Swadaya. Jakarta.
- Darwis, D., Wahyuni, Y. S., & Damayanti, Y. 2018. Perbandingan Aktivitas Antioksidan pada Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dalam

- Berbagai Kondisi Penyimpanan dengan Metode DPPH 1, 1-Diphenil-2-Picrylhidrazil. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 3(1).
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan M. Muljohardjo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Djunarko, Ipang., D. Yanthre., S. Manurung, and N. Sagala. 2016. Efek Antiinflamasi Infusa Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Kombinasi dengan Infusa Daun Iler (*Coleus atropurpureus* L. Benth) Dosis 140 mg/kgbb pada Edema Telapak Kaki Mencit Betina Terinduksi Karagenin. *Prosiding Rakernas dan Pertemuan Ilmiah Tahunan Ikatan Apoteker Indonesia*.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis* vol. I Marcel Dekker Inc. New York.
- Estiasih, T. & Mar'atirrosyida, R., 2015. Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-Umbian Lokal Inferior. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Esti dan Sediadi, A. 2000. *Sari dan Sirup Buah*. Artikel Tentang Pengolahan Pangan. Jakarta
- Ezzudin, M. R., & Rabeta, M. S. 2018. A Potential Of Telang Tree (*Clitoria Ternatea*) In Human Health. *Food Research*, 2(5), 415-420.
- Fauzi, R. A., Widyasanti, A., Perwitasari, S. D. N., & Nurhasanah, S. 2022. Optimasi Proses Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Menggunakan Metode Respon Permukaan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 9-22.
- Ferdiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal 38.
- Fitri, E., Harun, N., & Johan, V. S. 2017. Konsentrasi gula dan sari buah terhadap kualitas sirup belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau*, 4(1).
- Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Minuman Cendol. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2), 136-145.
- Garjito, M. 2013. *Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Garjito, Murdijati, dkk. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada. Media Group.
- Hamidi, F., Raswen, E., dan Faizah, H. 2016. Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasahispida*). *Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Riau*. Volume 3(2): 1-15.

- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., & Triani, E. 2022. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Prosiding Saintek*, 4, 64-70.
- Hariana. 2006. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya Wisma Hijau
- Hartati, S. 2018. Pembuatan Minuman *Jelly* Kolang- Kaling (*Arengapinnata, merr*) dengan Penambahan Campuran Tomat (*Solanum Lycopersicum L.*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi, L.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 24.
- Hartono, M. A. 2013. Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai pewarna alami es lilin. *Jurnal Biologi*, 1-15
- Haslina, H., & Wahyuningsih, S. B. 2014. Pengaruh Ph, Lama Pemanasan, Suhu Pemanasan, Kadar Garam Dan Kadar Gula Terhadap Stabilitas Ekstrak Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 12(2), 109-116.
- Heming, W. 2008. *Ramuan Lengkap Herbal Taklukkan Penyakit*. Niaga Swadaya. Jakarta.
- Hertanto B. 2012. Penggunaan Belimbing Wuluh Untuk Menghambat Oksidasi Dan Mempertahankan Mutu Organoleptik Pada Dendeng Sapi Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 2.
- Huang, Yu-Chi, Chang, Yuang-Ho dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98:529-538.
- Ismawati, I. 2013. Ekstrak Air Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai Reduktor dalam Pembuatan Nanomagnetit. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. IPB. Bogor.
- 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
- Kusrini, E., & Tristantini, D. (2017). Uji aktivitas ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai agen anti-katarak. *Jurnal Jamu Indonesia*, 2(1), 30-36.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya. 82 hal.
- Lisnawati, N., & Prayoga, T. 2020. *Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. Jakad Media Publishing.
- Mahmudatuss'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. 2014. Karakteristik Warna Dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 176-176.
- Makasana, J., Dholakiya, B. Z., Gajbhiye, N. A., & Raju, S. 2017. Extractive Determination Of Bioactive Flavonoids From Butterfly Pea (*Clitoria Ternatea Linn.*). *Research On Chemical* .

