

DAFTAR PUSTAKA

- Ambaro, F. Y., Darusman, F., Mentari, &, & Dewi, L. (2020). Prosedur ekstraksi maserasi daun bidara arab (*Ziziphus spina-christi* L.) menggunakan pelarut etanol dan air. *Prosiding Farmasi*, 6(2), 890–893.
- Angriani, L. (2019). Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada industri pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 32–37.
- Andarwulan, N.F., Kusnandar dan D. Herawati. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta. ISBN 978-979-078-374-4
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis*. Washington DC.
- Apriyanto, A.D., Fardiaz N., I. Purpitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 2012. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. IPB. Bogor.
- Desmawarni. (2007). *Pengaruh komposisi bahan penyalut dan kondisi spray drying terhadap karakteristik mikrokapsul oleoresin jahe*.
- Esmeralda, M., Renate, D., & Rahmi, S. L. (2019). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik produk cabai merah giling. *Jurnal Universitas Jambi*, 1(1), 1–7.
- Fadarina, Purnamasari, I., & Fajar, R. (2020). Efisiensi mesin pengeringan beku vakum pada pengeringan cabai merah (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Kinetika*, 11(01), 1–8. <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/index>
- Fernandes, I., Faria, A., Calhau, C., de Freitas, V., & Mateus, N. (2013). Bioavailability of anthocyanins and derivatives. *Journal of Functional Foods*, 1–13.
- Frisca, I. Z., Lindawati, N. Y., & Murtisiwi, L. (2021). Aktivitas antibakteri ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap bakteri *escherichia coli* ESBL. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 2(1), 38–44.
- Gardjito, M., Murdiati, A., & Aini, N. (2006). Mikroenkapsulasi β -karoten buah labu kuning dengan enkapsulan whey dan karbohidrat. *Teknologi Pertanian*, 2(1), 13–18.
- Handayani, N. E., & Kumalasari, I. D. (2022). Analisis mikrobiologi dan organoleptik mi basah hasil formulasi dengan penggunaan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai pengawet alami dan antioksidan. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 153–163.
- 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, 64–70.
- Harvyandha, A., Kusumawardani, M., & Rosyid, A. (2019). Telemetri pengukuran derajat keasaman secara realtime menggunakan raspberry PI. *Jurnal Jartel*, 9(4), 519–524.

- Hasrini, R. F., Zakaria, F. R., Adawiyah, D. R., & Suparto, I. H. (2017). *Mikroenkapsulasi minyak sawit mentah dengan penyalut maltodekstrin dan isolat protein kedelai*. 28(1), 10–19.
- Husna, A., Lubis, Y. M., & Erika, C. (2022). Ekstraksi pewarna alami dari bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan variasi jenis pelarut dan lama ekstraksi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 410–418.
- Hutasoit, L. R. R., Puspawati, G. A. K. D., & Permana, D. M. (2023). Pengaruh rasio maltodekstrin dan gum arab terhadap aktivitas antioksidan dan warna serbuk terung belanda (*Solanum betaceum* Cav) yang terkopigmentasi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(2), 278–292.
- Insani, F., Lavlinesia, & Mursyid. (2022). *Pengaruh rasio maltodekstrin dan gum arab sebagai bahan penyalut terhadap karakteristik enkapsulasi ekstrak etanol ubi jalar ungu*. 1–12.
- Isnindar, Wahyuono, S., & Setyowati, E. P. (2011). Isolasi dan identifikasi senyawa antioksidan daun kesemek (*Diospyros kaki* thunb.) dengan metode DPPH (2,2-Difenil-1-pikrilhidrazil). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 161–169.
- Jaafar, N. F., Ramli, M. E., & Salleh, R. M. (2020). *Optimum extraction condition of clitoria ternatea flower on antioxidant activities, total phenolic, total flavonoid and total anthocyanin contents*. 31(2), 1–18.
- Jessica, O. S. (2013). Daya antioksidan ekstrak etanol kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* linn.) hasil pengadukan dan reflux. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(1), 1–10.
- Jeyaraj, E. J., Lim, Y. Y., & Choo, W. S. (2021). Extraction methods of butterfly pea (*Clitoria ternatea*) flower and biological activities of its phytochemicals. *Journal of Food Science and Technology*, 58(6), 2054–2067.
- Julita, I., Isda, M. N., & Lestari, W. (2014). Pengujian kualitas pigmen antosianin pada bunga senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) dengan penambahan pelarut organik dan asam yang berbeda. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah*, 1(2), 1–7.
- Khasanah, L. U., Anandhito, B. K., Rachmawaty, T., Utami, R., & Manuhara, G. J. (2015). Pengaruh rasio bahan penyalut maltodekstrin, gum arab, dan susu skim terhadap karakteristik fisik dan kimia mikrokapsul oleoresin daun kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Agritech*, 35(4), 414–421.
- Koirewoa, Y. A., Fatimawali, & Wiyono, W. I. (2012). Isolasi dan identifikasi senyawa flavonoid dalam daun beluntas (*Pluchea indica* L.). *Pharmacon*, 1(1), 47–52.
- Laili, R. N. (2021). Uji kualitas permen jelly kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan penambahan gelatin tulang ayam boiler. *Journal of Business Theory and Practice*, 1–66.
- Lokasari, A. D. (2019). Perbandingan kadar saponin ekstrak daun waru (*Hibiscus tiliaceus* L.) segar dan kering menggunakan spektrofotometer uv-vis. *Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang*, 1–8.

