

DAFTAR PUSTAKA

- [Balitbangtan] Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. 2012. *Aneka Olahan Umbi*. 1 ed. Jakarta.
- Abo Elghiet, F., Ahmed, A. H., Aly, H. F., Younis, E. A., Rabeh, M. A., Alshehri, S. A., dan Mohamed, S. A. 2023. D-Pinitol Content and Antioxidant and Antidiabetic Activities of Five Bougainvillea spectabilis Willd. Cultivars. *Pharmaceuticals* 16(7): 1008.
- Afiyah, N. 2015. *Isolasi Dan Identifikasi Kapang Pada Tepung Tapioka Di Desa Pakujati Kecamatan Paguyangan Kabupaten Brebes*. [Dissertation]. Puwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Afni, S. E., Fardiaz, D., dan Andarwulan, N. 2023. Karakteristik Kimia, Fisik Dan Sensori Instant Mashed Sweet Potato. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan* 5(1): 33-41.
- Agne, E. B. P., Hastuti, R., dan Khabibi, K. 2010. Ekstraksi dan Uji Kestabilan Zat Warna Betasianin Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) serta Aplikasinya Sebagai Pewarna Alami Pangan. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi* 13(2): 51-56.
- Ambarita, A. T., Sudaryati, E., dan Nasution, E. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Ceker Ayam Ras Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Mutiara Tapioka (Tapioca Pearl). *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi* 1(1): 301-316.
- Ananda, R dan Azhar, M. 2022. Ekstraksi Dan Karakterisasi Betasianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus* sp). *Perisodic* 11(1) :1-4.
- Andarina, R., dan Djauhari, T. 2017. Antioksidan dalam Dermatologi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya* 4(1): 39-48.
- Asra, R., Azizah, Z., Yetti, R. D., Ratnasari, D., Chandra, B., Misfadhila, S., dan Nessa, N. 2020. Studi Fisikokimia Ekstrak Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris* L) Sebagai Pewarna Pada Sediaan Tablet. *Jurnal Farmasi Higea*, 12(1): 65-74.
- Azeredo, H. M. 2009. Betalains: Properties, Sources, Applications, And Stability—A Review. *International Journal Of Food Science and Technology* 44(12): 2365-2376.
- Bulathgama, A.U., Gunasekara, G.D., Wickramasinghe, I., and Somendrika, M.A. 2020. Development Of Commercial Tapioca Pearls Used In Bubble Tea By Microwave Heat-Moisture Treatment In Cassava Starch Modification. *European Journal Of Engineering And Technology Research* 5(1): 103-106.
- Chapman, V.J. 1980. *Seaweeds And Their Uses*. New York : Chapman And Hall. 334.

