

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Aini, M. D. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Es Krim Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Mers). Skripsi. *Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma*.
- Aisiyah, S. (2015). *Pengaruh Penggunaan Daging Buah Siwalan (Borassus flabellifer) Terhadap Kualitas Es Krim Ditinjau dari Daya Ikat Air, Viskositas, Kadar Air dan Kecepatan Meleleh*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang. Hal: 1-8.
- Aliyah, Q. (2019). Penggunaan gum arab sebagai bulking agent pada pembuatan minuman serbuk instan labu kuning dengan menggunakan metode foam mat drying. *Edufortech*, 4(2), 118-127.
- Amperawati, S., Hastuti, P., Pranoto, Y., & Santoso, U. (2019). Efektifitas frekuensi ekstraksi serta pengaruh suhu dan cahaya terhadap antosianin dan daya antioksidan ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1).
- Andarwulan, N., & Faradila, R. (2013). Pewarna Alami Untuk Pangan. *Jurnal Seafast Center*. Vol. 5, No. 1. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Anjani, P. P., Andryanti, S., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi Dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1). 203-214.
- Apandi, I., Restuhadi, F., & Yusmarini. (2016). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa. *Journal*. Fakultas. Universitas Riau.
- Aprimayuni, M. (2018). Analisis Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Bunga Telang. *Jurnal*. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.
- Ariandini, R. T. (2019). *Kajian Pengaruh Dua Jenis Penstabil Dan Penambahan Konsentrasi Pigmen Bunga Telang (Clitoria Tertatea L.) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Serta Organoleptik Es Krim*. Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah. Malang.
- Astuti, I. M., & Rustanti, N. (2014). Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas dan nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of nutrition College*, 3(3), 331-336.
- Awaliyah, R., Ansharullah, & Mashuni. (2018). Pengaruh penambahan pasta uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) terhadap kualitas organoleptik dan fisikokimia es krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1), 1018-1026.
- Azmi, U., Novita, M., & Sulaiman, I. (2017). Analisis Bahan Pewarna Sintetis Non Pangan Rhodamin B dan Methanyl Yellow pada Produk Saus Tomat dan Saus Cabe di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 210-215.

- Azizah, D. H., (2020). Kajian Pembuatan Es Krim Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) yang Tinggi Serat dan Antioksidan. *Jurnal. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Tanjung Karang*.
- Badriyah, N., Chawa, A. F., Nur, M., Arrawindha, U., & Kusumastuti, A. (2022). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Produk Olahan Buah Siwalan di Pulau Giligenting, Kab. Sumenep, Madura. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, 8(2).
- Basri, F. (2021). Studi Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Bosowa. Makasar*.
- Bernad, C., Elvie, Y., & Desi, H. (2012). Ekstraksi zat warna dari kulit manggis. *Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Riau. Riau*.
- Budiasih, K.S. (2017). Kajian potensi farmakologis bunga telang (*Clitoria ternatea*). *In Prosiding Seminar Nasional UNY* (Vol. 21, No. 4, pp. 183-188).
- Cahyaningsih, E., Yuda, P. E. S. K., & 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).
- Choi, M. J., & Shin, K. S. (2014). Studies on physical and sensory properties of premium vanilla ice cream distributed in Korean market. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 34(6), 757.
- Danielpart. (2022, November 1). *Inaturalist Research-grade Observation Buah Lontar (Borassus flabellifer)*. Retrieved from iNaturalist.org: <https://www.inaturalist.org/photos/247277302>.
- Deosarkar, S. S., Kalyankar, S. D., Pawshe, R. D., & Khedkar, C. D. (2016). *Ice Cream: Composition and Health Effects*. In: *Encyclopedia of Food and Health*, Elsevier, London, 385-390.
- Devina, D. (2018). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Es Krim. *Jurnal. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta*.
- Dewi, A. P., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2019). The Effect of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*) Addition on Syneresis and Levels of Pleasure of Goat Milk Yoghurt. *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*, 1(2), 145-151.
- Diah Anggraini, S., & Prono Widayat, H. (2024). Studi Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) dan Buah Sawo Manila (*Manilkara zapota*) Study of Ice Cream Making with the Addition of *Clitoria ternatea L.* and *Manilkara zapota* Extracts. *Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(1), 416-427.
- Fadmawati, G. A. Y., Karyantina, M., & Mustofa, A. (2019). Karakteristik fisikokimia es krim dengan variasi buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan sawi hijau (*Brassica rapa var. Parachinensis L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 86-93.
- Fahrizal, F., & Fadhil, R. (2014). Kajian Fisiko Kimia Dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas Yang Menggunakan Pektin Dari Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(3).
- Fatimah, E. (2018). *Analisis Pewarna Dan Jamur Sintesis Pada Cabai Merah Dan Kunyit Tanah Di Pasar Pasir Gintung Kota Lampung* (Disertasi Doktor, UIN Raden Intan Lampung).

