

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. (2013). SNI 01-3836-2013. Syarat Mutu Teh kering: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Aguilar-Reynosa, A., Romaní, A., Rodríguez-Jasso, R. M., Aguilar, C. N., Garrote, G., & Ruiz, H. A. (2017). Microwave heating processing as alternative of pretreatment in second-generation biorefinery: An overview. *Energy Conversion and Management*, 136, 50-65.
- Agusta A. 2000. *Minyat Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia*. Bandung: ITB press.
- Agustina, E. (2017). Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan Dari Ekstrak Daun Tiin (*Ficus Carica* Linn.) Dengan Pelarut Air, Metanol Dan Campuran MetanolAir. *KLOROFIL*. 1(1)
- Albrigo, L. G., & Carter, R. D. (1997). Structure of Citrus Fruit in Reaction to Processing. Dalam S. Nagy, P. E. Shaw, & M. K. Veldhuis (Penyunt.), *Citrus Science and Technology*. The AVI Publishing Company Inc.
- Ali YD, Darmadji P, Pranoto Y. 2014. Optimasi nanoenkapsulasi asap cair tempurung kelapa dengan response surface methodology dan karakterisasi nanokapsul. *J Teknol Industri Pangan* 5: 23-30.
- Al Rasyid, Harun. "Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa Sebagai Bahan Pengawet Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersonii*, Lac.) Segar Untuk Tujuan Transportasi". Bogor, Institut Pertanian Bogor Fakultas Teknologi Pertanian, 2010.
- Al - sanafi, A. E. 2016. Pharmacological importance of *Clitoria ternatea* Areview. *IOSR Journal of Pharmacy*, 6(3), 68-83.
- 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.
- Ariana, R. (2016). Optimasi Sistem GC-MS Dalam Analisis Minyak Atsiri Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.). *Jurnal Pharmascience*, 03(02), 1–23.
- Arintawati, M. 2006. Mempelajari Perubahan Fisika dan Kimia Sari Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var *microcarpa*) Dan Proses Pengurangan Rasa Pahit Dalam Pembuatan Konsentrat. Skripsi. TPG, FATETA-IPB. Bogor.
- Armando, Tio L. 2017. Formulasi Pembuatan Teh Celup Fungsional dengan Penambahan Adas (*Foeniculum vulgare* mill.) sebagai Inovasi

- KulinerKhas Tengger, Jawa Timur. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Anandharamakrishnan, C., & Ishwarya S.P. (2015). *Spray Drying Techniques for Food Ingredient Encapsulation*. Chichester: John Wiley & Sons, Ltd.
- Asikin, Y., Taira, I., Inafuku-Teramoto, S., Sumi, H., Ohta, H., Takara, K., & Wada, K. (2012). The composition of volatile aroma components, flavanones, and polymethoxylated flavones in Shiikuwasha (*Citrus depressa* Hayata) peels of different cultivation lines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60(32), 7973–7980.
- Assamoa, K. K., Yao, A. R., & Yvette, F. B. (2020). Phytochemical Characterization of Herbal Tea from Oranges Peels (*Citrus sinensis* var Blonde) Marketed in Abidjan. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, XII(9), 116-125.
- Balitbang Pertanian. (2019). Perbedaan Jeruk Keprok dan Jeruk Siam. Dipetik September 14, 2023, dari <http://www.litbang.pertanian.go.id/tahukahanda/170>
- 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. RuangSeminar FMIPA UNY.
- Darmadji, Purnama, dkk., “Inovasi Prototipe Produk Nanoenkapsulasi Biopreservatif Asap Cair Sebagai Pengawet Pangan Alami”. Prosiding InSINas, 2012.
- Deladino, L., P.S. Anbinder, A.S Navarro, and M.N. Martino. 2008. Encapsulation of natural antioxidants extracted from *Ilex paraguariensis*. *Carbohydrate Polymers* 71: 126-134.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis vol 1*. Marcel Dekker Inc.
- Edogbanya, Suleiman, Olorunmola, Oijagbe. Comparative Study On The Antimicrobial Effects Of Essential Oils From Peels Of Three Citrus Fruits. *MOJ Biology and Medicine Journal*. 2019;4(2):49–54.
- 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.
- Fiana, R.M., Wenny, S.M. dan Alfi, A. 2016. pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha. *Jurnal teknologi pertanian andalas*. 20(2): 1-8.
- Garis, Pirdan, Romalasari, A., dan Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara menjadi Teh Celup. IRWNS. Politeknik Negeri Subang.

