

## DAFTAR PUSTAKA

- Adlini, M. N., & Umaroh, H. K. 2021. Karakterisasi Tanaman Jeruk (Citrus Sp.) Di Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara Sumatera Utara. *Klorofil: Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, 4(1), 48.
- Amaliani, D. R., Murti, S. T. C., & Kanetro, B. 2024. Substitusi Tepung Beras-Pati Garut dan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Karakteristik Cendol: Substitution of Arrowroot Rice-Starch Flour and Addition of Telang Flower Extract (*Clitoria ternatea*) to the Characteristics of Cendol. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(2), 74-81.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2), 163-167.
- Anggraini, T. 2017. Sumber Antioksidan Alami. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (Vol. 3, Issue 1).
- Angriani, L. 2019. Potensi Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 32–37.
- 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.
- Astriani, N. P. F., Burhan, R. Y. P., & Zetra, Y. 2010. Minyak Atsiri dari Kulit Buah *Citrus grandis*, *Citrus aurantium* (L.) dan *Citrus aurantifolia* (rutaceae) sebagai Senyawa Antibakteri dan Insektisida. *Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh November*.
- Azizah, D. N., & Nur, J. M. 2023. Pengaruh Lama Blansing Uap Air Terhadap Karakteristik Tepung Daun Wortel. *Jurnal Penelitian Pangan*. Vol 3.1.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka*. Padang.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka*. BPS Sumatera Barat.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI 01.2891:1992.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Syarat Mutu Manisan pala*. SNI 01- 4443-1998.
- Baharuddin, B. 2024. Mekanisme Proteksi Antioksidan Pada Sistem

Kardiovaskuler. *Preprint Zenodo*, 1–2.

- Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. 2020. *Selain Cantik ini Segudang Manfaat Bunga Telang*.
- Bansode, D. S., & Chavan, M. D. 2012. Studies on Antimicrobial Activity and Phytochemical Analysis of Citrus Fruit Juice Against Selected Enteric Pathogens. *International Research Journal of Pharmacy*, 3(11): 122-126.
- Barba-Espin, G., Glied, S., Crocoll, C., Dzhanezova, T., Joernsgaard, B., Okkels, F., Lutken, H., & Muller, R. 2017. Foliar-Applied Ethephon Enhances The Content of Anthocyanin of Black Carrot Roots (*Daucus carota* ssp. *sativus* var. *atrorubens* Alef.). *BMC Plant Biology* 17 (70): 1-11.
- Budiasih. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga telang di dalam : Sinergi Penelitian dan pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. Prosiding Seminar Nasional Kimia. *Prosiding Seminar Nasional Kimia. Ruang Seminar FMIPA UNY*, 21(4): 183-188.
- Dalimartha, S. 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. Jakarta: Puspa Swara.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- 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 Internasional*, 131. 109046.
- Desnita, Yusmaita, E., Iswendi, & Iryani. 2021. Studi Tingkat Preferensi Panelis Terhadap Karakteristik Sensori Selai Kolang Kaling (*Arenga Pinnata* Fruits). *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 75–81.
- Desrosier, N. W. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dewi, K. N., Wrasati, L. P., Arnata, W. 2017. Karakteristik Gula Cair dari Ampas Padat Produk Brem di Perusahaan Fa. Udiyana pada Perlakuan Konsentrasi H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> dan Waktu Hidrolisis. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 24-34.
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., & Utari, F. D. 2017. Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan Ultrasonic. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 148–151.
- Dwiyanti, R. D., Nailah, H., Muhlisin, A., & Lutpiatina, L. 2018. Efektivitas Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Menghambat Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Jurnal Skala Kesehatan, Politeknik Kesehatan Banjarmasin*,

9(2).

- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *X*(1), 50–66.
- Fatah, M. A., & Bachtiar, I. Y. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. AgroMedia Pustaka.
- 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.
- Firdaus, N., Aswita, E., & Marwati. 2019. Pengaruh Formulasi Bubur Kolang Kaling, Sari Buah Naga Super Merah dan Agar-agar Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Selai Lembaran. *Journal of Tropical Agrifood*, *1*(1), 90–18.
- Fitrilia, T., Nur'utami, D. A., & Shapariah, R. 2019. Karakteristik Fisikokimia Serbuk Kolang Kaling (*Arenga pinnata Merr*) Berdasarkan Variasi Perendaman. *Jurnal Agroindustri Halal*, *5*(1), 104–112.
- Gustriani, N., Novitriani, K., & Mardiana, U. 2016. Penentuan Trayek pH Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica oleraceae L*) sebagai Indikator Asam Basa dengan Variasi Konsentrasi Pelarut Etanol. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, *16*(1), 94–100.
- Hamidi, F., Efendi, R., & Hamzah, F. 2016. Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Mutu Sirup Buah Kunder (*Benincasahispida*). *Jurnal Faperta UR*, *3*(2), 1–15.
- Harahap, S., Nasution, M. N. H., & Nasution, D. P. Y. 2018. Kandungan Nilai Gizi Kolang kaling dari Aren (*Arenga pinnata*) sebagai Sumber Pangan Baru di Tapanuli Bagian Selatan. *Jurnal LPPM*, *9* (1B).
- Hasna, L. Z. 2020. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (*Arenga pinnata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang Kaling. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, *3*(2), 1–11.
- Hidayat. 2009. Proses Pengolahan Manisan Berbahan Dasar Dari Buah. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *20*(2), 16–21.
- Hidayat, M. A., Herawati, N., & Johan, V. S. 2017. Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam. *JOM FAPERTA UR*, *4*(2).
- Hilmi, M. Z., Swatawati, F., & Anggo, A. D. 2017. Pengaruh Perendaman Berbagai Jenis Jeruk Terhadap Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) dan Kromium Pada Kerang HIjau (*Perna viridis Linn*). *Jurnal Pengetahuan Dan*

*Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 7–17.

- Hiromoto, T., Honjo, E., Tamada, T., Noda, N., Kazuma, K., Suzuki, M., & Kuroki, R. 2013. Crystal structure of UDP-glucose:anthocyanidin 3-O-glucosyltransferase from *Clitoria ternatea*. *Journal of Synchrotron Radiation*, 20(6), 894–898.
- Inne, N. (2023). Optimalisasi Formula Minuman Olahan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Menggunakan Program Design Expert Metode Mixture D-Optimal. [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Inggrid, M., & Santoso, H. 2014. Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*). In *Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat* (Vol. 3, Issue 3).
- Khanifah, F. 2017. *Efek Pemberian Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia (Chirstm) Swingle) Terhadap Pembentukan, Pertumbuhan, dan Penghancuran Biofilm Staphylococcus aureus secara In Vitro* (Issue 95). UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Kusmiadi, R. 2008. *Manisan Buah*. Rektorat Universitas Bangka Belitung.
- Lemgang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI*, 9(1), 37–54.
- Lian, Y., Li, Y., Liu, A., Ghosh, S., Shi, Y., & Huang, H. 2023. Dietary antioxidants and vascular calcification: From pharmacological mechanisms to challenges. *Biomedicine and Pharmacotherapy*, 168 (July), 115693.
- Liew, S. S., Ho, W. Y., Yeap, S. K., & Bin Sharifudin, S. A. 2018. Phytochemical composition and in vitro antioxidant activities of *Citrus sinensis* peel extracts. *PeerJ*, 8, 1–16.
- Lubis, N., Prasetiawati, R., & Saidah, N. R. 2021. Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis Dalam Mempertahankan Kualitas Nasi. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(1), 36–48.
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. 2014. Karakteristik Warna dan Aktifitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(2), 176–184.
- Manongko, P. S., Sangi, M. S., & Momuat, L. I. 2020. Uji Senyawa Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Tanaman Patah Tulang (*Euphorbia tirucalli* L.). *Jurnal MIPA*, 9(2), 64–69.
- Mastuti, E. 2013. Ekstraksi Zat Warna Alami Kelopak Bunga Rosella Dengan Pelarut Aquades. *Ekuilibrium*, 12(2), 43–47.
- Muaris, H. 2003. *Manisan Buah*. Gramedia Pustaka Utama.



- Mulyanie, Erni, Romdani, & Andhy. 2018. Pohon Aren sebagai Tanaman Fungsi Konservasi. *Jurnal Geografi*, 14(2), 11–17.
- Natalia, V., Kandou, J. E. A., & Tuju, T. D. J. 2022. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) Dengan Campuran Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(1), 46–59.
- Nugraheni, M. 2012. Pewarna Alami Makanan dan Potensial Fungsionalnya. *Peningkatan Kompetensi Guru Dalam Menghadapi UKG*, 1–11.
- Nursyahrina, E. A., & Lestari, P. P. 2021. The Importance Of Consuming Fruits That Contain Antioxidants For The Body's Immune System During A Pandemic. *Prosiding of Bamara-Mu (Pengembangan Masyarakat Mandiri Berkemajuan - Muhammadiyah)*, 28–32.
- Okwu, D. E., Awurum, A. N., & Okoronkwo, J. I. 2007. Phytochemical Composition and In Vitro Antifungal Activity Screening of Extracts from Citrus Plants against *Fusarium oxysporum* of Okra Plant (*Hibiscus esculentus*). *Pest Technology*, 1(2), 145–148.
- Purwaniati, 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.
- Purwati, & Nugraheni, T. 2018. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 2(1), 25–33.
- Putra, D. P. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) dan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *[Skripsi]*. Universitas Andalas.
- Putri, M. H., Septiyani, P., Aryani, W., & Abriyani, E. 2023. Literatur Riview: Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Jambu Biji, Jeruk, Dan Nanas, Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(4), 333-342.
- Rahmania, A. U., & Ariswati, H. G. 2018. Perancangan PH Meter Berbasis Arduino Uno. *Surabaya: Poltekkes Surabaya*.
- Ramadhani, A. G. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*, L.) Terhadap Karakteristik Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule*). *[Skripsi]*. Universitas Andalas.
- Rani, D. M. A. A. 2018. Karakteristik Selai Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Berdasarkan Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrusaurantifolia*S.). *Poltekkes Denpasar*. 31-42.

