

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, Ida., dan Ahmad, Tahir. 2020. *Karakter Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga yang Diproduksi dengan Metode Pengeringan yang Berbeda*. Media Farmasi Poltekkes Makassar Vol 16 No 1.
- Adisakwattana, Sirichai., Pasukamonset, Porntip., dan Chusak, Charoonsri. 2020. *Clitoria ternatea Beverages and Antioxidant Usage*. Pathology : 189-196.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andarwulan, Nuri., Kusnandar, Feri., dan Herawati, Dian. 2014. *Analisis Pangan*. Tangerang Selatan : Universitas Terbuka.
- Angriani, Lisa. 2019. *Potensi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan*. Canrea Journal, 2(1) : 32-37 hal.
- Antihika, Bea., Kusumocahyo, S. P., Sutanto, Hery. 2015. *Ultrasonic Approach in Clitoria ternatea (Butterfly Pea) Extraction in Water and Extract Sterilization by Ultrafiltration for Eye Drop Active Ingredient*. Procedia Chemistry 16 :237-244 hal.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis, 16th Edition*, Chapter 12, Microchemical Methods. Gaithersburg (US): Association of Official Analytical Chemistry International.
- Ariani, Nurul Mahmida., dan Mahmudah, Liayati. 2017. *Recycle Afalan Kemasan Aluminium Foil Sebagai Koagulan Pada IPAL*. Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri Vol. 2 no. 2.
- Asiah, N., Cempaka, L., David, W. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta : Universitas Bakrie Press.
- Astawa, I. K. B., Wartini, N. M., & Yoga, I. W. G. S. 2019. *Perubahan Karakteristik Bubuk Buah Pandan (Pandanus tectorius) Selama Penyimpanan Pada Perlakuan Jenis Kemasan Dan Suhu Penyimpanan*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN, 2503, 488X.
- Budiasih, K.S. 2017. *Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (Clitoria ternatea)*. Di dalam : *Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global*. Prosiding Seminar Nasional Kimia. Ruang Seminar FMIPA UNY: 14 Oktober 2017.Hal: 201-206.
- Cahyaningsih, Erna., Sandhi, Putu Era., dan Santoso, Puguh. 2019. *Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria*

ternatea L.) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. Jurnal Ilmiah Medicamento. Vol. 5 no. 1.

Chance, M.J., 2018. *The Processing Of Butterfly Pea (Clitoria Ternatea L.) As Powder Of Natural Dyes Using Maltodextrin And Soy Protein Isolate Dried By Cabinet Drying And Freeze Drying* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).

Darmawati, A.I., 2019. *Pengaruh pH dan Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Alami Bunga Telang (Clitoria ternatea L)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., and Sandrasari, D.A. 2020. *Penentuan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) pada Bubuk Minuman Instan Stroberi Foam-Mat Drying. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 9, 151–157.*

Delilla, Yuninda Risma. 2021. *Perubahan Kualitas Bubuk Pewarna Alami Wortel (daucus carota L.) Selama Penyimpanan [Skripsi].* Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Ernawati, U. R., Khasanah, L. U., & Anandito, R. B. K. 2014. *Pengaruh Variasi Nilai Dextrose Equivalents (DE) Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (Tectona grandis L . f .).* Jurnal Teknologi Pertanian, 15(2), 111–120.

Estiasih, Teti., Harijono., Waziroh, Elok., dan Fibrianto, Kiki. 2018. *Kimia dan Fisik Pangan.* Jakarta : Bumi Aksara.

Fardiaz, Dedi., Hariyadi, Purwiyatno., Apriyantono, Anton., dan Nadia, Lula. 2014. *Kimia Pangan.* Tangerang Selatan : Universitas Terbuka.

Fiana, R. M., Murtius, W. S., & Asben, A. 2016. *Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha.* Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 20(2), 1-8.

Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. 2021. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Minuman Cendol.* J Ilmu Pangan dan Has Pertan, 4(2), 136-45.

Giusti, M.M dan Wrolstad, R.E. 2001. *Characterization and measurement of anthocyanins by UV Visible Spectroscopy. Current Protocols in Food Analytical Chemistry.*

Grumezescu, Alexander Mihai., dan Holban, Alina Maria. 2018. *Natural and Artificial Flavoring Agents and Food Dyes.* Academic Press.