- Maryam, N. A. (2023). Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik kimia dan organoleptik fruit leather buah parioto (Meidinda Speciosa). In *eskripsi.usm.ac.id*.
- Melani, A., Atikah, Robiah, R., & Khasanah, N. (2022). Kajian pengaruh variasi pelarut, kecepatan pengadukan dan waktu pada proses ekstraksi kalium dari abu kulit buah semangka (Citrullus lanatus). *Jurnal Teknik Kimia*, 7(2), 29–36.
- Moulana, R., Juanda, J., Rohaya, S., & Rosika, R. (2012). Efektivitas penggunaan jenis pelarut dan asam dalam proses ekstraksi pigmen antosianin kelopak bunga rosella (Hibiscus sabdariffa L). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 20–25.
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, pemisahan senyawa, dan identifikasi senyawa aktif. *Journal Kesehatan*, 7(2), 361–367.
- Naz, A. R., Wrasati, L. P., & Wartini, N. M. (2022). Karakteristik enkapsulat ekstrak pewarna bunga kenop (Gomphrena globosa L.) pada perlakuan perbandingan gum arab dan karagenan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 10(1), 68–82.
- Nurwin Faddilah, A., Dewi, E. N., & Romadhon. (2019). Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerang darah (Andara granosa). *Improving the Practical Application of the Delphi Method in Group-Based Judgement: A Six-Step Prescription for a Well-Founded and Defensible Process*, 1(2), 39–46.
- Nuryanti, S., Matsjeh, S., Anwar, C., & Raharjo, T. J. (2010). Indikator titrasi asam-basa dari ekstrak bunga sepatu (Hibiscus rosa sinensis L). *Agritech*, 30(3), 178–183.
- Palupi, N. W., Setiadi, P. K. J., & Yuwanti, S. (2014). Enkapsulasi cabai merah dengan teknik coacervation menggunakan alginat yang disubstitusi dengan tapioka terfotooksidasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 87–93.
- Pramitasari, R., & Lim, J. P. (2022). Karakterisasi sifat fisikokimia ekstrak dan bubuk hasil pengeringan beku antosianin kelopak bunga telang (Clitoria ternatea L.). *Agro Bali : Agricultural Journal*, 5(2), 304–312.
- Pratiwi, P., Suzery, M., & Cahyono, B. (2010). Total fenolat dan flavonoid dari ekstrak dan fraksi daun kumis kucing (Orthosiphon stamineus B.) jawa tengah serta aktivitas antioksidannya. In *Jurnal Sains & Matematika (JSM)* (Vol. 18, Issue 4, pp. 140–148).
- Puriyastuti, P. A. (2022). Karakteristik sensori dan kimia minuman fungsional bunga telang (Clitoria ternatea L) dengan penambahan lemon dan jahe gajah. In *Digital Repository Universitas Jember*.
- Purwanti, Y., Dwiyanti, H., Septiana, A. T., & Purbowati, S. M. (2021). Pengaruh rasio bahan penyalut maltodekstrin dan gum arab terhadap mikrokapsul kelopak bunga rosella (Hibiscus sabdariffa L). *J. Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 6(5), 4422–4435.