- Dewi, N. L. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Terhadap Karakteristik Boba. [Skripsi]. Denpasar: Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Dori, A., Pujimulyani, D., dan Suryani. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Kunir Putih (*Curcuma Mangga Val*) dan *Carboxy Methyl Cellulose* Terhadap Sifat Fisik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Boba. In Seminar National Mini Riset Mahasiswa 1(2): 81-96.
- Dundar, A., Uzuner, K., Parlak, M., Sahin, O., Saricaoglu, F., dan Simsek, S. 2022. Enhanced Functionality and Bio-Accessibility of Composite Pomegranate Peel Extract-Enriched “Boba Balls”. *Foods* 11(23): 3785.
- El-Banna, A. A., Ghareeb, D. A., Abdulmalek, S. A., Abdelrahim, F. A., Darwish, R. S., dan Dawood, H. M. 2023. Chemometric-Enhanced Metabolic Profiling Of Different Plant Parts Belonging To Two Bougainvillea Species Using UPLC-MS/MS Spectrometry: Correlation To In Vitro Anti-Inflammatory Activity. *Industrial Crops and Products* 206 :117726.
- Fadillah, M. R., Andika, B., dan Saripurna, D. 2020. Sistem Pakar Mendiagnosa Penyakit dan Hama Penyerang Tanaman Bougainvillea dengan Metode Teorema Bayes. *Jurnal Sains Manajemen Informatika dan Komputer* 19(1): 89-99.
- Faizati, U. N. 2018. Analisa Karbohidrat, Protein dan Mutu Sensori Pada Puding Air Tajin Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau. [Dissertation]. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- FAO. 2011. The Cassava Transformation in Africa. The Food and Agriculture Organization of The United Nations (FAO).
- Firdaus, F., Padaga, M. C., dan Susilo, A. 2016. Kualitas petis daging dengan sumber pati berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 11(1): 8-21.
- Florenzia, M. 2020. Bubur Bayi Instan Tepung Komposit (Tepung Biji Nangka dan Kedelai) Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (ASI) pada Bayi Berusia 6–12 Bulan. [Dissertation]. Semarang : Unika Soegijapranata Semarang.
- Gandia, H dan Garcia, C. 2013. Biosynthesis of Betalains: Yellow and Violet Plant Pigments. *Trend Plant SCI* 18(6): 334-343.
- Garcia, C., Duenas, M., Santos, B., Valle, G., dan Salinasmoreno, Y. 2017. Betalains and Phenolic Compounds Profiling and Antioxidant Capacity of *Pitaya (Stenocereus Sp) Fruit From Two Species (S. Pruinus and S. Stellatus)*. *Food Chemistry* 234 :111-118.
- Halim, M.A. 2016 .Phytochemical and biologi study of Bougainvilleae spectabilis family Nyctaginaceae growing in Egypt. [Thesis]. Cairo (EG): Cairo University.
- Harismah, K., Fatmawati, L., Yusoh, I., Septianto, C. H., Vitasari, D., Sofyan, A., dan Fuadi, A. M. 2015. Modifikasi Agar-Agar Dengan Ubi Jalar Ungu Dan Substitusi Pemanis Alami Daun Stevia. Prosiding Seminar Nasional & Internasional : Semarang. Universitas Muhamadiyah Semarang.

- Harmayani, E., Murdiati, A., dan Griyaningsih, G. (2012). Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Cookies Dan Cendol Characterization of Edible Canna Starch (*Canna edulis*) and Its Application as Ingredient for Cookies and Cendol. *Agritech* 31(4).
- Haq, M., Fitra, S., Madusari, S., dan Yama, D. I. 2018. Potensi kandungan nutrisi pakan berbasis limbah pelepah kelapa sawit dengan teknik fermentasi. *Prosiding Semnastek*.
- Haveni, D., Mastura, M., dan Sari, R. P. 2019. Ekstrak Etanol Bunga Kertas (*Bougainvillea*) Pink Sebagai Anti Oksidan Dengan Menggunakan Metode DPPH. *KATALIS. Jurnal Penelitian Kimia dan Pendidikan Kimia* 2(1): 1-7.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi *Food Ingredient* Dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian* 31(2) :68-76.
- Herlina, H., Belgis, M., dan Wirantika, L. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Kenitu (*Chrysophyllum cainito* L.) dengan Penambahan CMC dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi* 14(02): 103-114.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., dan Shao, Y. Y. 2005. Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry* 98(3) : 529-538.
- Ikrawan, Y., Hervelly, H., dan Pirmansyah, W. 2019. Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinensis*) terhadap Muiu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* 6(2): 105-115.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile Of Several Flour Formulations For Estimating Cooking Behaviour). *Jurnal Penelitian Gizi Dan Makanan* 35(1) : 13-22.
- Istinganah, M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E. N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2): 83-93.
- Jeharum, F. V. 2022. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bawang Merah (*Allium Cepa* L) Terhadap Pertumbuhan Stek Kembang Kertas (*Bougainvillea Spectabilis* Willd). [Thesis]. Universitas Mahasaraswati Denpasar.
- Kaisoon, O., Konczak, I., dan Siriamornpun, S. 2012. Potential Health Enhancing Properties Of Edible Flowers From Thailand. *Food Research International* 46(2) : 563-571.
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., dan Pambayun, R. 2014. Profil Gelatinisasi Formula Pempek Lenjer. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 25(1): 13-22.
- Kaur, B., Quek, R., Ng, G., Ponnalagu, S., dan Henry, C. 2022. Comparison Of Boba Pearls Made From Tapioca Starch And Other Unconventional Flours And Starches: Their Glycaemic Response (GR). *Malaysian Journal of Nutrition*, 28(3).