- Fitrahadini, F., Sumarwan, U., & Nurmalina, R. (2010). Analisis persepsi konsumen terhadap ekuitas merek produk es krim. *Jurnal Ilmu Keluarga & Konsumen*, 3(1), 74-81.
- 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), 136-45.
- Galani, J. H., Patel, J. S., Patel, N. J., & Talati, J. G. (2017). Storage of fruits and vegetables in refrigerator increases their phenolic acids but decreases the total phenolics, anthocyanins and vitamin C with subsequent loss of their antioxidant capacity. *Antioxidants*, 6(3), 59.
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream* (7th Edition). Springer US.
- Gupta, C., Garg, A. P., Prakash, D., Goyal, S., & Gupta, S. (2011). Microbes as potential source of biocolours. *Pharmacologyonline*, 2, 1309-1318.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., & Triani, E. (2022). Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Prosiding Saintek*, 4, 64-70.
- Harris, A. (2011). Pengaruh substitusi ubi jalar (*ipomea batatas*) dengan susu skim terhadap pembuatan es krim. *Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar*.
- Hasanuddin, H., Dewi, K. H., & Fitri, I. (2011). Pengaruh proses pembuatan es krim terhadap mutu es krim berbahan baku pisang. *Jurnal Agroindustri*, 1(1), 1-7.
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*, 7(1).
- Haryanti, N., & Zueni, A. (2015). Identifikasi mutu fisik, kimia, dan organoleptic es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan variasi susu krim. *Agritepa*, 1(2), 143-156.
- Hayati, E. K., Budi, U. S., & Hermawan, R. (2012). Konsentrasi total senyawa antosianin ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.): pengaruh temperatur dan pH. *Jurnal Kimia*, 6(2), 138-147.
- Hermawati, Y., Rofieq, A., & Wahyono, P. (2015). Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik ekstrak antosianin daun jati serta uji stabilitasnya dalam es krim. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi* (Vol. 21, pp. 301-308).
- Hidayati, L. A., & Suhartatik, N. (2014). *Kecepatan Meleleh dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan L) sebagai Pewarna Alami* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- 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.
- Idayanti, E., Suparmo, & Purnama, D. (2014). Potensi senyawa bioaktif mesocarp buah lontar (*Borassus flabellifer* L.) sebagai sumber antioksidan alami. 34(3), 277-284.
- Idrus, D. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada Puding. *Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi*.

- Ikhsani, A. Y., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Proporsi Pasta Labu Kuning Dan Cabai Rawit Serta Konsentrasi Ekstrak Rosella Merah Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Saus Labu Kuning Pedas. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 3(2), 499-510.
- Ismawati, N., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2017). Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Kawiji, W., Atmaka, & P. R. Otaviana. (2011). Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* R.) Pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 4(1) : 32-40.
- 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.
- Kristiana, H. D., Ariviani, S., & Khasanah, L. U. (2012). Ekstraksi pigmen antosianin buah senggani (*Melastoma malabathricum* auct. Non linn) dengan variasi jenis pelarut. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 105-109.
- Kwartiningsih, E., Prastika, A., & Triana, D. L. (2016). Ekstraksi dan uji stabilitas antosianin dari kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*). In *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (p.6).
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. E., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). Sifat Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). *zootec*, 37(2), 474-482.
- Lee, P. M., Abdullah, R., & Hung, L. K. (2011). Thermal degradation of blue anthocyanin extract of *Clitoria ternatea* flower. In *International Conference on Biotechnology and Food Science*.
- Liana, L., Ayu, D. F., & Rahmayuni, R. (2017). *Pemanfaatan susu kedelai dan ekstrak umbi bit dalam pembuatan es krim*. Doctoral dissertation, Riau University.
- Liliani, F. (2017). *Kualitas Es Krim Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) dengan Kombinasi Gel Lidah Buaya (Aloe babardensis Miller)*. Doctoral dissertation, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- 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, 783-799.
- Manurung, M. (2012). Aplikasi kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai pewarna alami pada kain katun secara pre-mordanting. *Jurnal Kimia*, 6(2), 183-190.
- Marpaung, A. M. (2017). Stability of Intramolekuler Copigmentation and its Role on Colour Degradation of Anthocyanins from Butterffly Pea (*Clitoria ternatea* L.) Flower Extract. *Disertasi. Bogor: Intitute Pertanian Bogor*.
- Mastuti, E., Fristianingrum, G., & Andika, Y. (2013). Ekstraksi dan uji kestabilan warna pigmen antosianin dari bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai bahan pewarna makanan. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 45-51.
- Meikapasa, N. W. P., & Seventilofa, I. G. N. O. (2016). Karakteristik Total Padatan Terlarut (TPT), stabilitas likopen dan vitamin C saus tomat pada berbagai kombinasi suhu dan waktu pemasakan. *GaneÇ Swara*, 10(1), 81-86.

