

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. (2015). *Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2332.3 2008. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional. (2015).*
- [BSN] *Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-4443-1998. Manisan Pala. (n.d.).*
- [BSN] *Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 3710:2018. Buah Kering. (n.d.).*
- Agaus, L. R., & Agaus, R. V. (2019). Manfaat Kesehatan Tanaman Pala (*Myristica fragrans*) (Health Benefits of Nutmeg (*Myristica fragrans*)). *Medula*, 6(3), 662–666. <https://doi.org/10.46496/medula.v6i3.9648>
- Alavi, N., & Mazlounzadeh, S. M. (2012). Effect of Harvesting and Drying Methods of Seedless Barberry on Some Fruit Quality. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 11(1), 51–55. <https://doi.org/10.1016/j.jssas.2011.08.003>
- Aminah, S. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan* (Nurrahman (Ed.)). Unimus Press.
- Anggraini, T. (2017). Sumber Antioksidan Alami. *In Angewandte Chemie International Edition*, 3(1), 951–952.
- Anggraini, T., Yenrina, R., Salisma, M., & Syukri, D. (2025). Antioxidant Activity and Essential Oil Content in Butterfly Pea Flower Herbal Tea (*Clitoria ternatea*) and Siam Orange Peel Extract (*Citrus nobilis*) Encapsulated. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 9(2), 8–14. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v9i2.551>
- Angriani, L. (2019). The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.) as a Local Natural Dye for Various Food Industry. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and*

- AOAC. (1995). *AOAC (Association Of Official Analitical Chemist). 1995. Official Method Of Analysis Of The Association. USA : Association Of Official Analitical Chemist. Washington DC. 1995.*
- Apriani, S., & Pratiwi, F. D. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Menggunakan Metode Dpph (2,2 Diphenyl 1-1 Pickrylhydrazyl). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 5(3), 83–89.
- Aprilliani, F., Ayuningtyas, L. P., Lestari, H. A., Ulama, U. N., Studi, P., Pangan, T., Ulama, U. N., & Korespondesi, P. (2022). Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai Indikator pH dalam Sistem Kemasan Pintar. *Agroteknika*, 5(2), 87–97.
- Aras, L., Supratomo, S., & Salengke, S. (2019). Effect of Temperature and Concentration of Sugar Solution in The Process of Osmotic Dehydration of Papaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian Agritechno*, 12(2), 110–120.
- Asgarpanah, J., & Kazemivash, N. (2012). Phytochemistry and pharmacologic properties of *Myristica fragrans* Hoyutt.: A review. *African Journal of Biotechnology*, 11(65), 12787–12793. <https://doi.org/10.5897/ajb12.1043>
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. In Nurenik (Ed.), *Malang: AE Publishing* (Cetakan Pe). AE Publishing. file:///C:/Users/Asus/Downloads/Ebook-Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan.pdf
- Bani, O., Taslim, Iriany, Sinaga, M., & Violleta, S. (2024). Extraction, concentration, and storage of butterfly pea anthocyanin for commercialization. *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*, 10(July), 100860. <https://doi.org/10.1016/j.cscee.2024.100860>
- Basuki, E., Widyastuti S, Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S., & Amaro, M. (2020). *Kimia Pangan* (Issue October). <https://www.researchgate.net/publication/344862038>

