

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, F., & Pato, U. (2017). Pemanfaatan Buah Nipah (*Nypa Fruticans*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Selai. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(1).
- Agustin, F., Dwi, W., & Putri, R. (2014). *Making Of Jelly Drink Avertroa Blimbi L. (Study About Belimbing Wuluh Proportion : The Water And Carrageenan Concentration)* (Vol. 2, Issue 3).
- Al-Snafi, A. E. (2016a). Medicinal Plants With Antimicrobial Activities (Part 2): Plant Based Review. *Scholars Academic Journal Of Pharmacy*, 5(6). <https://doi.org/10.21276/sajp.2016.5.6.2>
- Al-Snafi, A. E. (2016b). *Pharmacological Importance Of Clitoria Ternatea-A Review* (Vol. 6, Issue 3). [www.iosrphr.org](http://www.iosrphr.org)
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat.
- Anggraini, T. (2017). *Sumber Antioksidan Alami* (R. Yenrina, Ed.). Erka.
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., & Sayuti, K. (2017). Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam Dan Putih Dari Beberapa Daerah Di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 123–136.
- Angriani, L. (2019). *Potensi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan (The Potential Of Extract Butterfly Pea Flower (Clitoria Ternatea L.) As A Local Natural Dye For Various Food Industry)*. 2(1).
- Anwar, K., & Khoirunnisa, T. (2024). Uji Intensitas Warna, Ph Dan Kesukaan Minuman Fungsional Teh Bunga Telang Kurma. *Pontianak Nutrition Journal*, 7(1), 509–515.
- Astuti, Z. M., Ishartani, D., & Muhammad, D. R. A. (2021). The Use Of Low Calorie Sweetener Stevia In Velva Tomato (*Lycopersicum Esculentum* Mill). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 31. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.43696>
- Ayuni, I. T. (2022). *Pemanfaatan Rumput Laut (Gracilaria Verrucosa) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Agar-Agar Sebagai Bahan Pangan Dan Bahan Edukasi*.
- Azabi, D., Ega, L., & Polnaya, F. J. (2023). Pengaruh Penambahan Sari Citrus Microcarpa Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Jelly Drink Tomat Apel (*Lycopersicum Pyriforme*). *Agromix*, 14(1), 39–47. <https://doi.org/10.35891/agx.v14i1.3183>
- Bella, P. Oktavia. (2021). *Analisis Kandungan Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Dengan Teknik*

*Ekstraksi Ultrasonik (Kajian Jenis Pelarut Dan Waktu Ekstraksi).*  
Universitas Brawijaya.

- Berawi, K. N., & Marini, D. (2018). Efektivitas Kulit Batang Bakau Minyak (Rhizopora Apiculata) Sebagai Antioksidan. *Jurnal Agromedicine*, 5, 412–417.
- Cahyaningsih, E., Yuda, P. E. S. K., & Santoso, P. (2019). Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis (Phytochemical Screening And Antioxidant Activity Of Telang Flower Extract (Clitoria Ternatea L.) Using Uv-Vis Spectrophotometry). *Ilmiah Medicamento*, 5(1), 51–57.
- Cahyanto, H. A. (2018). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Pinang (Areca Catechu, L) Antioxidant Activity Of Areca Catechu Ethanolic Extract. *Jurnal Kementerian Perindustrian Republik Indonesia*, Xiv(2), 70–73.
- Dalming, T., Margareth, V. D., & Asmawati, A. (2018). Kandungan Serat Buah Nipah (Nypa Fruticans Wurmb) Dan Potensinya Dalam Mengikat Kolesterol Secara In Vitro. *Media Farmasi*, Xiv(1).
- De Moraes, J. S., Sant'ana, A. S., Dantas, A. M., Silva, B. S., Lima, M. S., Borges, G. C., & Magnani, M. (2020). Antioxidant Activity And Bioaccessibility Of Phenolic Compounds In White, Red, Blue, Purple, Yellow And Orange Edible Flowers Through A Simulated Intestinal Barrier. *Food Research International*, 131. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109046>
- Funami, T. (2011). Next Target For Food Hydrocolloid Studies: Texture Design Of Foods Using Hydrocolloid Technology. *Food Hydrocolloids*, 25(8), 1904–1914. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2011.03.010>
- Gani, Y. F., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2014). Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal Of Food Technology And Nutrition)*, 13(2), 87–93. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v13i2.1508>
- Handayani, L., Aprilia, S., Arahman, N., & Bilad, M. R. (2024). Identification Of The Anthocyanin Profile From Butterfly Pea (Clitoria Ternatea L.) Flowers Under Varying Extraction Conditions: Evaluating Its Potential As A Natural Blue Food Colorant And Its Application As A Colorimetric Indicator. *South African Journal Of Chemical Engineering*, 49, 151–161. <https://doi.org/10.1016/j.sajce.2024.04.008>
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Gita Dwikasari, L., & Triani, E. (2022). Prosiding Saintek Analisis Komposisi Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Lppm Universitas Mataram*, 4.

