

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. Sni 1718.1996. *Syarat Mutu Manisan Kering*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Adiono, dan H. Purnomo. 2007. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia-Press, Jakarta.
- Afrianti, L. H. (2010). *Pengawet Makanan Alami Dan Sintetis*. Alfabeta.
- Andrikayana, E., Pratiwi, A., & Perti, A. (2016). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensori Pada Puding Bunga Telang. *Thp Semarang*, 18(2), 33–37.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Anggraini, T. (2017). Sumber Antioksidan Alami. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (Vol. 3, Issue 1). Padang : Penerbit Erka
- Angraini, & Lisa. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, Vol.2
- Anthika, B., Kusumocahyo, S. P., & Sutanto, H. (2015). Ultrasonic Approach in *Clitoria ternatea* (Butterfly Pea) Extraction in Water and Extract Sterilization by Ultrafiltration for Eye Drop Active Ingredient. *Procedia Chemistry*, 16(6), 237–244.
- Aini, K., 2014. Skrining Fitokimia dan Penentuan Aktivitas Antioksidan serta kandungan Total Fenol Ekstrak Buah Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq. Sw.)). [Skripsi]. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Bachtiar, Y. dan M.A. Fatah. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Budiasih, K. S. (2017). Potensi Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L*) Sebagai Antifungi *Candida Albicans* , *Malasezia Furfur* , *Pitosporum*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 1(2), 30–36.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. A., Wootton, M. (2007). *Ilmu Pangan*. UI-Press : Jakarta
- Bunga, P.O. (2012). *Pengaruh pemberian ekstrak buah labu siam (Sechium edule) terhadap penurunan kadar glukosa darah tikus wistar yang diinduksialoksan*. Semarang Indonesia : Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Cahyadi, W. (2008). *Analisis dan Aspek Kesehatan : Bahan Tambahan Pangan*.

Jakarta : PT. Bumi Aksara

- Daryono, E. D. (2013). Ekstraksi Pektin Dari Labu Siam. *Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional, Malang Jl. Bendungan Sigura-Gura,*
- Donal, D. J. (2018). *Pengaruh Penambahan Puree Buah Senduduk (Melastoma Malabathricum, L.) Terhadap Karakteristik Mutu Manisan Kering Puree Labu Siam (Sechium Edule, (Jacq.) Swartz).* [Skripsi] Padang : Universitas Andalas.
- Dwyer, S. C., & Buckle, J. L. (2009). *Ilmu Pangan.* Jakarta : UI - Press
- Eder. (1996). *Handbook of Food Analysis* vol 1. Now York : Marcel Dekker Inc.
- Efendi, R., Yusmarini, & Zulkifli. (2018). Pembuatan Permen Jelly dari Wortel dan Bonggol Nanas. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian*, 404–417.
- Fadhilah, P. S. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Sari Bunga Telang (Clitoria ternatea) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly.* [Skripsi] Padang : Universitas Andalas
- 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
- Fardiaz, S. (1993). *Analisis Mikrobiologi Pangan.* Jakarta : Raja Grafindo Persada
- Fiardilla, F. 2015. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Karakteristik Permen Jelly Buah Pala. [Skripsi]. Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang dijual di pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *AMINA*, 50-54
- 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.
- Hariyadi. (2004). *Prinsip - prinsip Penetapan dan pendugaan Masa Kadaluarsa. Modul pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Self Life) Bahan dan Produk Pangan.* Bogor : IPB
- Handeburg dan Pantastico. 1984. Dasar-dasar Pengemasan dalam Fisiologi Pasca Panen. Pantastico. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Huang, Yu-Ching, & Yi-Yuan. (2006). *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan.* *Fppd Chemistry*, 98 (3) : 529 - 38.