- Mardiyah, S. 2021. Uji Antioksidan Belimbing Wuluh dan Ampas Nanas Terhadap Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai. *The Journal Of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 4(1), 88-99.
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal Of Functional Food And Nutraceutical*, 63-85.
- Meilgaard, M.C., Carr, B.T., and Civille, G.V. 2007. *Sensory Evaluation Technique : Fourth Edition*. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung. Hal: 165
- Muharni. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging Buah Pala (*Myristica fragrans Houtt.*). [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Muntaha, F. M. 2020. Analisis Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dengan Variasi Ph Metode Liquid Chromatograph-Tandem Mass Spectrometry (Lc-Ms/Ms). *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*. Vol. 7 No. 2.
- Nurhadi, B & Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran.
- Palimbong, S., & Pariama, A. S. 2020. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea Linn*) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2(3), 228-235.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. 2018. Antosianin dan pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79-97.
- Peris, C., Singh, K., & D'souza, M. 2013. Nutritional and Biochemical Evaluation of *Averrhoa bilimbi L.* *Archives Pharmacy and Biological Sciences*, 1(2), 58
- Purba, E. C. 2020. Kembang telang (*Clitoria ternatea L.*): pemanfaatan dan bioaktivitas. *Jurnal EduMatSains*, 4(2), 111-124.
- 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.
- Rifkowaty, E. E., Wardanu, A. P., & Hastuti, N. D. 2018. Aktivitas antioksidan sirup buah karamunting (*rhodomyrtus tomentosa*) dengan variasi penambahan asam sitrat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 16-20.
- Rifqi, M. 2021. Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*). *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 45-50.
- Risya, R. W. R. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia S.*) Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) [Skripsi], Universitas Andalas. Padang.

- Rukmana, R. 2005. Belimbing Manis Budidaya. Pengendalian Mutu, dan Pascapanen [Sweet Bilimbi Cultivation, Quality Control, and Postharvest], Penerbit Aneka Ilmu, Semarang.
- Rosyida, F. 2014. Pengaruh jumlah gula dan asam sitrat terhadap sifat organoleptik, kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan (*Borassus flabellifer*). *Jurnal Tata Boga*, 3(1).
- Satuhu, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Santoso, D., & Egra, S. 2022. *Teknologi Penanganan Pascapanen*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Sayuti, K dan Yenrina, R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Padang. Andalas Press University.
- Suprayitno, E. 2017. *Dasar pengawetan*. Universitas Brawijaya Press.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono Dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal 59.
- Suci, R. 2018. Pengaruh Penambahan Filtrat Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L) terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Air Kelapa (*Cocos nucifera*, L) [Skripsi], Universitas Andalas. Padang.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suharyono dan Kurniadi, M. 2010. Efek Ultraviolet dan Lama Simpan terhadap Karakteristik Sari Buah Tomat. *Agritech* 30 (1) : 25-31.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity Dan Bahan Organik Pada Jagung Di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul Dan Pedagang Besar. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 835 hal.
- Tantarayana, P. B., Zubaidah E. 2015. Karakteristik Fisik- Kimia dari Ekstrak Salak Gula Pasir dengan Metode Maserasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4p.1608-1619.
- Tensiska, E. Sukarminah, D. Natalia. 2007. *Ekstraksi Pewarna Dari Buah Arben (*Rubus idaeus* (Linn.) dan Aplikasinya dalam Sistem Pangan*. *Jurnal Tekno dan Industri Pangan*, Vol. XVIII No. 1 Th. 2007.
- Trissanthi, C. M., & Susanto, W. H. 2016. Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan lama pemanasan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik sirup alang-alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 180-189.
- Torio, M.A.O., S. Joydee and E. M. Florina. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga Saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. Volume 135(1): 19-30.

- Wati, R. 2016. Pengaruh Penambahan Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Produk Sirup Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola*). Jurnal Tata Boga, 5(3)
- Wijaya, L. A. 2009. Mikroenkapsulasi Antosianin Sebagai Pewarna Makanan Alami Sumber Antioksidan Berbasis Limbah Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.).
- Winarno, F. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Winarsi H, 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.
- Yanti, S., & Saputri, D. S. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan Serbuk Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.).
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press, Padang, hal, 439.
- Zakaria, N., 2018. In vitro Protective Effects Of An Aqueous Extract Of Clitoria Ternatea L.Flower Against Hydrogen Peroxide-Induced Cytotoxicity And UV-Induced Mtdna Damage In Human Keratinocytes. Phytotherapy Research