- Hambali, E.M.Z., Nasution dan Herliana E. 2005. *Membuat Aneka Herbal Tea*. Penebar Swadaya, Jakarta. Hal 90-115
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., Triani, E., Mataram, U., Kedokteran, F., & Mataram, U. (2022). Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Prosiding SAINTEK*, 4(November 2021), 23–24.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB
- Hartono, M., L.M, E. P., & Pranata, S. (2012). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. 1–15.
- Hidayati. 2012. Distilasi Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk Pontianak dan Pemanfaatannya dalam Pembuatan Sabun Aroma Terapi. *Jurnal Biopropal Industri* Vol. 3 No. 2. 2012:39-49.
- Ibrahim, A., & Sarbatly, R. (2012). Effects of modifier polarity on extraction of limonene from *Citrus sinensis* L. Osbeck using supercritical carbon dioxide. *Malaysian Journal of Fundamental & Applied Sciences*, 8(2), 115–120.
- Ikarini, I., Harwanto., & Yunimar. (2021). Karakteristik Fisik dan Identifikasi Senyawa pada Minyak Atsiri dari Limbah Kulit Jeruk. *Jurnal of Applied Agricultural Sciences*, V (2), 131-137.
- Indastuti. (2019). Potensi Limbah Kulit jeruk Lokal Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan 2020*, II(13)
- Istiyani, K. 2008. *Mikroenkapsulasi Insulin Untuk Sediaan Oral Menggunakan Metode Emulsifikasi Dengan Penyalut Natrium Alginat dan Kitosan*. Skripsi. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Teknologi Minyak Atsiri*. UI Press. Jakarta.
- Kofifa, D. I., Minah, F. N., & Astuti, S. (2022). Pengaruh Waktu Pengeringan dan Volume Larutan Buah Jeruk dalam Pembuatan Permen Jelly. *Malang: Teknik Kimia, Institut Teknologi Nasional Malang*
- Kurniawan, A., Kurniawan, C., & Indraswatu, N. (2017) Ekstraksi minyak kulit jeruk dengan metode distilasi, pengepresan dan leaching. *Widya Teknik*, 7(1), 15-24.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, L. M. (2017). *Food and Nutrition Research*. 61, 61779.
- Koensoemardiyah. 2010. *Minyak Atsiri Untuk Industri Makanan, Kosmetik dan Aroma Terapi*. Yogyakarta: Andi Publisher.

- Kurniawan, A., Kurniawan, C., Indraswati, N., dan Mudjijati. 2008. Ekstraksi Minyak Kulit Jeruk dengan metode Destilasi, pengepresan, dan Leaching, *Jurnal Widya Teknik* Vol. 7, No. 1.
- Kusumowati, I. T. D & Sudjono, T. A dkk. (2012). Korelasi Kandungan Fenolik Dan Aktivitas Antiradikal Ekstrak Etanol daun Empat Tanaman Obat Indonesia (Piper betle, Sauropus androgynus, Averrhoa bilimbi, Guazuma ulmifolia). *Jurnal Farmasi Indonesia*. 13(1)
- Laely, N. E. 2016. Uji Efektifitas Air Perasan Jeruk Siam (Citrus limon L.) terhadap Bakteri Staphilococcus aureus. [Skripsi]. Program Studi D3 Farmasi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah. Ciamis.
- Lagawa, Cakra, I N., Kencana, P K, dan Aviantara.(2020).Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (Gigantochloanigrociliata BUSE-KURZ). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. Prog Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. 8(2).
- Marpaung, A. M. (2020) Tinjauan manfaat bunga telang (clitoria ternatea L.) bagi Kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2),63-85.
- Mu'nim, Abdul; Hanani, Endang dan Mandasari, Andita. 2008. Pembuatan Teh Herbal Campuran Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa) dan Herba Seledri (Apium graveolens). *Majalah Ilmu Kemarfasian*. 5(1) : 47-54.
- 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 18 Januari 2023]
- Oktara, A. (2016). *Penggunaan Data Absorban Kulit Jeruk Siam pada Panjang Gelombang Ultraviolet Cahaya Tampak untuk Menbedakan Buah Jeruk Berdasarkan Tingkat Kesegaran*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Pasaribu, W. A. (2022). Pengaruh Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea) dan Susu Nabati Terhadap Mutu Yogurt. Skripsi.
- Praseptiangga, D., Aviany, T.P., & Parnanto, N.H.R. (2016). Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nangka (Artocarpus heterophyllus). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 71–83.
- Putri, A. (2021). *Enkapsulasi dan Pelepasan Terkendali Minyak Atsiri sebagai Produk sediaan Aromaterapi dengan Teknik Koaservasi Kompleks*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putra, D. P. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Daging Kelapa Muda (Cocos nucifera L.) dan Bunga Telang (Clitoria ternatea)

