

## 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).
- Ahmadiani, N., Robbins, R. J., Collins, T. M., & Giusti, M. M. (2014). Anthocyanins Contents, Profiles, And Color Characteristics Of Red Cabbage Extracts From Different Cultivars And Maturity Stages. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, 62(30), 7524–7531.
- Anggita, G. R. (2023). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea, L.) Terhadap Karakteristik Manisan Kering Labu Siam (Sechium Edule)*. [Skripsi]. Universitas Andalas.
- 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).
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat.
- Anwar, K., & Khoirunnisa, T. (2024). Uji Intensitas Warna, Ph Dan Kesukaan Minuman Fungsional Teh Bunga Telang Kurma. *Pontianak Nutrition Journal*, 7(1), 509–51.
- Asmawati, A. S., Rahman, D. E., & Dalming, T. (2022). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Asal Kabupaten Pangkep Sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Farmasi Pelamonia/Journal Pharmacy Of Pelamonia*, 2(2), 31-34.

- Basri, F. (2021). *Studi Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.)*. [Skripsi]. Universitas Bosowa.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3713 : 2018. Es Krim. Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011.SNI 3141.1-2011. Susu Segar Bagian 1:Sapi.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995. Susu Pasteurisasi. Badan standarisasi nasional indonesia: Jakarta. Hal 1-3
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara uji makanan dan minuman. Jakarta. Hal 35.
- Budiasih, K. S. (2017). Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.). Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY “Sinergi Penelitian Dan Pembelajaran Untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia Pada Era Global”. Ruang Seminar FMIPA UNY, 14 Oktober 2017
- Cahyani, K.W.D., (2020) *Analisis Fisikokimiawi Dan Sensori Es Krim Kolang-Kaling Dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang (Clitoria Ternatea)*. Other Thesis, Unika Soegijapranata Semarang.
- 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
- Cahyaningsih, E., Sandhi K, P. E., & Santoso, P. (2019). Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Ilmiah Medicamento 5(1)*, 51-57.
- Cerqueira, M.A., Pinheiro, A.C., Souza, B.W.S., Lima, A. M. P., Ribeiro,C., Miranda, C., Teixeira, J.A., Moreira, R. A., Coimbra, M.A., Goncalves, M. P., 2009. *Extraction Purificationand Characterization Of Galactomannans*

*From Non-Traditional Sources, Carbohydrate Polymers.*  
75: 408-414

- Chan, Levi Adhitya. 2008. *Membuat Es Krim*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Darma, G., S., D. Puspitasari, dan E. Noerhartati. 2013. Pembuatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil, konsentrasi non dairy cream serta aspek kelayakan finansial. *Reka Agroindustri. I(1): 45-55*.
- Hidayati, N., & Airlangga, M. P. (2021). Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap sifat organoleptik dan kandungan antosianin ice cream. *Infokes, 11(1), 444-452*.
- Isnaini, L. 2010. Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Aplikasinya Pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 11 No. 1:18-26. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur*.
- Enaru, B., Dreţcanu, G., Pop, T. D., Stănilă, A., & Diaconeasa, Z. (2021). Anthocyanins: Factors Affecting Their Stability And Degradation. *Antioxidants, 10(12), 1967.A*
- Ferdiantoro, F., M. (2024). *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Terhadap Karakteristik Jelly Drink Buah Nipah (Nypa Fruticans) Dan Buah Sirsak (Annona Muricata L.) [Skripsi]*. Universitas Andalas. Padang
- Fizriani, A., Quddus, A. A., dan Hariadi, H. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pada Produk Minuman Cendol. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. Vol.4, No.2. Universitas Garut*.
- Goff, H. D., Hartel, R. W., Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). The Ice Cream Industry. *Ice Cream, 1-17*.
- Harris, Asriyadi. 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (Ipomea Batatas) Dengan Susu Skim Terhadap Pembuatan Es Krim*.

- [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*, 7(1).
- Hidayat, K., & Anggraeni, D. N. (2023, September). Analisis Pengendalian Mutu Bahan Baku Susu Segar Pada Koperasi Peternakan Sapi Perah XYZ. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian* (Vol. 4, No. 1, Pp. 375-387).
- 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.
- Iswari, K. (2023). Pemanfaatan Tanaman Nipah (*Nypa Fruticans* Wurmb) Sebagai Bahan Pangan. *Jurnal Sains Agro*, 8(1), 41-51.
- Jumiati, J., Johan, V. S., & Yusmarini, Y. (2015). *Studi pembuatan es krim berbasis santan kelapa dan bubur ubi jalar ungu* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Kazuma, K., Noda, N., & Suzuki, M. (2003). Flavonoid Composition Related To Petal Color In Different Lines Of *Clitoria Ternatea*. *Phytochemistry*, 64(6), 1133-1139.
- Khairina, A., Dwiloka, B., & Susanti, S. (2018). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensoris Es Krim Dengan Penambahan Sari Apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1), 51-60.
- Khairi, I., Bahri, S., Ukhty, N., Rozi, A., Nasution, M. A., Perikanan, J., & Akuatik, D. (2020). Potensi Pemanfaatan Nipah (*Nypa Fruticans*) Sebagai Pangan Fungsional Dan Farmasetika Potential Utilization Of Nipah (*Nypa Fruticans*) As Functional Food And Pharmaceutical. *Jurnal UTU, II* (2), 119-128.