- Hidayati, N., Aina, Q., & Airlangga, M. P. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kandungan Antosianin Ice Cream. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(01), 444–452.
- Indrayani. (2012). *Mudah dan Praktis Membuat Aneka Manisan Buah*. Jakarta : Wahyu Media.
- Kazuma, K., Noda, N., & Suzuki, M. (2003). Flavonoid Composition Related To Petal Color In Different Lines Of Clitoria Ternatea. *Phytochemistry*, 64(6), 1133–1139.
- Kementrian Kesehatan Ri. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (Tkpi)*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kesuma, S., & Rina, Y. (2015). *Antioksidan Alami Dan Sintetik* (1st Ed.). Padang : Andalas University Press.
- Khasanah, L. U., Fathinatullabibah, & Kawiji. (2014). Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) Terhadap Perlakuan Ph Dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2), 3(2), 60–63.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. (2017). Anthocyanidins And Anthocyanins: Colored Pigments As Food, Pharmaceutical Ingredients, and The Potential Health Benefits. *Food And Nutrition Research*, 61(1).
- Koswara, S., Purba, M., & Aini, A. (2017). Manisan Basah Buah-Buahan. In *Badan Pom*. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- Lakshmi, C., Raju., Madhavi, T., & Sushma, N. (2014) Identification of Bioactive Compounds Bt Ftir Analysis and In Vitro Antioxidant Activity of Clitoria Ternatea Leaf and Flower Extacts,. *Indo American Journal of Pharmaceutical Research*.
- Marlina, A. (2006). Pengaruh Lama Pemberian Formula Ekstrak Buah Labu Siam terhadap Kadar Kolesterol Total dan Trigliserida Tikus Putih jantan. *Jurnal Bahan Alam Indonesia*, Vol. 6 : 1-5
- Marlina, M., Wijaya, M., & Kadirman, K. (2019). Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Mutu Permen Karamel Susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1),
- Madhavi, Durga Maha Lakshmi, D. P. R., & Sushma, J. (2014). Identification of Bioactive Compounds By Ftir Analysis and in Vitro. *Identification of Bioactive Compounds By Ftir Analysis and in Vitro*, 4(09), 3894–3903.
- Meilianti. (2018). Karakterisasi permen jelly umbi bit merah (*Beta vulgaris .L*) dengan penambahan ekstrak buah sirsak dan variasi pektin. *Distilasi*, 3(2), 39–

47.

Melati, R., & Rahmadani, S. N. (2020). Diversifikasi dan Preferensi Olahan Pangan dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) di Kota Ternate. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis 2020, November*, 1–9.

Memet, Fatah, Y.B., & Abdul (2004). *Membuat Aneka Manisan Buah*. Jakarta : Agromedia Pustaka.

Muangsir, W., & Werawatganone, P. (2017). Effect of Micelles and pH on Stability of Clitoria Ternatea Color Extract. *Journal of Health Research*, 25 (2) , 55-60

Muhammad Ezzudin, R., & Rabeta, M. S. (2018). A Potential Of Telang Tree (*Clitoria ternatea*) In Human Health. *Food Research*, 2(5), 415–420.

Necas, J., & Bartosikova, L. (2013). Carrageenan: A Review. *Veterinarni Medicina*, 58(4), 187–205.

Neda, G. D., Rabeta, M. S., & Ong, M. T. (2013). Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*. *International Food Research Journal*, 20(3), 1229–1234.

Nessianti, A. (2015). Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). *E-Jurnal Boga*, 4 No 3(3), 79–84.

Nurmalasari, P. (2019). Pemanfaatan Labu Siam (*Sechium edule*) dan ubi jalar cilembu sebagai bahan utama dalam pembuatan selai. *Jurnal of Chemical Information and Modeling*, 53 (9) , 1689 -1699.

Nofriati, D. (2013). Kajian Pengawetan Manisan Kering Buah Nenas (*Ananas comosus L. Merr*) Selama Masa Penyimpanan. *Jurnal Agro Industri*, 3 No 2(November), 77–82.

Padmawati, I. G. A., Kartika Pratiwi, I. D. P., & Sri Wiadnyani, A. Agung I. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea Linn*) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 11(1), 43.

Parwatiningsih, D., & Batubara, S. C. (2020). Mutu Selai Lembaran Labu Siam Dengan Konsentrasi Karagenan Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 2(2), 115–122.

Parinduri, M.E. (2017). Pengaruh Penamabahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (*Sechium edule*). Padang : Universitas Andalas

Perdana, D. (2022). *Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Lembaran*

Daging Kelapa Muda (Cocos nucifera) Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Lembaran Daging Kelapa Muda. [Skripsi] Padang : Universitas Andalas.