- Khairun, N. B., dan Desty, M. 2018. Efektivitas Kulit Batang Bakau Minyak (*Rhizophora apiculata*) Sebagai Antioksidan. *Jurnal Agromedicine*, 5(1), 412-417.
- Khuluq, A., Simon, B., dan Erni, S. 2007. Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (*Alternanthera dentata*) (Kajian Perbandingan Pelarut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi). *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(3) : 172-181.
- Kuhn, F., de Azevedo, E. S., Frazzon, J., and Noreña, C. P. Z. 2021. Evaluation of Green Extraction Methods on Bioactive Compounds and Antioxidant Capacity from *Bougainvillea glabra* bracts. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 19 :100362.
- Kumar, M., Kaushik, D., Kaur, J., Proestos, C., Oz, F., Kumar, A. dan Xiao, J. 2022. Assessment of anti-obesity potential and techno-functional properties of *Bougainvillea spectabilis* Willd. Bracts. *Separations* 9(12): 399.
- Kumar, S. N. A., Ritesh, S. K., Sharmila, G., dan Muthukumar, C. 2017. Extraction Optimization and Characterization Of Water Soluble Red Purple Pigment From Floral Bracts Of *Bougainvillea Glabra*. *Arabian Journal of Chemistry* 10: S2145-S2150.
- Kusumawati, D. H., dan Putri, W. 2013. Karakteristik Fisik Dan Kimia Edible Film Pati Jagung Yang Diinkorporasi Dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal pangan dan agroindustri* 1(1): 90-100.
- Lestari, D. (2012). Zat warna alami dari bunga bugenvil (*Bougainvillea glabra*). [Skripsi]. Surakarta : Teknik Kimia. Universitas Sebelas Maret.
- Liu, Y., Cheng, H., dan Wu, D. 2021. Preparation of the orange flavoured “Boba” Ball in milk tea and its shelf-life. *Applied Sciences* 11(1): 200-209.
- Lü, J. M., Lin, P. H., Yao, Q., dan Chen, C. 2010. Chemical And Molecular Mechanisms Of Antioxidants: Experimental Approaches And Model Systems. *Journal of cellular and molecular medicine* 14(4): 840-860.
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Semarang : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Mauli, R. S. 2019. Ekstraksi dan Analisis Agar-Agar dari Rumpun Laut *Gracilaria* sp. Menggunakan Asam Jawa. [Dissertation]. Aceh : UIN Ar-Raniry Banda Aceh.
- Mehita, C. S., Ishak, I., Bahri, S., Masrullita, M., dan Nurlaila, R. 2021. Pengambilan Zat Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) sebagai Pewarna Makanan Alami dengan Metode Ekstraksi. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)* 1(2): 107-119.
- Min, J. E., David B. G., dan Loan, K. 2017. Calories And Sugars In Boba Milk Tea: Implications For Obesity Risk In Asian Pacific Islanders. *Food Science and Nutrition* 5(1): 38-45.
- Murdinah, M., Nurhayati dan Siti, N. 2013. *Membuat Agar Dari Rumpun Laut* . Jakarta : Penebar Swadaya. 76 hal.

