

DAFTAR PUSTAKA

- Adesokan I. A., B. B. Odetoyinbo, Y. A. Ekanola, R. E. Avanrenren dan S. Fakorede. 2011. *Production of Nigerian nono using lactic starter cultures*. Pakistan J. Nutr. 10(3): 203- 207
- Afriani. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total koloni bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai pH dadih susu sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan. 8(6): 279-285.
- Allismawita. 2011. Penilaian produk dengan uji organoleptik. Bahan Ajar. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Andriani, D., dan L. Mertisiwi. 2018. Penetapan kadar fenolik total ekstrak etanol bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan Spektrofotometri Uv Vis. Cendekia Journal of Pharmacy STIKES Cendekia Utama Kudus. P-ISSN2559–2163. E-ISSN 2599–2155. Vol.2, No.1, Mei 2018
- Aninditya, A. P., Y. A. Widanti, dan N. Suhartatik. 2022. Aktivitas antioksidan permen jeli daun Ungu (*Graptophyllum pictum (L.) Griff*) dan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) dengan penambahan Jahe (*Zingiber officinale*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Unisri. JITIPARI Vol. 7No. 2, Agustus 2022: 189-198 Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Anthika, B., S. P. Kusumocahyo, dan H. Sutanto, 2015. *Ultrasonic approach in Clitoria ternatea (Butterfly pea) extraction in water and extract sterilization by ultrafiltration for eye drop active ingredient*. Procedia Chemistry 16 (2015) 237–244.
- Apak R, M. Ozyurek, K. Guclu, dan E. Capanoglu. 2016. *Antioxidant activity/ capacity measurement 1. Classification, physicochemical principles, mechanisms, and electron transfer (ET)-based assays*. Journal of Agricultural & Food Chemistry, 2016 (64), 997-1027.
- Arasj, F. 2014. Pengaruh Pemberian Dadih (Susu Kerbau Terfermentasi) melalui makanan tambahan terhadap Status Gizi, kejadian Diare dan Ispa anak pendek (Stunted) usia 1-4 Tahun. Studi dilakukan di Kenagarian Koto Tengah, Kecamatan Tilatang Kamang. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Siteba Padang. Afiyah. Vol. 1, no. 1.
- Arifin, B., dan S. Ibrahim. 2018. Struktur, bioaktivitas dan antioksidan flavonoid. Jurnal Zarah, Vol. 6 No. 1 (2018), Halaman 21-29.

- Ayucitra, A. N. Indraswati, V. Mulyandasari, dan Y. K. Dengi, G. Francisco, dan A. Yudha. 2011. Potensi senyawa Fenolik bahan alam sebagai Antioksidan alami minyak goreng Nabati. WIDYA TEKNIK Vol. 10, No. 1, 2011 (1-10).
- Azhari, W. P. 2022. Pengaruh ekstrak bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) dan Susu Nabati terhadap mutu Yogurt. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Azizah, N. H. 2012. Pembuatan Permen Jelly dari Karagenan dan Konjak dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-oligosakarida. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2.2008. Kembang Gula-Bagian 2: Lunak. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. 2004. Gula Singkong Dapat Diproduksi Di Pedesaan. [Terhubung Berkala]. [Http://Www. Bb-Pasca Panen@Litbang.Deptan.Go.Id](http://www.Bb-Pasca-Panen@Litbang.Deptan.Go.Id).
- Belitz H. D., dan W. Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Fourth Edition. Spinger, Germany.
- Cahyaningsih, E., P. E. Sadhi dan P. Santoso. 2019. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan metode spektrofotometri uv-vis. Jurnal Ilmiah Medicamento 5(1): 51-57.
- Chayaratanasin, P., A. Caobi, N. Suparpprom, S. Saenset, P. Pasukamonset, N. Suanpairintr, M. A. Barbieri, dan S. Adisakwattana. 2019. *Clitoria ternatea flower petal extract Inhibits Adipogenesis and Lipid Accumulation in 3T3-L1 preadipocytes by downregulating adipogenic gene expression*. Molecules 2019, 24, 1894.
- Chen L. 2012. *The role of antioxidant in photoprotector: a critical review*. J Am Acad Dermatol. 67(5): 1013-24.
- Chusak, C., J. A. Y. Ying, J. L. Zhien, P. Pasukamonset, C. J. Henry, S. Ngamukote, dan S. Adisakwattana. 2019. *Impact of Clitoria ternatea L. (butterfly pea) flower on in vitro starch digestibility, texture and sensory attributes of cooked Rice using domestic cooking methods*. Food Chemistry 295 (2019) 646–652.
- Da Silva, E. A. B., A. A. U. De Souza, S. G. U. de Souza, dan A. E. Rodrigues. 2006. *Analysis of the high-fructose syrup production using reactive SMB technology*. Journal of Chemical Engineering 118(3): 167 –181.