- Hariyono, H. (2015). *Perbandingan lama Waktu Fermentasi Antara Sari Buah Nipah (Nypa Fruticans Wurmb) Dan Air Kelapa Sebagai Substrat Cair Dalam Fermentasi Nata Berdasarkan Ketebalan Lapisan Nata*. Iain.
- Hartono, M. A., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, S. (2013). 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. *Jurnal Biologi*, 1–15.
- Hasanah, N., Hidayah, I. N., & Muflihati, I. (2019). Karakteristik Jelly Drink Seledri Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Agar. *Journal Of Food And Culinary*, 2(1), 17. <https://doi.org/10.12928/Jfc.V2i1.1436>
- Hasyim, H., Rahim, A., & Rostiati, ). (2015). Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Dari Sari Buah Srikaya Pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar. *Jurnal Agrotekbis*, 3(4), 463–474.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), 17. <https://doi.org/10.21082/Jp3.V37n1.2018.P17-25>
- Herman, H., Rusli, R., Ilimu, E., Hamid, R., & Haerrudin, H. (2011). Analisis Kadar Mineral Dalam Abu Buah Nipa (*Nypa Fruticans*) Kaliwanggu Teluk Kendari Sulawesi Tenggara. *J. Trop. Pharm. Chem.* 2011, 1(2).
- Herman, H., Rusli, R., Ilimu, E., Hamid, R., & Haeruddin, H. (2011). Analisis Kadar Mineral Dalam Abu Buah Nipa (*Nypa Fruticans*) Kaliwanggu Teluk Kendari Sulawesi Tenggara. *Journal Of Tropical Pharmacy And Chemistry*, 1(2), 107–113. <https://doi.org/10.25026/Jtpc.V1i2.17>
- Hirdan, H., Pato, U., & Rossi, E. (2021). Pemanfaatan Buah Nipah (*Nypa Fruticans*) Dan Buah Pepaya (*Carica Papaya L*) Dalam Pembuatan Fruit Leather. *Sagu*, 20(1), 8–15.
- Ismawati, N., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. (2016). Nilai Ph, Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3). <https://doi.org/10.17728/Jatp.181>
- Kaisoon, O., Siriamornpun, S., Weerapreeyakul, N., & Meeso, N. (2011). Phenolic Compounds And Antioxidant Activities Of Edible Flowers From Thailand. *Journal Of Functional Foods* 3, 88–99.
- Kazuma, K., Noda, N., & Suzuki, M. (2003). Flavonoid Composition Related To Petal Color In Different Lines Of *Clitoria Ternatea*. *Phytochemistry*, 64(6), 1133–1139. [https://doi.org/10.1016/S0031-9422\(03\)00504-1](https://doi.org/10.1016/S0031-9422(03)00504-1)
- 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. In *Food And Nutrition Research* (Vol. 61).