- Muzaifa, M. 2013. Perubahan Karakteristik Fisik Belimbing Wuluh Selama Fermentasi Asam Sunti. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia* 5(2) :7-11.
- Narsih, N., dan Agato, A. 2018. Efek Kombinasi Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1):75-87.
- Natasasmita, A., Saragih, B., dan Yuliani, Y. 2023. Pengaruh Substitusi Mocaf Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Boba. *Journal Of Tropical AgriFood* 5(1) : 35-42
- Nisa, K., Syifa, S., Rachmawati, I., & Rahmadini, F. A. (2023). Proses Pengolahan Minuman Rumput Laut dan Diversifikasi Produk di UD. [Skripsi]. Universitas Pembangunan Nasional.
- Nugroho, H.C., Amalia, U., dan Rianingsih, L. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 1(2): 47-55.
- Nugroho, P. D., Ismail, F., dan Relita, H. 2017. Potential Antibacterial Of Leaves And Flowers Bougenvillea (*Bougenvillea Glabra*). *SANITAS: Jurnal Teknologi dan Seni Kesehatan* 8(1): 36-41.
- Nurfaizi, M. 2021. Gambaran Pengelolaan Sampah Kulit Singkong Pada Industri Tepung Tapioka Di Pt. Teguh Wibawa Bhaktipersada Lampung Utara Tahun 2021. [Dissertation]. Tanjungkarang: Poltekkes Tanjungkarang.
- Nurhajati, T., dan Suprpto, T. 2013. Penurunan Serat Kasar dan Peningkatan Protein Kasar Sabut Kelapa (*Cocos nucifera* Linn) Secara Amofer dengan Bakteri Selulolitik (*Actinobacillus ML-08*) dalam Pemanfaatan Limbah Pasar sebagai Sumber Bahan Pakan. *Jurnal Agroveteriner* 2(1): 1-11.
- Nurhasanah, N., dan Anggita, D. 2018. Skrining fitokimia dan Uji Toksisitas Dari Ekstrak Bunga Kertas (*Bougenvillea spectabilis* Wild). *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian* 11(2): 21-24.
- Nurhidayah, B., Soekendars, E., dan Erviani, A. E. 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng Chanos-Chanos Dan Sisik Ikan Nila Oreochromis Niloticus. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar* 4(1): 39-47.
- Nurliyasman, Khotima, M. K., dan Srihainil. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol dan Fraksi Etil Asetat Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Dengan Metode Frap (Ferric Reducing Antioxidant Power). *Jurnal Kesehatan Pharmasi (JKPharm)* 4(1).
- Nurwin, A. F., Dewi, E. N., dan Romadhon, R. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 1(2): 39-46.
- Nuwa, N dan Prihanika, P. 2018. Tepung Tapioka Sebagai Perikat Dalam Pembuatan Arang Briket. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat* 3(1): 34-38.
- Oboh, G., dan Elusiyon, C. A. 2007. Changes In The Nutrient And Anti-Nutrient Content Of Micro-Fungi Fermented Cassava Flour Produced From Low-And

Medium-Cyanide Variety Of Cassava Tubers. *African Journal of Biotechnology* 6(18).