Peranginangin, R., Sinurat, E., & Darmawan, M. (2013). *Memproduksi Karaginan dari Rumpun Laut.* Jakarta : Penebar Swadaya Grup.

Purwaniati, Arif, A. R., & Yuliantini, A. (2020). Analysis Of Total Anthocyanin Content In Telang Flowers Preparations (*Clitoria ternatea*) With Ph Differential Method Using Visible Spectrophotometry. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18.

Purwasih, R. (2021). *1 Analisis Pangan.* Subang : Polsub Press

Pujimulyani, D (2009). *Teknologi pengolahan Sayur - sayuran dan Buah - buahan.* Yogyakarta : Graha Ilmu.

Pratama, R. C., Jaya, F. M., & Sari, L. P. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Mutu Kerupuk Ikan Patin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 17(1), 28–38.

Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan.* Yogyakarta : CV Andi Offset

Rahman, A. (2018). *Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (Vacuum Frying) Terhadap Karakteristik Keripik Labu Siam (Sechium edule).* [Skripsi] Padang : Universitas Andalas.

Rahmawati, W. O., Muzzakar, M. Z., & Baco, A. R. (2022). *Karakteristik Organoleptik , Antioksidan , Ph Dan Viskositas Susu Kedelai (Glycine Max) The Effect Of Addition Of White Ginger Filtrate (Zingiber Officinale) On Organoleptic Characteristics , Antioxidant Activity , Ph , And Viscosity Of Soymilk (Glyc. 7(4), 5399–5409.*

Rein. (2005). *Copigmentation Reaction and Color Stability of Berry Anthocyanin.* Disertasi : Universitas Of Helsinki.

Riyanto, E. F., & Suhartati, R. (2019). Daya Hambat Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Terhadap Bakteri Perusak Pangan. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 19(2), 218.

Rokhman, F. (2007). *Aktivitas Antibakteri Filtrat Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Terhadap Bakteri Penyebab Konjungtivitis.* Bogor : IPB Press

Saputra, S. A., Yulian, M., & Nisah, K. (2021). Karakteristik Dan Kualitas Mutu Karaginan Rumpun Laut Di Indonesia. *Lantanida Journal*, 9(1).

Santoso, A. (2011). Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan.

Magista, 22(11), 35–40.

Sari, M. W. (2014). Pengaruh Jumlah Asam Sitrat Dan Agar-Agar Terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Tata Boga*, 03(1), 100–110.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press

SNI 7388 : 2009. (2009). Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. *Standar Nasional Indonesia*, 17.

Suryana, M. R. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) : Sebuah Ulasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 45–50.

Suryani, A., Hambali, E., & Rivai, M, (2004). *Membuat Aneka Selai*. Jakarta : Penebar Swadaya

Suprpti, & Lies, M. (2005). *Kunci dan Manisan Waluh*. Yogyakarta : Kanisius

Soedarya, & Prahasta, A. (2009). *Agribisnis Labu Siam*. Bandung : Pustaka Grafika

Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan. In *Andalas University Press* (Vol. 1, Issue 1).

Syarif, R. dan Halid, H. (2003). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta : Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.

T.Madhavi, Sushma, N. J. (2014). Identification Of Bioactive Compounds By Ftir Analysis And In Vitro. *Identification Of Bioactive Compounds By Ftir Analysis And In Vitro*, 4(09), 3894–3903.

Werawatganone, P., & Maungsiri, W. (2011). Effect Of Micelles And Ph On Stability Of Clitoria Ternatea Color Extract. *J Health Res*, 25(2), 80.

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

Yuliani, Y., Mulawarman, U., Food, S., View, P., & View, F. M. (2012). Evaluasi Kualitas Manisan Sukun (*Artocarpus altilis*) yang diolah dengan Penambahan Ekstrak Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) dan Perendaman dama Agen Pengeras CaCo₃. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1) : 25 - 29

Yunita, M., & Rahmawati. (2015). *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (Carica Candamarcensis)*. 2252–7311, 17–28.

Zussiva, A., Bertha, K. L., & Budiyati, C. S. (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.