- Putri, A. I & Dharmono. (2018). Keanekaragaman Genus Tumbuhan dari Famili Fabaceae di Kawasan Hutan Pantai Tabanio Kabupaten Tanah Laut
- Rahim ZHA. 2007. Effect of Piper betle L extract on the virulence activity of Streptococcus mutans- an in vitro study. Pakistan J Biologic Sci. 9, 8, 1470.
- Rahmadini, A. S. (2021). *Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang (Clitoria ternatea) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Penilaian Sensori Keju Mozzarella*. Universitas Andalas. Padang.
- Ravikumar, C. 2014. Review on herbal teas. Journal of Pharmaceutical Sciences and Research. Vol. 6(5): 236-238.
- Rein, M. 2005. Copigmentation reaction and color stability of berry anthocyanin. Disertasi. Helsinki: Universitas of Helsinki.
- Rozi, F. (2021). Karakteristik The Celup Herbal Berbahan Baku Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*), Daun Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Substitusi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii*) sebagai Minuman Fungsional.[Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Rowe, Raymond C, Paul J Sheskey and Marian, E.Q. 2009. Handbook of Pharmaceutical Exipient. Pharmaceutical Press. London
- Rusli, M. (2010). Sukses Memproduksi Minyak Atsiri. Jakarta: Argo Medoa Pustaka.
- Saidi, M. M. (2020). Analisis Parameter Kualitas Air Minum (pH, ORP, TDS, DO, Dan Kadar Garam) Pada Produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK).[Skripsi] Universitas Islam Yogyakarta.
- 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.
- Samsudin, E., & Khoirudin. (2011). Ekstraksi Filtrasi Membran dan Uji Stabilitas Zat Warna Dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*). Universitas Diponegoro
- Siagian, I, D, N., Bintoro, V, P., & Nurwantoro. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rbaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis. Jurnal Teknologi Pangan, IV (1), 23-29.
- Singh, B., Singh, J. P., Kaur, A., & Singh, N. (2020). Phenolic composition, antioxidant potential and health benefits of citrus peel. Food Research International.
- Soeksmanto, A., Hapsari, Y. & Simanjuntak, P., 2007, Kandungan Antioksidan pada Beberapa Bagian Tanaman Mahkota Dewa, *Phaleria macrocarpa* (Scheff) Boerl. (Thymelaceae), Biodiversitas, 8 (2), 92-95.
- Sukma, P. N., Pertanian, F. T., & Andalas, U. (2023). *PENGARUH KELAYUAN*

*KULIT JERUK KEPROK ( Citrus reticulata ) TERHADAP KARAKTERISTIK BUBUK YANG AKAN DIGUNAKAN PADA FOOD SELF-HEATER.*

- Supriyadi dan A. Sakha Rujita. 2012. Karakteristik Mikrokapsul Minyak Atsiri Lengkuas Dengan maltodekstrin Sebagai Enkapsulan. J. teknol. Dan Industri pangan Vol 24 N0, 2 TH 2013.
- Suryana, M. R. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoriat ternatea L.*). Pasundan Food Technology Journal, 8(2), 45–50.
- Talavera, S., Felgine, C., dan Texier, O. 2004. Bioavailability of a bilberryanthocyanin Extract and its impact on plasma antioxidant capacity inrats. Laboratoire de Pharmacognosie, Faculté de Pharmacie, Clermont-Ferrand, France.
- Tantono, E., Effendi, R., & Hamzah, F.H. (2017). Variasi rasio bahan penstabil CMC (carboxy methyl cellulose) dan gum arab terhadap mutu velva alpukat (*Parsea americana Mill.*). JOM FAPERTA, 4(76), 26–28.
- Tyastiningrum, E. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk Mandarin Tanpa Enkapsulasi dan Terenkapsulasi dengan Variasi Konsentrasi terhadap Karakteristik Selai Sayur. Universitas Jenderal Soedirman.
- Utami, P. (2008). Buku Pintar Tanaman Obat: 431 Jenis Tanaman Penggempur Aneka Penyakit. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Wahyuni, Rina, dkk., Mikroenkapsulasi Karbamazepin Dengan Polimer HPMC Menggunakan Metoda Emulsifikasi Penguapan Pelarut. Farmasi Higea 7, no. 2 (2015): h. 190-207.
- 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.
- Wijayanti, dkk. (2019). Potensi Kulit Jeruk Siam (*Citrus Sinensis*) Untuk Mengatasi Masalah Ketombe. *Artikel Pemakalah Paralel*, 1–4.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yasir, Muhammad, Mailoha, M., dan Picauly, P. (2019). Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. Jurnal Teknologi Pertanian. 8(2): 53-57
- Yamin, Muhammad; Ayu, Dewi Fortuna dan Hamzah, Faizah. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia Alata L.*). Jom Faperta. 4(2): 1-15.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Padang: Andalas University Press. 11 -19 h

- Yufita, S. W. (2019). Identifikasi Morfologi Tanaman jeruk Kuok (*Citrus nobilis* L) dan Tingkat Kesuburan Tanah di Kecamatan Bangkinang Barat Kabupaten Kampar. [Skripsi] Fakultas Pertanian, Universitas Islam Riau
- Yuliani S., Desmawarni NH, Yuliani SS 2007. Pengaruh Laju Air Umpan dan Suhu Inlet Spray Drying pada Karakteristik Mikrokapsul Oleoresin Jahe. *J. Pascapanen* 4: 18-26.
- Yuliani, Sri. “Mikroenkapsulasi: Pendekatan Strategis Untuk Fortifikasi Pangan”. *Buletin Teknologi Pascapanen pertanian* 7, no. 1 (2011): h. 10-19.
- Yuliawaty, S.T., & Susanto, W.H. (2015). Effect of drying time and concentration of maltodextrin on the physical chemical and organoleptic characteristic of instant drink noni leaf (*Morinda citrifolia*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 41–