- Dewi, A. P., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2019. Pengaruh penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea*) terhadap sineresis dan tingkat kesukaan yogurt susu kambing. *Journal of Animal Science and Technology*. 1(2): 145-151.
- Dhingra, S., dan S. Jood. 2001. *Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour*. *Food Chemistry* 77 (2001) 479–488.
- Dhurhania, C. E., dan A. Novianto. 2018. 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 Desember 2018.
- Elida, M. 2002. Profil bakteri asam laktat dari dadih yang difermentasi dalam berbagai jenis bambu dan potensinya sebagai probiotik. Ilmu Pangan, Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Estiasih, T., W. R. Purti., dan E. W. Astuty. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Malang: Bumi Aksara.
- Ezzudin, M. R., dan M. S. Rabeta. 2018. *A potential of telang tree (Clitoria ternatea) in human health*. *Food Research* 2 (5): 415 - 420.
- Fizriani, A., A. A. Quddus., dan H. Hariadi. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak bunga Telang terhadap sifat kimia dan organoleptik pada produk minuman cendol. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* Vol. 4 No. 2.
- Gracelia, D. K., dan L. Dewi. 2022. Penambahan bunga Telang (*Clitoria ternatea*) pada fermentasi tempe sebagai peningkatan antioksidan dan pewarna alami. *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 11, No. 1, 25 - 31.
- Grobben, A. H., P. J. Steele, R. A. Somerville, dan D. M. Taylor. 2004. *Inactivation of the bovine-spongiform-encephalopathy (BSE) agent by the acid and alkali processes used in the manufacture of bone gelatine*. *Biotechnology and Applied Biochemistry*, 39: 329-338.
- Gupta, G.K., C. Jagbir, dan B. Manisha. 2010. *Clitoria ternatea (L.): Old and new aspects*. *Journal of Pharmacy Research*, 3 (11), 2610-2614.
- Hardiansyah, D. 2017. Pengaruh penambahan ekstrak daun Alpukat (*Persea americana mill*) pada produk permen jeli dadih terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total koloni BAL dan organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Hariana, A. 2006. *Tumbuhan obat dan khasiatnya*. Penerbit Swadaya Wisma Hijau. Jakarta.