- Ode, A. J., Savitri, I. K., dan Lewerissa, S. 2023. Karakteristik Boba dengan Penambahan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 3(1): 209-217.
- Ogunwande, I. A., Avoseh, O. N., Olasunkanmi, K. N., Lawal, O. A., Ascrizzi, R., dan Flamini, G. 2019. Chemical composition, anti-nociceptive and anti-inflammatory activities of essential oil of *Bougainvillea glabra*. *Journal of ethnopharmacology*, 232: 188-192.
- Putra, E. A., dan Sjojfan, O. 2021. Evaluasi kandungan nutrisi, tanin, dan densitas biji asam (*Tamarindus indica*) hasil penggorengan sebagai bahan pakan unggas. *Jurnal Peternakan Indonesia* 23(2): 144-150.
- Pratama, R. I., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). *Jurnal Akuatika* 5(1): 30-39.
- Qoirinasari, Q., Betty, y., dan Kusdalinah Kusdalinah. 2018. Berkontribusikah Konsumsi Minuman Manis Terhadap Berat Badan Berlebih Pada Remaja?. *AcTion: Aceh Nutrition Journal* 3(2): 88.
- Qomariyah, H. 2013. Pengaruh Konsentrasi Air Rebusan Bunga Bugenvil (*Bougainvillea glabra* Choisy) Terhadap Pertumbuhan *Candida albicans*. [Dissertation]. Surabaya: Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Raharja, K. T., Chabibah, A. N., Sudarmayasa, I. W., dan Romadhoni, I. F. 2021. Pembuatan Boba Kopi Biji Salak Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Technopreneur (JTech)* 9(1): 7-13.
- Ramesh, M., Ravikanth, D., Selvan, M. T., Sahayaraj, A. F., dan Saravanakumar, A. 2024. Extraction and characterization of *Bougainvillea glabra* fibers: a study on chemical, physical, mechanical and morphological properties. *International Journal of Biological Macromolecules* : 275.
- Rasool, W., Adeel, S., Batool, F., Ahmad, S.A., Mumtaz, S., Hussaan, M., 2023. Environmental Friendly Silk And Cotton Dyeing Using Natural Colorant Of *Bougainvillea* (*Bougainvillea glabra*) Flowers: The Sustainable Approach Towards Textile Industry. *Environmental Science and Pollution Research* 30(8) : 21863-21871.
- Rauf, M. A., Oves, M., Rehman, F. U., Khan, A. R., dan Husain, N. 2019. *Bougainvillea* flower extract mediated zinc oxide's nanomaterials for antimicrobial and anticancer activity. *Biomedicine and Pharmacotherapy* 116 :108983.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Jurnal Fishtech* 2(1): 53-68.
- Rodriguez, H., Garcia, C., dan Valle, G. 2023. Aqueous Two Phase Extraction : A Non Thermal Technique To Separate and Concentrate Betalains From

Bougainvillea Glabra Choisy Bracts. *Industrial Crops and Products* 193: 116245

- Rofida, N.R. 2018. Identifikasi Sifat Fisikokimia dan Amilografi Beberapa Genotipe Ubi Jalar Orange (*Ipomea Batatas L.*) dan Aplikasinya pada Bakpao. [Skripsi]. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Saleem, H., Htar, T. T., Naidu, R., Zengin, G., Ahmad, I., dan Ahemad, N. 2020. Phytochemical Profiling, Antioxidant, Enzyme Inhibition And Cytotoxic Potential Of Bougainvillea Glabra Flowers. *Natural Product Research* 34(18) : 2602-2606.
- Santoni, A., Darwis,D., dan Sari Y. 2011. Pigmen Betalain dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Aplikasi trhadap Minuman. Prosiding seminar kimia nasional dan pendidikan kimia. ISBN : 978-602-8821-28-5.
- Saragih, R. 2014. Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*). *Journal Kesehatan dan Lingkungan* 1(1): 46–52.
- Sari, N. M. I., Hudha, A. M., dan Prihanta, W. 2016. Uji Kadar Betasianin pada Buah Bit (*Beta vulgaris L.*) dengan Pelarut Etanol dan Pengembangannya Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia* 2(1): 72-77.
- Sari, V. C. 2021. Kajian Pembuatan Boba Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Jambu Biji Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Zat Besi Dan Vitamin C Bagi Remaja Putri. [Skripsi]. Tanjungkarang : Jurusan Gizi. Poltekkes Tanjungkarang.
- Sari, Y. 2018. Pengaruh Pemanasan terhadap Kestabilan Pigmen Betalain dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Orbital: Jurnal Pendidikan Kimia* 2(1): 37-42.
- Sari, Y., Santoni, A., dan Elisabet, E. 2016. 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.
- Sarofa, U., Wicaksono, L., dan Wahyuni, A. 2022. Pengaruh Konsentrasi Tapioka Dan Margarin Terhadap Karakteristik *Patty Burger* Keong Sawah (*Pila ampullacea*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem* 10(2):101-107.
- Setiawan, M. A. W., Nugroho, E. K., dan Lestario, L. N. 2015. Extraction of betacyanin from beet (*Beta vulgaris*) peel for natural dyes. *Agric J Ilmu.* 27 (1) : 38-43.
- Setyaningsih, D., Aparinto, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. IPB Bogor. Hal 180.
- Styawati, N. E. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi *Trametes sp.* terhadap Kadar Bahan Kering, Kadar Abu, Dan Kadar Serat Kasar Daun Nenas Varietas Smooth cayene. 5(1), 19–24.