- Ratnasari, S., Suhendar, D., & Amalia, V. 2016. Studi Potensi Ekstrak Daun Adam Hawa (*Rhoeo discolor*) Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa. *Chimica et Natura Acta*, 4(1), 39–46.
- Razak, A., Djamal, A., & Revilla, G. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 2(1), 5–8.
- Rohmah, N. S. 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling [Skripsi]*. Universitas Lampung.
- Sari, Y., Santoni, A., & Elisabet, E. 2018. Comparative Test of Color Stability between Betalain Pigments of Red Dragon Fruits and Anthocyanin Pigments from Tamarillo Fruit at Various pH. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 21(3), 107-112.
- Sari, R., Johan, V. S., & Harun, N. 2020. Karakteristik Selai Lembaran Kolang kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Jurnal Agroindustri*, 6(1).
- Sarmi, Ratnani, D. R., & Hartati, I. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomana Buah Aren (*Arenga Pinnata*) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. *Momentum*, 12(1), 21–25.
- Sebayang, L. 2016. Keragaan Eksiting Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Merr) di Sumatera Utara (Peluang dan Potensi Pengembangannya). *Jurnal Pertanian Tropik*, 3(2), 133–138.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sipahli, S., Mohanlall, V., & Mellem, J. J. 2017. Stability and degradation kinetics of crude anthocyanin extracts from *H. sabdariffa*. *Food Science and Technology*, 37(2), 209–215.
- Sipahutar, A. A., Pratiwi, E., & Putri, A. S. 2018. Pengaruh Formula Sari Daun Kemangi (*Ocinum Sanctum*) Dan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantiifolia*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly. *Jurnal Mahasiswa*.
- Sofiyani, A. F., Hasdar, M., & Purwati, Y. 2023. Kualitas pH , Kadar Air , dan Kadar Gula dari Manisan Kolang- Kaling Yang Dibuat Dengan Variasi Berbagai Jenis Gula The Quality Of pH , Moisture Content , and Sugar Content Of Kolang-Kaling Candy Made from Various Types Of Sugar Pendahuluan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 3(2), 124–139.
- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). In *Andalas University Press*.
- Tandikurra, D. T., Lالujan, L. E., & Sumual, M. F. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis terhadap Sifat Sensoris Selai Tomat (*Lycopersicum*

- esculentum Mill.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 52–62.
- Tarigan, J. B., & Kaban, J. 2010. Karakterisasi Ekstrak Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*). In *Prosiding Seminar dan Rapat Tahunan BKS-PTN Wilayah Barat*, Vol. 4, Issue 1, pp. 274–280.
- Torio, M. A. O., Saez, J., & Merca, F. E. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*, 135(1), 19–30.
- Trihaditia, R. 2018. Penentuan Nilai Optimasi Dari Karakteristik Organoleptik Aroma Dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung Dengan Penambahan Jeruk Nipis Dan Madu. *Jurnal Agroscience (Agsci)*, 6(1), 20–29.
- Waisnawi, P. A. G., Puspawati, G. A. K. D., & Wrasianti, L. P. 2022. Pengaruh Penambahan Jeruk Nipis Terhadap pH, Total Antosianin, dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Bunga Telang. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, Vol. 7 No.(April), 89–95.
- Wati, J., & Hasby, H. 2021. Analisis Aktivitas Antosianin dari Buah Senggani (*Melastoma candidum* L.), Kulit Kopi (*Coffea arabica* L.), dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Sebagai Indikator Asam Basa. *KATALIS: Jurnal Penelitian Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 3(2), 1–6.
- Yasmin, A. P., Pratama, A., & Suryaningsih, L. 2023. Pengaruh Marinasi Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Sifat Fisik (pH, Keempukan, Daya Ikat Air, dan Susut Masak) Daging Kerbau Beku. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 1–11.
- Zubaidah, E., Liasari, Y., & Saparianti, E. 2008. Produksi Eksopolisakarida oleh *Lactobacillus plantarum* B2 pada Produk Probiotik Berbasis Buah Murbei. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 9 No, 59–68.