- Hartono, M. A., L. M. E. Purwijantiningih, dan S. Pranata. 2012. Pemanfaatan ekstrak bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai pewarna alami es lilin. *Utilization of Extract Butterfly Pea Flowers (Clitoria ternatea L.) As Natural Colorant of Ice Lolly*. 1–15
- Hidayat, N., dan E. A. Saati. 2006. *Membuat pewarna alami: cara sehat dan aman membuat pewarna makanan dari bahan alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Hidayati, N., Q. Aini., dan M. P. Arlingga. 2021. Pengaruh penambahan ekstrak bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) terhadap sifat organoleptik dan kandungan antosianin *ice cream*. *Jurnal Info Kesehatan*. Vol 11 No. 01, 2021. P-ISSN: 2087-877X, E-ISSN: 2655-2213
- Huang, Y. C., Y. H. Chang, dan Y. Y. Shao. 2005. *Effect of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry*. Volume 98, Issue 3, 2006, Pages 529-538.
- Kahkonen M. P., dan M. Heinonen. 2003. *Antioxidant activity of anthocyanins and their aglycons*. *Journal of Agriculture Food Chemistry*. 51(3): 628-633.
- Kareem S. O., dan R. A. Rahman. 2011. *Utilization of Banana Peels for Citric Acid Production by Aspergillus niger*. *Agriculture and Biology Journal Of North America*.; 384-387.
- Kazuma, K., K. Noda, dan M. Suzuki. 2013. *Flavonoid composition related to petal color in different lines of Clitoria ternatea*. *Phytochemistry*, 64 (1133-1139).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi pembuatan permen*. Ebook pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/ebookpangan.com>. diakses 20 Oktober 2022.
- Leila, S. R., F. Tafzi dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh penambahan gelatin terhadap pembuatan permen jeli dari bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Jambi.
- Lesmana, S.N., I. P. S. Thomas dan K. Netty. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 7(1), 28-39.
- Lombu, F. V., A. T. Agustin, dan E. V. Pandey. 2015. Pemberian konsentrasi asam asetat pada mutu gelatin kulit ikan tuna. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perairan*. 3(2): 25-28.
- Mahmudatussa'adah, A., D. Fardiaz, N. Andarwulan, dan F. Kusnandar. 2014. Karakteristik warna dan aktivitas antosianin ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25 (2):176 – 184.

- Makasana, J., dan B. Z. Dholakiya. 2016. *Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (Clitoria ternatea L.)*. Research on Chemical Intermediates, 43(2), 783–799.
- Malik, I. 2010. Pembuatan Permen Jelly. <http://iwan.malik.wordpress.com>. Diakses pada 15 Februari 2023.
- Maslacha, N. 2021. Karakteristik Fisikokimia *hard candy* sari Jahe Merah (*Zingiber Officinale var. rubrum*) dengan bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Meilgaard, M. C., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. Edisi: Fifth edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, CRC Press is an imprint of the Taylor & Francis Group, an Informa business, Boca Raton.
- Melati, R, dan S. Rahmadani. 2020. Diversifikasi dan preferensi olahan pangan dari pewarna alami kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*) di kota Ternate. Fakultas Pertanian. Universitas Khairun. Ternate.
- Michael, S. G., dan A. Kalamani. 2003. *Butterfly pea (Clitoria ternatea): a nutritive multipurpose forage Legume for the tropics—an Overview*. Pakistan Journal of Nutrition 2 (6): 374-379.
- Minh, N. T., T. C. Ben, P. T. B. Ngoc, dan N. V. Tai. 2022. *Application of butterfly pea flower extract in processing some Vietnamese traditional foods*. Journal of Applied Biology & Biotechnology Vol. 10(5), pp. 143-150, Sep-Oct, 2022.
- Mohebi, E., dan Y. Shahbazi. 2017. *Application of chitosan and gelatin based active packaging films for peeled shrimp preservation: A novel functional wrapping design*. LWT-Food Science and Technology. [Volume 76, Part A](#), March 2017, Pages 108-116.
- Nirmalawaty. A., dan A. A. P. S. Mahayani. 2022. Uji efektifitas bolu kukus jus bunga Telang. ZIRA'AH, Volume 47 Nomor 2, Juni 2022 Halaman 142-153.
- Nisma, F., A. Situmorang, dan A. K. Syarif. 2011. Pengaruh suhu dan waktu perendaman terhadap pengurangan Formaldehid dalam wadah peralatan makan Melamin menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. Jurusan Farmasi. FMIPA. UHAMKA. Jakarta.
- Noori S. 2012. *An overview of oxidative stress and antioxidant defensive system*. Sci Rep. 1(8): 1-9.