- Budiasih, K. S. (2017). Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternate*). In *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY*, 21(4), 183–188.
- Chaiyasut, C., Sivamaruthi, B. S., Pengkumsri, N., Sirilun, S., Peerajan, S., Chaiyasut, K., & Kesika, P. (2016). Anthocyanin Profile and Its Antioxidant Activity of Widely Used Fruits, Vegetables, and Flowers in Thailand. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 9(6), 218–224. <https://doi.org/10.22159/ajpcr.2016.v9i6.14245>
- Chandrajith, G., Gamage, V., & Choo, W. S. (2023). Thermal and pH stability of natural anthocyanin colourant preparations from black goji berry. *Food Chemistry Advances*, 2(November 2022), 100236. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100236>
- Dareda, C. T., Suryanto, E., & Momuat, L. I. (2020). Karakterisasi dan Aktivitas Antioksidan Serat Pangan Dari Daging Buah Pala (*Myristica Fragrans* Houtt.). *Chemistry Progress*, 13(1), 48–55. <https://doi.org/10.35799/cp.13.1.2020.29661>
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- Delviani, Y., Lestari, S., Lestari, S. D., & Ridhowati, S. (2021). Kajian Mutu Dan Daya Simpan Dendeng Udang Putih (*Penaeus Merguensis*) Selama Pengemasan Dan Penyimpanan Suhu Ruang. *Agrointek*, 15(2), 608–616. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9690>
- Djarkasi, G. S. S., Sumual, M. F., & Lalujan, L. E. (2018). Penerapan Teknologi Pengolahan Manisan Buah Pada Kelompok Ibu-Ibu Wkri di Kelurahan Taas Kecamatan Tikala Kota Manado. *Jurnal LPPM Bidang Sains Dan Teknologi*, 5(2), 75–80.
- Donal, D. J. (2018). *Pengaruh Penambahan Puree Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L) Terhadap Karakteristik Mutu Manisan Kering Puree Labu Siam*. Andalas University.
- Effendi, S. (2015). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan* (Cetakan Ke). Penerbit Alfabeta Bandung.

- Engelen, A. (2017). Analisis Sensori dan Warna pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jtech*, 5(1), 8–12.
- Fardiaz, S. (1993). *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada.
- Fatah, M. A., & Bachtiar, Y. (2004). *Membuat Aneka Manisan Buah* (Cetakan Ke). 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.
- Fauziah, D. T., & Isnawati, N. (2022). Pengaruh Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap *Escherichia Coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Medika Hutama*, 03(03), 2656–2660.
- Gupta, A. D., Bansal, V. K., Babu, V., & Maithil, N. (2013). Chemistry, Antioxidant and Antimicrobial Potential of Nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt). *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*, 11(1), 25–31. <https://doi.org/10.1016/j.jgeb.2012.12.001>
- Gustriani, N., Novitriani, K., & Mardiana, U. (2016). Penentuan Trayek pH Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica oleracea* L) Sebagai Indikator Asam Basa Dengan Variasi Konsentrasi Pelarut Etanol. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 16(1), 94–100.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., & Triani, E. (2022). Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Prosiding SAINTEK*, 4(November 2021), 64–70. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/481>
- Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V. A. (2019). *Analisa Pangan* (Cetakan Pe). Zifatama Jawara.
- Herlina, H., Belgis, M., & Wirantika, L. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Kenitu Dengan Penambahan CMC dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*,

14(02), 103–114.

- Indriaty, F., & Assah, Y. F. (2015). Pengaruh Penambahan Gula Dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 49. <https://doi.org/10.33749/jpti.v7i1.4683>
- Joseph, G. S., Lalujan, L., & Sumual, M. F. (2017). Pengaruh Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Manisan Kering Paprika Merah (*Capsicum annum var grossum*). *In: Cocos*, 1(7), 1–12. <https://doi.org/10.15900/j.cnki.zylf1995.2018.02.001>
- Kementerian Kesehatan. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kristiana, F. D., Maulidian, & Arman. (2021). Perencanaan Nama Merek (Brand Name) Manisan Mangga Indramayu Kering Berbasis Nilai Pelanggan (Studi Kasus: Produk Inovasi Balai Besar Pascapanen, Bogor, Jawa Barat). *Jurnal Bioindustri*, 03(02), 613–627.
- Kusmiadi, R. (2008). *Manisan Buah*. Rektorat Universitas Bangka Belitung.
- Makasana, J., Dholakiya, B. Z., Gajbhiye, N. A., & Raju, S. (2017). Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea* Linn.). *Research on Chemical Intermediates*, 43(2), 783–799. <https://doi.org/10.1007/s11164-016-2664-y>
- Mandei, J. H. (2014). Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 1–10.
- 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. <https://doi.org/10.35799/jmuo.9.2.2020.28725>
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria*