- Shivani, M., Prathibha, S., Sri, B., Chintagunta, A., Sampath, N., Kumar, S, dan Dirisala, V. R. (2020). Extraction of natural dye from and its Bougainvillea glabra applications in food industries. *Indian Journal Ecol* 47(11): 207-211.
- Simanjuntak, L., Sinaga, C., dan Fatima, F. 2014. Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia* 3(2).
- Simatupang, R. A., Tombuku, J. L., Pareta, D. N., dan Lengkey, Y. K. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Bougainvillea *Bougainvillea glabra* Sebagai Antioksidan. *Biofarmasetikal Tropis (The Tropical Journal of Biopharmaceutical)* 4(1): 30-39.
- Soemarno, S. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk Produknya. [Skripsi]. Malang : Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya.
- Soeparyo, M. K. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Food Bar. [Skripsi] Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Suita, R. V., Dewi, E. N., dan Susanto, E. 2023. Pengaruh Penambahan Spirulina plantesis terhadap Karakteristik dan Nilai Gizi Boba. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 5(2): 131-140.
- Suyutma, S. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor 1(1): 8-9
- Syam, N., Kurniawati, A., Devi, S., Navia, Z. I., dan Letis, Z. M. 2023. Identifikasi Karakter Morfologi Dan Manfaat Bunga Kertas (*Bougainvillea*) Di Desa Seneren, Kecamatan Pantan Cuaca Kabupaten Gayo Lues, Aceh. *Journal Of Education Science* 9(1): 78-83.
- Tensiska.2008. Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran: Bandung 1–10.
- Tinambunan, E. C., Arine, F., dan Nurmatalipah, H. 2020. Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Minat Milenial Terhadap Boba Vs Kopi Di Kota Medan. *Journal of Business and Economics Research (JBE)* 1(2): 80–86.
- Utomo, D., Wahyuni, R., dan Wiyono, R. 2013. Pemanfaatan Ikan Gabus Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat Dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. *Jurnal Teknologi Pangan* 1(1) : 38-55.
- Veronica, M dan Ibnu, M. 2020. Minuman Kekinian Di Kalangan Mahasiswa Depok Dan Jakarta. *Indonesian Jurnal of Health Development* 2(2): 83–91.
- Whistler, R dan BeMiller, J. 2009. *Starch Chemistry and Technology*. United States of America: Academic Press.
- Widiyaningsih, E. N., dan Munawaroh, R. 2022. Education about The Utilization of Cassava Starch (Tapioca) for Health and Making Snack. BEMAS. *Jurnal Bermasyarakat* 2(2): 81-87.

- Winardi, W. 2013. Profil Pertanian Terpadu Lahan Pekarangan di Kota Padang : Tinjauan Budidaya Pertanian. *Pertanian tropik* 1(1): 156484.
- Winarno F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. Universitas Andalas Press: Padang.
- Yolmeh, M., Najafi, M., dan Farhoosh, R. 2014. Optimisation of Ultrasound-Assisted Extraction of Natural Pigment From Annatto Seeds by Response Surface Methodology (RSM). *Food Chemistry* 155 :319-324.
- Yuliani, N., Maulinda, N., dan Sutamihardja, R. T. M. 2012. Analisis Proksimat Dan Kekuatan Gel Agar “Agar Dari Rumput Laut Kering Pada Beberapa Pasar Tradisional. *Jurnal Sains Natural* 2(2): 101-115.