- Koxholt M.M.R., Eisenmann, B., Dan Hinrichs, J. 2001. Effect Of The Fat Globule Sizes On The Meltdown Of Ice Cream. *Journal Of Dairy Science* 84(1): 31 - 37
- Kusumanti, Y., Ilmawati, E. M., & Hasibuan, U. F. H. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Dengan Metode Dpph (2,2diiphenyl-1-pickrylhydrazyl). *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 6, 1658–1664.
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), 64-78.
- Maharani, Sudarwanto, M. B., Soviana, S Dan Pisestyani H. 2020. Pemeriksaan Kualitas Susu Asal Kedai Susu Kawasan Permukiman Mahasiswa IPB Dramaga ]Dan Cilibende Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8 (1) : 24-33.
- Mahfiroh & Hasanah V, 2017, *Ekstraksi Galaktomanan Dari Buah Nipah (Nypa Fructicans W.) Dengan Menggunakan Metode Maserasi Kinetik (Kajian Rasio Bahan : Pelarut Dan Konsentrasi Agen Pengendap)*, [Thesis]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Malaka, R. 2010. *Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Mardianti, A., Praptiningsih, Y., & Kuswardhani, N. 2016. Karakteristik velva buah mangga endhog (*Mangifera indica* L.) dengan penstabil CMC dan pektin. *Prosiding Seminar Nasional Apta*, 26(27), 261–266
- Marshall, R.T., H. D. Goff and R. W. Hartel. 2003. *Ice Cream*. Sixth Edition. Plenuri Publisher. New York
- Mastuti, E., Fristianingrum, G., dan Andika, Y. 2013. Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Bahan Pewarna Makanan. Simposium Nasional RAPI XII. 44-51.ISSN 14129612.



- Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan Dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 204
- Mukhollif, A. (2017). *Pengaruh Penambahan Daun Mangrove Nipah (Nypa Fruticans) Sebagai Antioksidan Alami Dalam Pemurnian Minyak Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru)*. [Skripsi], Universitas Brawijaya.
- Mulyati, L., F. Ardhani, Dan R. Yusuf. 2018. Pengujian Kualitas Susu Segar Dengan Perbedaan Perlakuan Pemerahan Melalui Evaluasi Jumlah Mikroba Dan Derajat Keasaman (Ph). *J. Peternakan Lingkungan Tropis*. 1(1): 17-24
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., dan Kurniasih, R. A. 2018. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 6(3): 36-42.
- Murray R. K., Granner D.K., Rodwell V.W. 2009). *Biokimia Harper. Edisi 27*. Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta.
- Niranjan, M., Virendra, V., and Purvi, M. 2020. In-vitro analysis of antioxidant and antimicrobial properties of Garcinia mangostana L. (pericarp) and Clitoria ternatea (flower). *The Pharma Innovation Journal*, 9(3): 468-47.
- Neda, G. D., Rabeta, M. S., & Ong, M. T. (2013). Chemical Composition And Anti-Proliferative Properties Of Flowers Of Clitoria Ternatea. *International Food Research Journal*, 20(3).
- Ngibad, K. (2023). Aktivitas antioksidan, kadar fenolik, dan kadar flavonoid total daun jati cina (Senna alexandrina). *Lantanida Journal*, 11(1), 24-3
- Nugroho, Y. A., & Kusnadi, J. 2015. Aplikasi kulit manggis (Garcinia Mangostana L) sebagai sumber antioksidan pada es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1263-127.
- Ocktaviani, R. 2021. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Senduduk (Melastoma Malabathricum, L) Terhadap Karakteristik Es Krim Dengan Kolang-Kalingsebagai Pengental*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Peertanian.Universitas Andalas. Padang

- Oksilia., Syafutri, M.I., Dan Lidiasari, E. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (Cucumis Melo, L) Dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 23 (1) Hal 17-22.
- Osabor, V.N., G.E. Egbung, Dan P.C. Okafor. 2008. Chemical Profile Of Nypa Fruiticans From Cross River Estuary, South Eastern Nigeria. *Pakistan Journal Of Nutrition*. 7(1): 146-150.
- Padaga, M Dan M, E, Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Prajapati, V. D., Girish K. J., Naresh G. M., Narayan P. R., Bhanu J. N., Nikhil N. N. Dan Bhavesh C. V. 2013. Review Galactomannan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide. *International Journal Of Biological Macromolecules* 60 : 83-92.
- Perdani, A. W. (2023). Mini Review: Ekstraksi Antosianin Sebagai Pewarna Makanan Dengan Bantuan Ultrasonik Dan Purifikasi Dengan Sephadex. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 18(1).
- Prasetyo, D. 2013. *Pengaruh Penambahan Dan Lama Blanching Sari Kedelai (Glycine Max) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Serta Organoleptik Es Krim Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas L)*. [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Purwanto, U. M. S., & Aprilia, K. (2022). Antioxidant Activity Of Telang (Clitoria Ternatea L.) Extract In Inhibiting Lipid Peroxidation. *Current Biochemistry*, 9(1), 26-37.
- Purnavita, S. Dan Wulandari, P. (2020). Pengambilan Galaktomanan Dari Buah Nipah Dengan Metode Ekstraksi. *Journal Of Chemical Engineering*. 1(2): 1-8.
- Purnavita, S., Dan Wulandari, P. (2020). Pengambilan Galaktomanan Dari Buah Nipah Dengan Metode Ekstraksi. *Journal Of Chemical Engineering*. 1(2): 1-8
- Purwaniati, P., Arif, A. R., & Yuliantini, A. (2020). Analisis kadar 67antosianin total pada sediaan bunga telang (clitoria 4