- Gunawan, M.J., 2022. *Studi Literatur: Aplikasi Antosianin Dari Bunga Rosella, Mawar, Dan Telang Sebagai Pewarna Alami Pada Produk Pangan* (Doctoral dissertation) Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Hardy, Z., & Jideani, V. A. 2017. *Foam-mat drying technology: A review. Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 57(12) 2560–2572.
- Hartono, MA. 2013. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin* [skripsi]. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Herlinawati, Lina., dan Ningrumari, Ida. 2021. *Pengaruh Variasi Dosis Polivinil Pirolidon (PVP) dan Maltodekstrin terhadap Respon Organoleptik Tablet Effervescent Kopi Robusta (Coffea robusta Lindl)*. Agritekh (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan. Vol. 1 no. 2).
- Hui, Y.H. ed., 2006. *Handbook of food science, technology, and engineering* (Vol. 149). CRC press.
- Idayanti, D., Darmawati, E., & Sutrisno, S. 2018. *Pembuatan dan Pendugaan Lama Simpan Bubuk Asam Sunti dalam Kemasan dengan Metode Sorpsi*. Jurnal Keteknik Pertanian, 6(2), 151-156.
- Ijayanti, N., Listanti, R. & Ediati, R.. 2020. *Pendugaan Umur Simpan Serbuk Wedang Uwuh Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Dengan Pendekatan Arrhenius*. Jurnal of Agricultural and Biosystem Engineering Research, 1(1): 46-60.
- Iswadi, Didik., Pawitra, Mayang Gitta., dan Jufrinaldi. 2023. *Teknik Pengemasan*. Unpam Press, Tangerang Selatan.
- Iswahyudi, L. 2020. *Pengaruh Jenis Kemasan Plastik Terhadap Perubahan Kimia, Fisik Dan Organoleptik Jagung Manis (Zea Mays Saccharata) Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah*. Sultra Journal of Agricultural Research, 1(1), 37-53.
- Janah, S.N., Syska, K., Ropiudin, R. and Siswanto, S., 2024. *Pendugaan Umur Simpan Teh Daun Beluntas (Pluchea indica L.) dan Rosella (Hibiscus Sabdariffa) dengan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Test) Model Arrhenius*. Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin, 2(8), pp.468-479.
- Julianti, E dan Nurminah, M. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Latifa, N., Nurhidajah, M.Y. and Yusuf, M., 2019. *Stabilitas antosianin dan aktivitas antioksidan tepung beras hitam berdasarkan jenis kemasan dan lama penyimpanan*. Jurnal Pangan dan Gizi, 9, pp.27-40.

- Lee, Jungmin. 2005. *Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by the pH Differential Method. Collaborative Study*. Journal of AOAC International. Vol 88 No 5.y
- Lestario, Lydia Ninan. 2017. *Antosianin : Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Li, B., Wang, L., Bai, W., Chen, W., Chen, F., & Shu, C. 2022. *Anthocyanins: Chemistry, Processing & Bioactivity*. Springer Nature.
- Marpaung, A. M. 2020. *Tinjauan Manfaat Bunga Telang (clitoria ternatea L.) Bagi Kesehatan Manusia. Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63-85.
- Marpaung, A.M., Andarwulan, N., Prangdimurti, E. 2012. *The Optimization of Anthocyanin Pigment Extraction from Butterfly Pea (Clitoria ternatea L.) Petal Using Response Surface Methodology*. Acta Horticulture, Vol. 40 no. 3.
- Marwati, T., Lesmaningsih, A., & Djaafar, T. F. 2019. *Kajian Teknologi Pengemasan Bubuk dan Permen Cokelat di TTP Nglanggeran Yogyakarta*. Research Fair Unisri, 3(1).
- Mateus, N., de Freitas, V. (2008). Anthocyanins as Food Colorants. In: Winefield, C., Davies, K., Gould, K. (eds) Anthocyanins. Springer, New York, NY.
- Mounir, S., 2017. Foam mat drying. *Drying Technologies for Foods-Fundamentals and Applications*, pp.169-191.
- Muhamad, Ida I., Jusoh, Yanti M.M., Nawi, Norazlina M., Aziz, Azni A., Padzil, Alyani M., Lian, Hong L. 2018. *Advanced Natural Food Colorant Encapsulation Methods : Anthocyanin Plant Pigment in Handbook of Food Bioengineering, Natural and Artificial Flavoring Agents and Food Dyes*: Academic Press.
- Nadia, Lana Santika., Suharman., dan Sutakwa, Adi. 2020. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea) terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Pada Pembuatan Yogurt Telang*. Journal of Food and Culinar Vol. 3 no. 1 hal 10-17.
- Novita, E., Purbasari, D., & Mubarok, M. S. M. 2021. *Pendugaan Umur Simpan Bubuk Kopi Arabika Menggunakan Metode Arrhenius dengan Kemasan Aluminium Foil dan Plastik (Polipropilen)*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering), 10(3), 392-401.

