

DAFTAR PUSTAKA

- Akib, N. I., Ardiyanti, Hamsidi, R., & HM, N. (2012). *Pengembangan Hard Candy yang Mengandung Ekstrak Jahe Merah (Zingiber officinale var.rubrum) sebagai Pangan Fungsioal Berkhasiat Antibakteri*. 204–211.
- Alderete-Chavez, A., Guerra-Santos, J. J., Cruz-Landero, N. D. la, Brito, R., Guevara, E., Gelabert, R., Nunez, E., Endanu, E., & Ange, L. E. A. (2011). Evaluation of *Clitoria ternate* L. in Relation with Fertility in Tropical Soils. *Journal of Applied Sciences*, 11(6), 1044-1048.
- Ali Esmail, A.-S. (2016). Pharmacological importance of *Clitoria ternate* – A review Pharmacological importance of *Clitoria ternate* – A review Prof Dr Ali Esmail Al-Snafi. *IOSR Journal Of Pharmacy*, 6(3), 68–83.
- Amalia, L., Sumantri, N. O., & Suryana, M. R. (2022). Sifat Sensory dan Kimia pada Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays saccharata*), Sukrosa Serta Madu. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 243–251.
- Amin, A. (2012). *Studi Pembuatan Permen (Hard Candy) Dari Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale)* (Issue Cd). Universitas Andalas.
- Angriani, L. (2019). The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternate* L.) as a Local Natural Dye for Various Food Industry. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 32–37.
- Anthika, B., Kusumocahyo, S. P., & Sutanto, H. (2015). Ultrasonic Approach in *Clitoria ternate* (Butterfly Pea) Extraction in Water and Extract Sterilization by Ultrafiltration for Eye Drop Active Ingredient. *Procedia Chemistry*, 16(6), 237–244.
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. *Arligation , Virginia, USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.*
- Badan Standar Nasioanl. (2008). *SNI No. 01-3547 2008* (Vol. 5).
- Barba-Espín, G., Glied, S., Crocoll, C., Dzhanfezova, T., Joernsgaard, B., Okkels, F., Lütken, H., & Müller, R. (2017). Foliar-applied ethephon enhances the content of anthocyanin of black carrot roots (*Daucus carota* ssp. *sativus* var. *atrorubens* Alef.). *BMC Plant Biology*, 17(1), 1–
- Budiasih, K. S. (2022). Kajian Potensi Farmakologis bunga Telang (*Clitoria ternate*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 1(2), 30–36.

- Engka, D. L., Kandou, J., Koapaha, T., & . (2016). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi. L). *Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi*, 10.
- Fernandez, L., Angosto, J. A., Gimenez, P., & Leon, G. (2013). Stabilitas Termal Ekstrak Merah Alami yang Dipilih Digunakan Sebagai Pewarna Makanan. *Journal Agricultural Sciences and Food Engineering*, 68, 11–17.
- Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Minuman Cendol. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2), 136–145.
- 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.
- Hartanto, H. (2012). *Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak (Theobroma Cacao L) dengan Berbagai Cara Preparasi : Metode Radikal Bebas 1,1 Diphenyl-2-Picrylhydrazil (DPPH)*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Hartini, S. P., Nazaruddin, & Handito, D. (2016). *Pengaruh Proporsi Kacang Hijau dan Gula Terhadap Mutu Nutrisi dan Sensori Permen Keras (Hard Candy)*. 1–23.
- Hartono, M. A., Purwijantiningsih, E., & Pranata, S. (2012a). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Jurnal Biologi*, 1–15.
- Hartono, M. A., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, S. (2012b). Pemanfaatan ekstrak bunga telang (. *Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.*, 1–15.
- Hasniarti. (2012). Studi Pembuatan Dodol Buah Dengan (Dillenia serrata Thunb). *Universitas Hasanuddin*, 1–66.
- Indriaty, F., Riset, B., Standardisasi, D., Manado, I., & Tanggal, D. (2014). Pengaruh Variasi Penambahan Sari Buah Sirsak Terhadap Mutu Kembang Gula Keras Effect of the Addition of Soursop Extract on the Quality of Hard Candy. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(Desember), 71–82.
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat.
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(2), 176–184.
- Mandei, J. H. (2017). Composition Of Several Sugar Compounds In The Making Of Nutmeg Hard Candy. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 1–10.

- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea* l.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63–85.
- Masclacha, N. (2021). *Karakteristik Fisikokimia Hard Candy Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var. rubrum) dengan Bunga telang (Clitoria ternatea) sebagai Pewarna Alami*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mulato, S., Widyoto, S., & Soekarno, S. (2014). Cokelat dan Kesehatan. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 23(2).
- Negara, J. ., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis , serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur , Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(2).
- Padmawati, I. G. A., Kartika Pratiwi, I. D. P., & Sri Wiadnyani, A. agung I. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 43.
- Palimbong, S., & Arlissha, S. P. (2020). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai Pewarna pada Produk. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 2(3), 228–235.
- Parwata, O. A. (2015). Bahan Ajar Uji Bioaktivitas : Antioksidan. In *Universitas Udayana* (Issue April). Universitas Udayana.
- Patil, R. (2015). Antihistaminic activity of *Clitoria ternatea* L. roots. *Journal of Basic and Clinical Pharmacy*, 002(001), 41–44.
- Permenekes Nomor 033 Tahun 2012. (2012). Permenkes 033-2012 Bahan Tambahan Pangan. In *Permenkes_ Bahan Tambahan Pangan* (Vol. 3, Issue Kolisch 1996, pp. 49–56).
- Prabowo, G. S. (2019). Pengaruh Perbandingan Penambahan Konsentrasi Buah Campolay (*Pouteria campechiana*) Dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmellow. *Αγαη*, 8(5), 55.
- Pradita, A. D. (2019). *Aplikasi Serbuk Pewarna Alami Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Pada Pembuatan Hard Candy Dengan Tingkatan Ph Yang Berbeda* [Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang].
- Pranata, F. S. (2021). Potensi Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) Ungu dan Ekstrak Bunnga telang (*Clitoria ternatea* L.) dalam Pembuatan Permen Jelly. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 95–105.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., Rahadian, D., & Muhammad, A. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of Sustainable Agriculture*, 2570(1), 78–88.

- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Pujilestari, S., & Agustin, I. (2017). Mutu Permen Keras Dengan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Yang Berbeda. *Jurnal Konversi*, 6(2), 55.
- Purba, E. C. (2020). Kembang telang (*Clitoria ternatea* L.): pemanfaatan dan bioaktivitas. *EduMatSains*, 4(2), 111–124.
- Purwaniati, P., Arif, A. R., & Yuliantini, A. (2020). Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dengan Metode Ph Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18.
- Purwasih, R. (2022). 1. *Analisis Pangan* (Issue September).
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksi dari Berbagai Buah-buahan. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38.
- Rakhmayanti, R. D., & Hastuti, R. T. (2008). Formulasi hard candy ekstrak kayu secang (*caesalpinia sappan* L). *Jurnal IKRA-ITH TEKNOLOGI*, 3(3), 1–6.
- Ramlah, S. (2016). Karakteristik Mutu dan Cita Rasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1), 23–32.
- Rifqi, M. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.): Sebuah Ulasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 45–50.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut (Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut). *SAINTEK PERIKANAN : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013). Karakterisasi Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional x Pendidikan Biologi FKIP UNS, Harborne 2005*, 1–4.
- Sampebarra, A. L. (2018). Karakteristik Zat Warna Antosianin Dari Biji Kakao Non-Fermantasi Sebagai Sediaan Zat Warna Alam. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(1), 63.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*.
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Aya, P. . (2010). *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Susanti. (2012). Studi Pembuatan Dark Dark Chocolate dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*zingiber officinale*) sebagai bahan Pengisi. [Skripsi]. *Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makasar*.

- Sutedi, E. (2014). Potency Of *Clitoria Ternatea* As Forage For Livestock. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*, 23(2), 51–62.
- Suwarno, Ratnani, R. D., & Hartati, I. (2015). *Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorida*. 11(2), 99–103.
- Syukroni, I., Yulianti, K., & Baehaki, A. (2013). Karakteristik Nata De Seaweed (*Euchauma cottonii*) Perbedaan Konsentrasi Rumput Laut Gula Aren. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 11(01), 12–26.
- Tambunan, N. A. (2019). *Karakteristik Sifat Fisik Kembang Gula Keras dari Minyak Eucalyptus grandis*. Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara.
- Tonutare, T., Moor, U., & Szajdak, L. (2014). Strawberry Anthocyanin Determination By Ph Differential Spectroscopic Method-How To Get True Results. *Acta Sci. Pol., Hortorum Cultus*, 13(3), 35–47.
- Ulimaz, T. A., Ustari, D., Aziza, V., Suganda, T., Concibido, V., Levita, J., & Karuniawan, A. (2020). Keragaman genetik bunga telang (*Clitoria ternatea*) asal Indonesia berdasarkan karakter bunga dan komponen hasil pada dua lahan berbeda. *Jurnal AgroBiogen*, 16(1), 1–6.
- Wahyuni, R. (2012). Pemamfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Jenang dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), hal 71-92.
- Wilbur, L. (2013). *The Effects of Color on Food Preference* (Issue April). University of Utah.
- Yuhernita, & Juniarti. (2011). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi sebagai Antioksidan. *Makara Sains*, 15(1), 48–52.
- Zaenedi, A. A. (2020). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Terhadap Karakteristik Marshmallow* [Universitas Jambi].