- ternatea l.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63–85. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.30>
- Mastuti, E., Sari, N. P., & Simangunsong, R. A. (2013). Ekstraksi Zat Warna Alami Kelopak Bunga Rosella Dengan Pelarut Aquadest. *Ekuilibium*, 12(2), 43–47. <https://doi.org/10.20961/ekuilibrium.v12i2.2180>
- Morais, J. S. De, Sant, A. S., Dantas, A. M., Silva, B. S., & Lima, M. S. (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 International*, 131(January), 109046. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109046>
- Muchtadi dan Ayustaningwarno. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan* (Cetakan Ke, Issue July 2010). Penerbit Alfabeta Bandung. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan* (Cetakan Ke). Alfabeta Bandung.
- Murtiningsih, Sudaryati, & Mayagita. (2018). Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa Dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 67–77. <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i1.1103>
- Najah, H., Pertiwi, S. R. R., & Kusumaningrum, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt) dengan Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose). *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 134–143.
- Necas, J., & Bartosikova, L. (2013). Carrageenan: A review. *Veterinarni Medicina*, 58(4), 187–205. <https://doi.org/10.17221/6758-VETMED>
- Netravati, Gomez, S., Pathrose, B., N, M. R., P, M. J., & Kuruvila, B. (2022). Comparative evaluation of anthocyanin pigment yield and its attributes from Butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.)

flowers as prospective food colorant using different extraction methods. *Future Foods*, 6(August), 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2022.100199>

- Nofriati, D. (2013). Kajian Pengawetan Manisan Kering Buah Nenas (*Ananas comosus* L. Merr) Selama Masa Penyimpanan. *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 77–82.
- Nurdjannah, N. (2007). Teknologi Pengolahan Pala. In E. Mulyono & Risfaheri (Eds.), *Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*.
- Nurhajarningsi, Halik, A., & Fitriyah, A. T. (2023). Pemanfaatan Daging Buah Pala *Myristica Fragrans* Menjadi Manisan Pala Kering. *Journal of Agriculture Science and Research*, 1(1), 9–17.
- Obat, B. P. T. R. dan. (2020). *Selain Cantik ini Segudang Manfaat Bunga Telang*.
- Okukpe, K. M., Adeloje, A. A., Belewu, M. A., Alii, O. I., Adeyina, O. A., & Annongu, A. A. (2012). Investigation of phytohormonal potential of some selected tropical plants. *Research Journal of Medicinal Plant*, 6(6), 425–432. <https://doi.org/10.3923/rjmp.2012.425.432>
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 1–6.
- Pratami, L. W. D., Ariswati, H. G., & Titisari, D. (2020). Effect of Temperature on pH Meter Based on Arduino Uno With Internal Calibration. *Journal of Electronics, Electromedical Engineering, and Medical Informatics*, 2(1), 23–27. <https://doi.org/10.35882/jeeemi.v2i1.5>
- Purwaniati, Arif, A. R., & Yuliantini, A. (2020). Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18–23.
- Putri, S. R. P., Saati, E. A., & Damat, D. (2022). Karakteristik