- Purwanto, U. M. S., Aprilia, K., & Sulistiyani. (2022). Aktivitas antioksidan ekstrak kembang telang (*Clitoria ternatea* L.) dalam menghambat peroksidasi lipid. *Current Biochemistry*, 9(1), 26–37.
- Putra, I. K. W., Putra, G. . G., & Wrasati, L. P. (2020). Pengaruh perbandingan bahan dengan pelarut dan waktu maserasi terhadap ekstrak kulit biji kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai sumber antioksidan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 167–176.
- 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.
- Rasyid, R. P. (2019). Pengaruh penambahan gum arab dan maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia serbuk albumin ikan gabus (*Channa striata*) dengan metode vacuum drying. In *Proceedings of the Institution of Mechanical Engineers, Part J: Journal of Engineering Tribology*.
- Rifqi, M. (2021). Ekstraksi antosianin pada bunga telang (*Clitoria ternatea* L.): sebuah ulasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 45–50.
- Rosjadi, S. C. (2020). Kandungan antosianin, total polifenol dan aktivitas antioksidan beras instan terpigmentasi antosianin bunga telang (*Clitoria ternatea*). In *Universitas Jember*.
- Saati, E. A., Pusparini, A. D., Wachid, M., & Winarsih, S. (2018). Ekstrak pigmen antosianin dari mawar merah sebagai agen antibakteri. *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 5, 184–187.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2011). Karakteristik antosianin sebagai pewarna alami. *Nutrition and Food Science*, 41(4), 1–4.
- Seidel, V. (2006). Initial and bulk extraction. *Natural Products Isolation*, 20, 27–46.
- SNI 01-3709-1995. (1995). SNI 01-3709-1995 : Rempah-rempah bubuk. *Badan Standardisasi Nasional*.
- Susianti, S., Amalia, U., & Rianingsih, L. (2020). Penambahan gum arab dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kandungan senyawa volatil bubuk rusip ikan teri (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 10–19.
- Sutedi, E. (2013). Potency of clitoria ternatea as forage for livestock. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*, 23(2), 51–62.
- Tanaya, M. C., Setijawaty, E., & Jati, I. R. A. (2023). Karakteristik bubuk pepaya dengan berbagai konsentrasi enkapsulan gum arab dan hydroxy methyl cellulose (HPMC). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 5802–5819.
- Ummah, A. K., Sumarmono, J., & Hantoro Djoko Rahardjo, A. (2022). Pengaruh penambahan bubuk bunga telang (*Clitoria ternatea* linn) terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam laktat dan pH whey kefir susu kambing. *Bulletin of Applied Animal Research*, 4(2), 65–72.

- Unawahi, S., Widhyasanti, A., & Rahimah, S. (2022). Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* linn) sebagai pewarna alami pada minuman bersoda. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 256–263.
- Wartini, N. M., & Putra, G. P. G. (2018). Karakteristik enkapsulat pewarna buah pandan pada perlakuan jenis dan konsentrasi enkapsulan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 5(2), 139–148.
- Zahro, C., & Nisa, F. C. (2015). Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera* L.) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1481–1491.
- Zen, M. B., Ganda Putra, G. P., & Suhendra, L. (2021). Karakteristik enkapsulat ekstrak kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.) pada perlakuan variasi jenis dan konsentrasi bahan penyalut. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 9(3), 356–370.