

DAFTAR PUSTAKA

- Al-rosyid, L. M. 2019. *Hubungan antara rasio bod/cod terhadap partisi oktanol air (pow) pada zat organik*. [Skripsi]. Fakultas Teknik Sipil, Lingkungan, dan Kebumihan Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- _____. Badan Standarisasi Nasional 2010. SNI 03-3140-2010. *Syarat mutu gula pasir*: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3719:2014. *Syarat Mutu Minuman Sari Buah*: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 36 hal
- Afriyanti, D. 2022. *Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia S.) Terhadap Karakteristik Sirup Campuran Labu Siam (Sechium edule, (Jacq.) Swartz) dan Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Alvionita, J., Darwis, D. & Efdi. M. 2016. *Ekstraksi dan identifikasi senyawa antosianin dari jantung pisang raja (musa x paradisica l.) serta uji aktivitas antioksidannya*. 9(2), 21–28.
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. Erka. Padang.
- Annisa, S. R. 2021. *Pengaruh penambahan bubuk bunga telang (Clitoria ternatea) terhadap sifat fisikokimia dan penilaian sensori keju mozzarella* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemists. Washington.
- Atmaja, R. M. K. 2015. *Pengaruh perbandingan gula pasir (sukrosa) dengan gula merah (gula aren) terhadap karakteristik noga kacang hijau (Phaseolus radiatus L.)*. [Skripsi Thesis]. Fakultas Teknik Universitas pasundan.

Bandung.

- Berlian, Z., Aini, F., & Ulandari, R. 2016. *Uji Kadar Alkohol pada Tapai Ketan Putih dan Singkong Melalui fermentasi Dengan Dosis Ragi yang Berbeda*. Jurnal Biota, 2 (1), 106.
- Blois, A. M. 1958. *Potensi beberapa jenis rumput laut di aceh (studi kasus: skrining fitokimia dan aktivitas antioksidan)*. 9(1).
- 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. Ruang Seminar FMIPA UNY.9
- Chen, L.H., Chen, I.C., Chen, P.Y., & Huang, P.H. 2018. *Application of Butterfly pea flower extract in mask development*. Scientia Pharmaceutica, 86(4):1-9. <https://doi.org/10.3390/scipharm86040053>.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis vol. 1*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Fajarwati, N., Pernanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Manisan Kering Labu Siam (Sechium edule, Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (Hibiscus sabdariffa L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 62.
- Fathinatullabibah, Kawiji, & Khasanah, L. U. 2014. *Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (Tectonagrandis) terhadap Perlakuan pH dan Suhu*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 3 (2): 60-63.
- Hamidi. 2016. *Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) Terhadap Mutu Sirup Buah Kunder (Benincasa hispida)*. [Skripsi]. Pekanbaru: Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.

- Hanief, S. 2013. *Efektifitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Streptococcus viridans*. Disertasi tidak diterbitkan, Jakarta:Universitas Islam Syarif Hidayatullah.
- Harini, N., Warkoyo, & Hermawan, D. 2015. *Pangan Fungsional Makanan untuk Kesehatan*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hariyanti, R., Pamela, V. Y., & Kusumasari, S. 2021. Reve: *Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Produk Berbahan Dasar Kulit Buah Naga Merah*. *Jitipari*, 6(1), 41–48.
- Hartono, M. A., Purwijantiningsih, E., & Pranata, S. 2012. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin*. *Jurnal Biologi*, 1–15.
- Hidayat, M. A., Herawati, N., & Johan, V. 2017. *Penambahan Sari Jeruk Nipis terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam*. *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Riau, 4.
- Hilmi. 2018. *Pengaruh Perendaman Berbagai Jenis Jeruk Terhadap Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) Dan Kromium (Cr) Pada Kerang Hijau (Perna Viridis Linn)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(2): 7-16.
- Jalalludin, H. 2016. *Pengaruh suhu dan lama oksidasi enzimatis daun sirsak terhadap karakteristik teh herbal mix daun sirsak (annona muricata l.) dan kayu manis (Cinnamomum burmannii)*. May, 31–48.
- Khanifah, F. 2015. *Efek Pemberian Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia Swingle) Terhadap Pembentukan, Pertumbuhan dan Penghancuran Biofilm Staphylococcus aureus Secara In Vitro*. [Skripsi]. Jakarta : UIN Syarif Hidayatullah.
- 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).
- Kuswindayanti, N. M. 2020. *Efek Antiinflamasi Topikal Ekstrak Etanol Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) terhadap Jumlah Sel Neutrofil dan Ekspresi COX-2 pada Kulit Mencit Terinduksi Karagenin*. Universitas Sanata Dharma.
- Mahmudatussa'adah, A., Dedi, F., Nuri, A., & Feri, K. 2014. Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industry Pangan*, 25(2): 178-180.
- Marco, P.H., Poppi R. J., Scarminio, L. S., & Tauler, R. 2011. *Investigation of the pH effect and UV radiation on kinetic degradation of anthocyanin mixtures extracted from Hibiscus acetosella*. Department of Chemistry. University of Londrina. Brazil
- Marpaung, A. 2012. *Optimasi Proses Ekstraksi Antosianin pada Bunga Telang (Clitoriaternatea) dengan Metode Permukaan Tanggap*. [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, 31-39.
- Muharni. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging Buah Pala (Myristica fragrans Houtt.)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Mustika, M. 2017. *Optimasi Pencampuran Sari Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia S.) dan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Mutu Minuman Serbuk Mengkudu (Morinda citrifolia, L.)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: GrahaIlmu.
- Pintadiati, R. 2018. *Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur, dan Kulit Buah Nenas (Ananas comosus, L. Merr) dalam Pembuatan Keju Cottage*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas

Andalas.

- Pontoh, J., Mirah, G., Karundeng, P., & Kamuh, V. 2012. Metode Analisa Dextran dalam Nira dan Gula Aren. In *Bulletin Palma* (Vol. 13, Issue 2, pp. 109–114).
- Priyadharshini, S. D., & Sujatha, V. (2013). *Antioxidant Profile and GC-MS Analysis of Solanium Erianthum Leaves and Stem- A Comparison*. Academic Sciences, 5, 652–658.
- Putra, D. P. 2022. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Daging Kelapa Muda (Cocos nucifera, L.) dan Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ramadhani. 2020. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia S.) Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta. Andi. Hal 197-200.
- Razak, M. I. 2020. *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Wortel (Daucus carota) dan Jeruk Nipis (Daucus carota) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Rochmah, N., Ch R, D. M., & Lestari, S. 2014. *Potensi Jeruk Nipis (Citrus aurentifolia) dalam Memutihkan Email Gigi Yang Mengalami Diskolorasi*. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember.
- Salma, A. F. 2019. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sukrosa dan Lemon Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Bunga Telang*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. 2013. Karakterisasi Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional x Pendidikan Biologi FKIP UNS, Harborne 2005*, 1–4.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gadjah Mada University

- Press. Yogyakarta. 197 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apiryantono, & Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Suarsana, I.N., Kumbara, A.A.N.A., & Satriawan, I.K. 2015. *Tanaman Obat : Sembuhkan Penyakit untuk Sehat*. Swasta Nulus. Denpasar.
- Sudarmadji, S. Haryono, B., & Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudjani, S. 2016. *Sifat pro-oksidan sari jeruk nipis (Citrus aurentifolia) terhadap aktifitas antioksidan teh hijau (Camellia sinensis)*. AGROTECH, 1(1), 19–26.
- Sulfiani, A. 2018. *Studi pembuatan minuman serbuk fungsional dari daun kelor*. [Skripsi]. Politeknik pertanian negeri pangkep. Makasar.
- Suter, I. K.. 2013. *pangan fungsional dan prospek pengembangannya*. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Udayana. 1–17.
- Tasia, W. R. N., & Widyaningsih, T. D. 2014. *Potensi Cincau Hijau (Mesona palustris Bl.), Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Trisnantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Gabriel, J. 2016. *Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (Mimusops elengi L)*. Universitas Indonesia, 2.
- Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai bahan dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Waisnawi, P. A. G., Puspawati, G. A. K. D., & Wrasati, L. P. 2022. *Pengaruh Penambahan Jeruk Nipis Terhadap pH,*

- Total Antosianin, dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Bunga Telang*. Volume 7, Nomor 1. Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Badung, Bali, Indonesia
- Widyantari, S. A. A. S. 2020. Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 22–29.
- Wodi, S. I. M., Cahyono, E., & Kota, N. (2019). Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*, 8(1), 7–11.
- Wulandari, C. 2017. *Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Epidermidis*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