- Nur, Y. C. 2015. Perbandingan kadar fenol total dan aktivitas antioksidan ekstrak Metanol daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Arabika (*Coffea arabica*). Skripsi. Fakultas Farmasi. Jember.
- Nurul, S. K., Sutaryono, Q. Addin. 2021. Analisis Kadar Tanin Ekstrak Metanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea*L.) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. CERATA Jurnal Ilmu Farmasi. Vol. 12. No.2, Desember 2021.
- Ovelando, R., M. A. Nabilla, dan A. H. Surest. 2013. Fermentasi buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi asam sitrat. Jurnal Teknik Kimia Vol.19, No.3.
- Palimbong, S., dan A. S. Pariama. 2020. Potensi ekstrak bunga Telang (*Clitoria ternatea*Linn) sebagai pewarna pada produk Tape Ketan. Sains Kes. 2020. Vol 2. No 3. p-ISSN:2303-0267, e-ISSN:2407-6082.
- Parker, K., M. Salas, dan V. C. Nwosu. 2010. *High Fructose Corn Syrup: Production Uses and Public Health Concerns*. 5(December):71–78.
- Pasukamonset, P., T. Pumalee, N. Sanguansuk, C. Chumyen, P. Wongvasu, S. Adiskwattana, dan S. Ngamukote. 2018. *Physicochemical, antioxidant and sensory characteristics of sponge cakes fortified with Clitoria ternatea L. extract*. J Food Sci Technol. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3204-0>
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. Jurnal Natur Indonesia, 5(2): 162-166.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambah Pangan. Kemenkes RI. Jakarta.
- Pokorny, J., N. Yanishlieva, dan M. H. Gordon, (Eds.). 2001. *Antioxidants in food: practical applications*. CRC press.
- Prochazkova, D., I. Bousoya dan N. Wilhelmova. 2011. *Antioxidant and prooxidant properties of flavonoids*. Fitoterapia, 82(4), 513-523.
- Pruthi, N., G. D. Chawla, dan S. Yadav. 2008. *Dyeing of silk with barberry bark dye using mordant combination*. Natural Product Radiance, 7(1), 40-44.
- Purba, E. C. 2020. Kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. EduMatSains, 4 (2), 111-124.
- Puspitasari, A. D., dan L. S. Proyogo. 2017. Perbandingan metode ekstraksi Maserasi dan Sokletasi terhadap kadar fenolik total ekstrak Etanol daun Kersen (*Muntingia calabura*). Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta, 1–8.