- Melati, R., & Rahmadani, N. S. (2020). Diversifikasi dan Preferensi Olahan Pangan Dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.) Di Kota Ternate. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*, (Vol. 1, No. 1).
- Midayanto, DN, & Yuwono, SS. (2014). Penetapan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tabahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4), 259-267.
- Natasya, N. (2019). Kajian Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Es Krim Jalor (Jambu Biji Dan Sari Daun Kelor). *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(1), 47-54.
- Neda, G. D., M. S. Rabeta., & M.T. Ong. (2013). Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria Ternatea*. *International Food Research Journal*. 20(3).
- Nugraheni, M. (2014). Pewarna alami: sumber dan aplikasinya pada makanan dan kesehatan. *Graha Ilmu, Yogyakarta*.
- Nurains, N., Taufiq, A., Handika, H., Harahap, T.S., & Syamsuardi, S. (2022). *Flora Sumatra: Digitizing and data basing specimens of the Sumatra Flora deposited at Herbarium University Andalas (ANDA)-Part 2. Version 1-8*.
- Nurhasanah, N., Karismawati, A. S., Widyaningsih, T. D., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Pengaruh Antioksidan Jelly Drink Kulit Buah Naga Merah dan Rosella Terhadap Kadar SGOT dan SGPT. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3, No. 2 p.511-522.
- Nuroniah, H.S. (2010). Sintesa Hasil Penelitian Lontar Sebagai Sumber Energi Bioetanol Potensial. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan Kementrian. Bogor.
- Octavani, E. N. (2023). *Karakteristik Kimia Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Pada Konsentrasi Berbea. Doctoral dissertation*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau. 1–63.
- Oksilia, S., Syafutri, E. L., & 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), 17-22.
- Oktiarni, D., Ratnawati, D & Bomila Sari. (2013). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa sinensis* Linn.) sebagai Pewarna Alami dan Pengawet Alami pada Mie Basah. Prosiding Semirata FMIPA. Universitas Lampung.
- Palimbong, S., & Pariama, A. S. (2020). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Pewarna Pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains dan kesehatan*, 2(3), 228-235.
- Patil, A. G., & Banerjee, S. (2017). Variants of ice creams and their health effects. *MOJ Food Process. Technol*, 4(2), 58-64.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., & Muhammad, D. R. A. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis Pada Dark Chocolate Bar Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of sustainable Agriculture*, 33(1), 78-88.
- Pujilestari, T. (2014). Pengaruh ekstraksi zat warna alam dan fiksasi terhadap ketahanan luntur warna pada kain batik katun. *Dinamika Kerajinan dan Batik*, 31(1), 31-40.
- Putri, V. N., Susilo, B., & Hendrawan, Y. (2014). Pengaruh penambahan tepung porang (*Amorphophallus onchophyllus*) pada pembuatan es krim instan ditinjau dari