- ternatea) dengan metode pH diferensial menggunakan spektrofotometri visible. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18-23.
- Ramadoni, W. (2023). *Pengaruh Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Buah Nipah (Nypa Fruticans). [Skripsi]*. Universitas Jambi.
- Radam, RR, Sari, NM, Dan Lusyani. 2019. Kajian Nilai Gizi Tepung Buah Nipah (Nypa Fruticans (Thunb.) Wurmb) Sebagai Tepung Substitusi. *Jurnal Hutan Tropis* 7 (3): 293-301
- Ramadhan, Prasetya. 2015. *Mengenal Antioksidan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- 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, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 19(2), 218–225.
- Santini, E., Jarek, E., Ravera, F., Liggieri, L., Warszynski, P., & Krzan, M. (2019). Surface properties and foamability of saponin and saponin-chitosan systems. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 181, 198-206.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sari, G. P., 2018, *Pengaruh Tingkat Kematangan Dan Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa Terhadap Mutu Selai Asam Gelugur*. Universitas Sumatera Utara.
- Sari N.M., Rosidah., Rahman M.Y. 2008. Penggunaan Tepung Buah Nipah (Nypa Fruticans Wurmb) Sebagai Ekstender Pada Perekat Urea Formaldehid Untuk Papan Partikel. *Jurnal Ilmu Kehutanan. Vol. II No. 1*.
- Sayuti, K., & Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami Dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.
- Shahi, S. k., Didar, Z., Hesarinejad, M. A., & Vazifedoost, M. (2021). Optimized pulsed electric field-assisted extraction



- of biosurfactants from Chubak (*Acanthophyllum squarrosum*) root and application in ice cream. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101(9), 3693-3706.
- Subiandono, E., Heriyanto, N. M., & Karlina, E. (2011). *Potensi Nipah (Nypa Fruticans (Thunb.) Wurmb.) Sebagai Sumber Pangan Dari Hutan Mangrove*. Indonesian Ministry Of Agriculture.
- Suprayitno, E., Kartikaningsih & Rahayu, S. (2001). Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari *H. Sargassum* sp. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*, 1(3), 23-27
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Vankar, P. S., & Srivastava, J. (2010). Evaluation Of Anthocyanin Content In Red And Blue Flowers. *International Journal Of Food Engineering*, 6(4).
- Violisa, A., Nyoto, A., & Nurjanah, N. (2013). Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. *Teknologi dan kejuruan*, 35(1).
- Widayat, H. P., Andini, N., Nilda, C., Rahmi, F., & Muzaifa, M. (2024). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensori Es Krim Vanila Dengan Penambahan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). *Jurnal Agroindustri*, 14(1), 68-76.
- Widiantoko, R. K., & Yuniarta, Y. (2014). Pembuatan es krim tempe-Jahe (Kajian proporsi bahan dan penstabil terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik)[In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 54-66.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami Dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. 281 Hal
- Windi, A. P. 2022. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.

- Wang, H., G.J. Provan. Dan Halliwell. 2000. Tea Flavanoids: Their Function, Utilization And Analysis. *Journal Of Food Science And Technology* (11) 152 – 160.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. 159 Hal.
- Yuliani, Y., Adhyatma, A., & Agustin, S. (2019). Overrun, kecepatan leleh, kadar vitamin C, dan karakteristik sensoris es krim rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan variasi jenis penstabil. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 26-33.
- Yuliasari, H., Ayuningtyas, L. P., dan Erminawati., (2023). Identifikasi Senyawa Bioaktif dan Evaluasi Kapasitas Antioksidan Seduhan Simplisia Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.)
- Zainuri, Y., Sulastri., dan Y.K.I. Gautama. 2020. Karakterisasi Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Penstabil Tepung Porang. *Indonesian Journal Of Applied Science and Technology*, 1(4): 134-142.
- Zahara, M. (2022). Ulasan Singkat: Deskripsi Kembang Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Dan Manfaatnya. *Jurnal Jeumpa*, 9(2), 719-728.
- Zulmi R, Kaban J & Juliati T, 2018, Inkorporasi Vitamin E Pfad Pada Campuran Galaktomanan Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*) Dan Gum Acasia, *Jurnal Kimiamulawarman Kimia FMIPA Unmul Volume 15 Nomor 2*.