- Putra, A.A., Y. Marlida, Khasrad, S.Y.D. Azhike Dan R. Wulandari. 2011. Perkembangan dan usaha perkembangan dadih: sebuah review tentang susu fermentasi tradisional minangkabau. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 13(3).
- Rahmadini, A., S. 2021. Pengaruh penambahan bubuk bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap sifat fisikokimia dan penilaian sensori keju *Mozarella*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang
- Roostita, L. B., C. Hartati, dan S. Kusmayadi. 2003. Studi tentang isolasi dan identifikasi Khamir spesies dalam produk dadih susu kerbau berasal dari Sumatera Barat. Dalam Buku Abstrak Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia. Bandung.
- Rowe R.C., P. J. Sheskey, M. E. Quinn. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients. Sixth Edition*. Pharmaceutical Press.
- Sadikin, M. 2001. Pelacakan Dampak Radikal Bebas terhadap Makromolekul. Kumpulan Makalah Pelatihan: Radikal Bebas dan Antioksidan dalam Kesehatan. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Sayuti, K., dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan alami dan sintetik. Bahan Ajar. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Schreiber, R. dan Gareis. 2007. *The raw material Ossein*. In R.R.Schreiber and H.Gareis.(eds.) *Gelatine Handbook Theory and Industrial Practice*. Weinham, Wiley-VCH. pp. 63-71.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press. Bogor.
- Singh, R., C. C. Yu, G. W. Chen, C. H. Chen, N. Y. Sinaki, J. Lin, dan F. Koxsel. 2022. *Butterfly pea flower as a novel ingredient to produce antioxidant-enriched Yellow Pea-Based Breakfast Cereals*. *Foods* 2022, 11, 3447.
- Sisriyenni D., dan Y. Zurriyati. 2004. Kajian kualitas Dadih susu Kerbau didalam tabung Bambu dan tabung Plastik. *Jurnal Pengkajian Pengembangan Teknologi Pertanian*. 7:171-179.
- Standar Nasional Indonesia 06-3735. 1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1993. Prinsip prosedur statistika : suatu pendekatan Biometrik Ed.2, Cet.3. Alih Bahasa Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Suebkhampet, A., dan P. Sotthibandhu. 2011. *Effect of using aqueous crude extract from Butterfly pea flowers (Clitoria ternatea L.) as a dye on animal blood smear staining*. Suranaree J. Sci. Techno. 19(1):15-19.
- Suhendra, R. 2019. Pengaruh penambahan ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica val*) pada permen jeli susu terhadap aktivitas antioksidan, tekstur, warna dan organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Sulistianingsih, Y., V. S. Johan dan N. Herawati. 2017. Pemanfaatan kulit buah naga merah dalam pembuatan permen jelly buah pedada. Jom FAPERTA Vol. 4 (2).
- Suprpti, M. L. 2005. Awetan kering dan Dodol wuluh: Teknologi Pengolahan Pangan. Kanisius. 51 hlm : ilustrasi ; 20 cm. Yogyakarta
- Susanti, I., W. K. Retno, dan I. Fatim. 2007. Uji sifat probiotik Bakteri Asam Laktat sebagai kandidat bahan Pangan Fungsional. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 18.2 (2007): 89-95.
- Suyatma. 2009. Diagram warna hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Page 8-9.
- Syahril, H. I. 2002. Karakteristik fisik, kimia dan mikrobiologi dadih susu sapi dengan kombinasi starter *Lactobacillus plantarum*, *L. bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tambun, R., H. P. Limbong, C. Pinem, dan E. Manurung. 2016. Pengaruh ukuran partikel, waktu dan suhu pada ekstraksi fenol dari Lengkuas Merah. Jurnal Teknik Kimia USU, Vol. 5, No. 4
- Tamer, C. E., B. İncedayı, O. U. Çopur, dan M. Karınca. 2013. *A research on the fortification applications for jelly confectionery*. Journal of Food, Agriculture & Environment, 11(2), 152-157.
- Tandi, E. K. 2010. Pengaruh tanin terhadap aktivitas enzim protease. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Makassar.
- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah. Media Peternakan. 27 (3): 88- 133.
- Thiele JJ. 2001. *Oxidative targets in the stratum corneum: A new basis for anti oxidative strategies*. Skin Pharmacol Appl Skin Physiol. 14(1): 87-91.
- Toussaint, M. S. dan Maguelonne. 2009. *A history of Food*. Wiley-Blackwell, Chichester, West Sussex, U.K.

- Usmiati, S., dan H. Setiyanto. 2010. Karakteristik dadih menggunakan starter *Lactobacillus casei* selama penyimpanan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2010 pp.406-414.
- Usmiati, S., W. Broto dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. JITV. 16 (2):140-152.
- Utami, P. 2008. Buku pintar tanaman obat. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Vankar, P. S. 2000. *Chemistry of natural dyes*. Resonance, 5(10), 73-80.
- Vinanyak, R. C., A. S. Rabu, dan A. Chatterji. 2011. *Bioprospecting of a few brown seaweeds for their cytotoxic and antioxidant activities*. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine. Volume 2011.
- Walter, M., Dan E. Marchesan. 2011. *Phenolic compounds and antioxidant activity of Rice*. Brazilian Archives of Biology and Technology. Vol.54, n. 1: pp. 371-377, March-April 2011
- Watson, R. R. 2014. *Polyphenols in plants: isolation, purification and astract preparation*. Academic Press, USA
- White, J. S. 2008. *Straight talk about high-fructose corn syrup: what it is and what it ain't¹⁻⁴*. The American Journal of Clinical Nutrition. 88: 16-22.
- White, J. S. 2014. *Sucrose, HFCS, and Fructose: History, Manufacture, Composition, Application, and Production*. White Technical Research, Argenta, USA.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zainedi, A.A., Indriyani, dan Surhaini. 2021. Pengaruh penambahan ekstrak bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) terhadap karakteristik *Marshmallow*. Artikel. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.