- Kungsuwan, K., Singh, K., Phetkao, S., & Utama-Ang, N. (2014). Effects Of Ph And Anthocyanin Concentration On Color And Antioxidant Activity Of Clitoria Ternatea Extract. In *Food And Applied Bioscience Journal* (Vol. 2, Issue 1).
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro* (L. I. Darojah, Ed.; 1st Ed.). Bumi Aksara.
- Kusumanti, Y., Ilmawati, E. M., & Hasibuan, U. F. H. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Dengan Metode Dpph (2,2diiphenyl1-1pickrylhydrzyl). *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 6, 1658–1664.
- Leite Neta, M. T. S., De Jesus, M. S., Da Silva, J. L. A., Araujo, H. C. S., Sandes, R. D. D., Shanmugam, S., & Narain, N. (2019). Effect Of Spray Drying On Bioactive And Volatile Compounds In Soursop (*Annona Muricata*) Fruit Pulp. *Food Research International*, 124, 70–77. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.09.039>
- Li, J. M., & Nie, S. P. (2016). The Functional And Nutritional Aspects Of Hydrocolloids In Foods. *Food Hydrocolloids*, 53, 46–61. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.01.035>
- Manurung, M. J., Ginting, S., & Nurminah, M. (2018). Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Naga Merah Dengan Bubur Buah Sirsak Serta Jumlah Gula Terhadap Mutu Marshmallow. In *Ilmu Dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan Dan Pert* (Vol. 6).
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal Of Functional Food And Nutraceutical*, 1(2), 63–85. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.30>
- Megis, I. M. D., Surhaini, S., & Susesno, R. (2022). Pengaruh Perbandingan Buah Nipah (*Nypa Fruticans*) Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dalam Pembuatan Permen Jeli. Universitas Jambi.
- Mulyadi, A. F., Dewi, I. A., & Deoranto, P. (2013). Pemanfaatan Kulit Buah Nipah Untuk Pembuatan Briket Bioarang Sebagai Sumber Energi Alternatif. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 65–72.
- Nampoothiri, K. U. K., Krishnakumar, V., Thampan, P. K., & Nair, M. A. (2019). *The Coconut Palm (Cocos Nucifera L.)--Research And Development Perspectives*. Springer.
- Necas, J., & Bartosikova, L. (2013). Carrageenan: A Review. *Veterinarni Medicina*, 58(4), 187–205.

- Ngibad, K. (2023). Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolik, Dan Kadar Flavonoid Total Daun Jati Cina (*Senna Alexandrina*). *Lantanida Journal*, 11 (1), 24–35.
- Novelina, Nazir, N., & Adrian, M. R. (2016). The Improvement Lycopene Availability And Antioxidant Activities Of Tomato (*Lycopersicum Esculentum*, Mill) Jelly Drink. *Agriculture And Agricultural Science Procedia*, 9, 328–334. <https://doi.org/10.1016/j.aaspro.2016.02.144>
- Pratimasari, D., Yety Lindawati, N., Studi, P. S., Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional, S., & Yos Sudarso, J. (2018). *Optimasi Zat Warna Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Pewarna Alami Pada Sirup Parasetamol*. 4(2), 89–97.
- Primaviera, E., Kusumaningrum, I., & Rohmayanti, T. (2024). Sifat Mutu Sensori Dan Kimia Selai Kulit Buah Naga Merah Dan Buah Sirsak Sensory And Chemical Characteristics Of Red Dragon Fruit Peel Jam And Soursop Fruit. *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(1), 78–89.
- Purnavita, S., & Wulandari, P. (2020). Pengambilan Galaktomanan Dari Buah Nipah Dengan Metode Ekstraksi. *Chemtag Journal Of Chemical Engineering*, 1(2), 31–38.
- Putra, T. H. (2021). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Jelly Drink Sirsak-Buah Naga Merah* [Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya]. <http://repository.ukwms.ac.id/id/eprint/27152>
- Rahmadini, A. S., Putra, A. A., Rakhmadi, A., & Ernita, Y. (2023). Analisis Sifat Fisikokimia Keju Mozarella Dengan Penambahan Antosianin Dari Bubuk Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*). *Agroteknika*, 6(2), 198–212. <https://doi.org/10.55043/agroteknika.v6i2.159>
- Riyanto, E. F., Nurjanah, A. N., Ismi, S. N., & 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, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 19(2), 218–225.
- Rohmah, I. N., Soedjoto, L., & Mu'minin, U. (2012). *Pengaruh Rebusan Daun Sirsak (Annona Muricata Linn) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus*. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami Dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Selviana, S., Achayadi, N. S., & Yusman, T. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Black Mulberry (Morus Nigra L.)*.
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Maya, P. S. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: Ipb Press.