- Fisikokimia Fruit Leather Apel Manalagi (*Malus sylvestris*) dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Gum Arab. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1), 15–31. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i1.18759>
- Ramalan, A., Tetelepta, G., & Polnaya, F. J. (2024). Pengaruh Lama Pengeringan Cabinet Drying Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Manisan Kering Pala Banda. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(1), 6–12. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2024.3.1.6>
- Ratnasari, S., Suhendar, D., & Amalia, V. (2016). Studi Potensi Ekstrak Daun Adam Hawa (*Rhoeo discolor*) Sebagai Indikator Titrasi Asam-Basa. *Journal Chimica et Natura Acta*, 4(1), 39–46.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Penerbit Andi.
- Rifqi, M., Sumantri, N. O., & Amalia, L. (2022). Kadar Gula Reduksi, Sukrosa, serta Uji Hedonic pada Hard Candy dari Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays saccharata*), Sukrosa, dan Madu Levels. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(April), 75–85.
- Rismunandar. (1990). *Budidaya dan Tataniaga Pala*. PT. Penebar Swadaya.
- Rumata, S., Breemer, R., & Picauly, P. (2023). Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Nutmeg Instant Drink (*Myristica fragrans* Houtt) with Variations of Maltodextrin Concentration. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 75–80. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.75>
- Safriani, S., & Humaira, P. (2022). Produk Olahan Buah Pala (*Myristica Fragrans*) Di Desa Padang Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan Sebagai Penunjang Perekonomian Masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 10(2), 237–243.
- Saputra, S. A., Yulian, M., & Nisah, K. (2021). Karakteristik Dan Kualitas Mutu Karaginan Rumput Laut Di Indonesia.

- Sari, M. W. (2014). Pengaruh Jumlah Asam Sitrat dan Agar-agar Terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula Puree Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Tata Boga*, 03(1), 100–110.
- Sari, P., Agustina, F., Komar, M., Unus, Fauzi, M., & Lindriati, T. (2005). Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Dawet. In *Teknologi dan Industri Pangan* (Vol. 16, Issue 2, pp. 142–150).
- Sayuti, K., & Yennina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Shodikin, Bu., Ena, S., & Khailani, E. R. (2024). Analisis Kinerja Food Dehydrator Dalam Mengurangi Kadar Air Pada Daun Salam. *Prosiding Saintek*, 6, 1–6.
- Sipahelut, S. G. (2025). Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia Velva Pala (*Myristica fragrans* Houtt.) dengan Penambahan Gula Aren. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(2), 8375–8386.
- Sopandi, T., & Wardah. (2014). *Mikrobiologi Pangan*. Penerbit Andi.
- Sulandari, & Lilis. (2007). *Pembuatan Manisan Kering Dari Sari Buah Dan Puree Tomat (Kajian Terhadap Lama Blanching Dan Proporsi Gula Dan Asam Sitrat)*.
- Suloi, A. F. (2021). Bioaktivitas Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Ulasan Ilmiah. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(1), 11–18. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i1.3702>
- Susanto, A. (2009). *Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar*. 835.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan*

(Cetakan pe). Andalas University Press.

- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Walter, M., & Marchesan, E. (2011). Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Rice. *International Journal of Brazilian Archives of Biology and Technology*, 54, 371–377.
- Wirawan, S. K., & Anasta, N. (2013). Analisis Permeasi Air Pada Dehidrasi Osmosis Pepaya (Carica Papaya). *Jurnal Agritech*, 33(3), 303–310.
- Wulandari, F. M. A., Ngai, F. E., Isabel, C. F., Kania, A., Dyatmika, A. K. U., Rosari, F. P., Setyaningsih, D., & Riswanto, F. D. O. (2022). Potensi Daun dan Bunga Telang (Clitoria ternatea L .) sebagai Antioksidan. *Jurnal Pharmaceutical*, 35(2), 43–50.
- Yunita, M., & Rahmawati. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (Carica candamarcensis). *Jurnal Konversi*, 4(2), 17–28. <https://doi.org/10.24853/konversi.4.2.17-28>
- Zelvi, M., Suryani, A., & Setyaningsih, D. (2017). Hidrolisis (Eucheuma cottonii) Dengan Enzim K-Karagenase Dalam Menghasilkan Gula Reduksi Untuk Produksi Bioetanol. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1), 33–42.
- Zikria, R. (2022). Outlook Komoditas Perkebunan Pala. In *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian*.