- Nugraheni, Mutiara. 2014. *Pewarna Alami ; Sumber dan Aplikasinya pada Makanan & Kesehatan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Okatama. 2016. *Analisa Peleburan Limbah Plastik Jenis Polyethylene Terephthalete (PET) Menjadi Biji Plastik Melalui Pengujian Alat Peleburan Biji Plastik*. Jurnal Teknik Mesin (JTM) Vol. 05 No. 03. Universitas Mercu Buana Jakarta.
- Ovando, A. C., M. L. P. Hernández, M. E. P. Hernández, J. A. Rodríguez, C. A.G. Vidal. 2009. *Chemical studies of anthocyanins: A review*. *Review of Journal of Food Chemistry* 113: 859-871.
- Palimbong, S., dan Pariama, A.S. 2020. *Potensi Ektrak Bunga Telang (Clitoria ternatea Linn) Sebagai Pewarna Pada Produk Tape Ketan*. Jurnal Sains dan Kesehatan. 2(3):228-235.
- Permatasari, N.A. and Afifah, F., 2020. *Pembuatan dan Pengujian Stabilitas Bubuk Pewarna Alami dari Daun Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss.)*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agro industri ISSN, 2503, p.488X.
- Permatasari, N. A., & Deofsila, Y. K. 2021. *Perubahan Kualitas Bubuk Pewarna Alami Buah Buni (Antidesma bunius (L) Spreng) Selama Penyimpanan Dengan Menggunakan Metode Akselerasi*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 31(2), 176-189.
- Permatasari, S., & Alamsyah, A. 2018. *Kajian Beberapa Jenis Kemasan Terhadap Daya Simpan Melinjo Kernel (Gnetum gnemon L.)*. AGROTEKSOS, 13(4), 214-219.
- Pramitasari, Rianita., dan Lim, Joan Prawira. 2022. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Ekstrak dan Bubuk Hasil Pengeringan Beku Antosianin Mahkota Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*. Agro Bali : Agricultural Journal. Vol. 5. No.2.
- Priska, Melania., Peni, Natalia., Carvallo, Ludovicus., dan Ngapa, Yulius Dala. 2018. *Review : Antosianin dan Pemanfaatannya*. Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry), Vol. 6 no. 2.
- Rahmadani, Feblin. 2019. *Penentuan Umur Simpan Tepung Siap Olah Bolu Kemojo Dalam Kemasan Aluminium Foil dan Polipropilen Dengan Metode Arrhenius*. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas.
- Ramos, M., Valdés, A., Mellinas, A. C., & Garrigós, M. C. (2015). *New Trends In Beverage Packaging Systems: A Review*. *Beverages*, 1(4), 248–272.

- Rokilah, R., Prarudiyanto, A., & Werdiningsih, W. 2018. *Pengaruh Kombinasi Kemasan Dan Masa Simpan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Bumbu Plecingan Instan (the Effect of Combination of Package and Self-life on the Some Qualities of Instant Seasoning Plecingan)*. Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem, 6(1), 60-68.
- Rosmawati, Syam Husaim and Sukainah, A. 2021. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Minuman Khas Sinjai (Ires)*, 7(Februari), pp. 79–92.
- Saati, Elfi Anis., Asiyah, Rokhmatul., dan Ariesandy, M. 2016. *Pigmen Antosianin : Identifikasi dan Manfaatnya Bagi Industri Makanan dan Farmasi*. Malang : UMM Press.
- Sari, Puspita., Yuwanti, Sih., dan Purnama Sari, Dewi Astuti. 2020. *Daya Cerna (In Vitro) Dan Karakteristik Pati Beras Biru Instan Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang*. Berkala Ilmiah PERTANIAN. Vol 3 no. 1, hal 42-48.
- Sembiring, B, S. dan Hidayat, T. 2012. *Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan Pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkatan Suhu*. Jurnal Litri, 18(3): 115-124.
- Septianingrum E. 2008. *Perkiraan Umur Simpan Tepung Gaplek yang Dikemas dalam Berbagai Kemasan Plastik Berdasarkan Kurva Isoterm Sorpsi Lembab*. Surakarta : Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Setyani, Z.C., Widyaningsih, T.D. and Ali, D.Y., 2022. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Susu Bubuk Edamame*. Jurnal Teknologi Pangan, 16(2), pp.18-30.
- Shivsharan. 2014. *Packaging Of Cosmetics*. Journal of Pharmaceutical and Scientific Innovation.
- Srihari, Endang., Lingganingrum, Farid Sri., Hervita, Rossa., dan S. Helen Wijaya. 2010. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses. Universitas Diponegoro Semarang.
- Sulistianingsih, Dewi. 2015. *Pemahaman Masyarakat Terhadap Bahaya Penyalah Gunaan Pemakaian Kemasan Produk Makanan Dan Penegakan Hukumnya*. Jurnal Litigasi, Vol 16(1), 2610-2657.
- Syarief, Rizal., dan Syukri, Armen. 2016. *Pengemasan Pangan*. Tangerang Selatan : Universitas Terbuka.

- Utomo, D. 2013. *Pembuatan serbuk effervescent murbei (Morus alba L.) dengan kajian konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengering*. Jurnal Teknologi Pangan. 5(1): 49-69.
- Utomo, Z.J. 2019. *Kreasi Produk Es Krim Non-Dairy Dengan Penambahan Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Pewarna Alami* [skripsi]. Surabaya: Universitas Ciputra Surabaya.
- Vaskar, Padma S., dan Srivastava, Jyoti. 2010. *Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers*. International Journal of Food Engineering. Vol 6.
- Winarno, F.G., dan Octaria, Andieta. 2020. *Pewarna Makanan Alami Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliawaty, S. T., dan Susanto, W. H. 2015. *Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (Morinda Citrifolia L)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (1):41-52.
- Yuyun dan Delli, Gunarsa. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