- Sitanggang, A. B. (2020). *Peran Penting Hidrokoloid Dalam Produk Konfeksioni*. <https://www.researchgate.net/publication/341213863>
- Subiandono, E., Heriyanto, N. M., & Karlina, E. (2011). *Potensi Nipah (Nypa fruticans (Thunb.) Wurmb.) Sebagai Sumber Pangan Dari Hutan Mangrove*. Indonesian Ministry Of Agriculture.
- Sumartini, Ikrawan, Y., & 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*, 7(2), 70–77.
- Sunarjono, H. (2005). *Sirsak Dan Srikaya : Budi Daya Untuk Menghasilkan Buah Prima*. Penebar Swadaya.
- Surhaini, S., & Ulyarti, U. (2019). *Kandungan Gizi Dan Penerimaan Produk Olahan Cake Dengan Bahan Baku Substitusi Tepung Nipah*.
- Suryanizak, E. R., Radam, R., Program, Y., & Kehutanan, S. (2023). Senyawa Kimia Aktif Buah Nipah (Nypa fruticans Wurmb) Berdasarkan 3 Tingkat Kematangan Buah Active Chemical Compounds Of Nipah Fruit (Nypa fruticans Wurmb) Based On 3 Levels Of Fruit Maturity. In *Jurnal Sylva Scientiae* (Vol. 06, Issue 1).
- Wicaksana, I. P. B. (2023). Utilization Of Soursop Fruit As A Substitute Of White Vinegar In Making Hollandaise Sauce. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(2), 337–352. <https://doi.org/10.22334/Paris.V2i2>
- Wicaksono, A. N., Firdaus, M., Dwi, D., Program, S., Teknologi, S., Perikanan, H., Perikanan, F., Kelautan, I., & Brawijaya, U. (2019). Pengaruh Lama Waktu Perendaman Yang Berbeda Terhadap Kualitas Agar-Agar Gracilaria verrucosa. *Jurnal Techno-Fish*, 3(1).
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif (I)*. Andalas Universitas Press.
- Yenrina, R., Novelina, & Putra, D. P. (2023). The Effect Of Citric Acid Addition On Physicochemical And Organoleptic Characteristics Of Young Coconut Meat (Cocos nucifera, L.) And Butterfly Pea (Clitoria ternatea) Sheet Jam. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 1177(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1177/1/012033>
- Yowandita, R., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2018). Making Of Pineapple Jelly Drink (Ananas comosus L) Study Of Pineapple Fruit Maturity Level And Concentration Of Carrageenan Addition To Physical, Chemical And Organoleptic Properties. In *Pembuatan Jelly Drink Nanas-Yowandita Jurnal Pangan Dan Agroindustri* (Vol. 6, Issue 2).
- Zingare, M. L., Zingare, P. L., Dubey, A. K., & Ansari, A. M. (2013). Clitoria ternatea (Aparajita): A Review Of The Antioxidant, Antidiabetic And

Hepatoprotective Potentials. In *International Journal Of Pharmacy And Biological Sciences*. [www.Ijpbs.Com](http://www.Ijpbs.Com) or [www.Ijpbsonline.Com](http://www.Ijpbsonline.Com)

Zussiva, A., Bertha, K. L., & 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), 356–365. [Http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jtki](http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jtki)