- kualitas fisik dan organoleptik. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 2(3).
- Purba, S. R. (2018). *Pemanfaatan Zat Pewarna Alami dari Buah Senduduk Bulu (Clidemia hirta) sebagai Pengganti Zat Pewarna Sintetik pada Pembuatan Es Krim serta Uji Daya Terimanya*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rahim, A. Laude, S. Asrawati & Akbar. (2017). Sifat Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Talas sebagai Pengental. *Jurnal Agroland*.
- Rahmawati, R. (2012). Tingkat Penambahan Bahan Pengembang Pada Pembuatan Es Krim Instan Di Tinjau Dari Mutu Organoleptik dan Tingkat Kelarutan. *Jurnal Online*. Universitas Brawijaya.
- Rahman, A. N., Maruddin, F., Said, I., Taufik, M., & Taggo, S. (2023). Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisik Susu Kambing Pasteurisasi dengan Penambahan Buah Lontar (*Borassus flabellifer* L.). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(3), 317-323.
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan Dari Berbagai Sumber Buah-Buahan Di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1) : 34-38. ISSN:2477-8494.
- Rashid, I. A. (2012). Bunga Telang. www.tanamsendiri.com. 19 Juli 2017.
- Rifqi, M. (2021). Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). Jurnal. Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor. 8 (2) : 48. Tahun 2021.
- Rosjadi, S. C. (2020). Kandungan Antosianin, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Beras Instan Terpigmentasi Antosianin Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Rosyida, F., & Sulandri, L. (2014). Pengaruh jumlah gula dan asam sitrat terhadap sifat organoleptik, kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan (*Borassus flabellifer*). *Jurnal Tata Boga*, 3(1).
- Sahara, E., Gayatri, P. S., & Suarya, P. (2018). Adsorpsi Zat Warna Rhodamin-B dalam Larutan oleh Arang Aktif Batang Tanaman Gunitir Teraktivasi Asam Fosfat. *Indones. E-Journal Appl. Chem*, 6(1), 37-45.
- Saputri, E., Rossi, E., & Pato, U. (2015). Pembuatan Es Krim Fungsional Dengan Bahan Baku Soyghurt Dan Susu Rendah Lemak. *Jom Faperta*, 3(1).
- Saputro, D. W., & Suryani, T. (2014). *Pemanfaatan Kacang Tolo (Vigna Unguiculata) Sebagai Bahan Tambahan Es Krim Dengan Pewarna Alami Daun Bayam Merah (Amaranthus Tricolor L.)*. *Jurnal Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, R. A. (2020). Pembuatan Minuman Fungsional dari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana* B.) sebagai Pemanis Alami. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas. Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Siregar, T. M. (2022). Pengaruh Rasio Susu Sapi dengan Susu Almond dan Konsentrasi Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Karakteristik Es Krim [The Effect of The Ratio of Cow's Milk To Almond Milk and The Concentration of Blue Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.) Ectract On The Characteristics of Ice Cream]. *FaST - Jurnal Sains Dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 6(2), 192. <https://doi.org/10.19166/jstfast.v6i2.6109>

- Sitompul, A. O. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Karakteristik Es Krim Santan Kelapa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Standar Nasional Indonesia. (2018). SNI 3713-2018. Es Krim. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 22 Hal.
- Sukamaluddin, S., Mulyadi, M., Dirawan, G. D., Amir, F., & Pertiwi, N. (2016). Conservation status of lontar palm trees (*Borassus flabellifer* Linn) in Jeneponto district, South Sulawesi, Indonesia. *Journal of Tropical Crop Science*, 3(1).
- Sun-Waterhouse, D., Edmonds, L., Wadhwa, S. S., & Wibisono, R. (2013). Producing ice cream using a substantial amount of juice from kiwifruit with green, gold or red flesh. *Food Research International*, 50(2), 647-656.
- Susilawati, S., Nurainy, F., & Nugraha, A. W. (2014). Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa [The Influence of Purple Sweet Potato Increament og Organoleptic Karakteristik of Goat Milk Ice Cream of Etawa Generatoin]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(3), 234-256.
- Tobing, F. B. (2019). Kajian Penambahan Resin Jenang (*Daemonorops draco* willd) Terhadap Stabilitas Warna dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Tumiwuda, S., Hadju, R., Sakul, S. E., & Rembet, G. D. G. (2023). Waktu leleh, pH dan sensoris es krim dengan penambahan ekstrak bunga telang kering (*Clitoria ternatea* L.). *Zootec*, 43(2), 130–138.
- Uliyanti, U. (2020). Analisa mutu oragonleptik es krim dengan variasi penambahan pisang kapok (*Musa paradissiaca*). *Agrifood*, 2(2), 17-22.
- 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). 103-114.
- Visalakshi, M., & Jawaharlal, M. (2013). Healthy Hues-Status and Implication in Industries–Brief Review. *Journal of Agriculture and Allied Sciences*, 3(2), 42-51.
- Widiantoko, R. K., & Yunianta, 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.
- Widjanarko, S.B., & Susant, T. (2001). Ekstraksi Dan Karakterisasi Pigmen Dari Kulit Buah Rambutan (*Nepheliumla Ppaceumy*) Ar. Binjai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 2(1).
- Wilbur, L. (2013). The effect of color and food preference (thesis). *United States: University of Utah*.
- Winarti, S., & Firdaus, A. (2010). Stabilitas warna merah ekstrak bunga rosella untuk pewarna makanan dan minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 87-93.
- Wulaningrum, R. A., Sunarto, W., & Alauhdin, M. (2013). Pengaruh Asam Organik dalam Ekstraksi Zat Warna Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 2(2).

- Zahro, C., & Nisa, F. C. (2015). Pengaruh penambahan sari anggur (*vitis vinifera* l.) Dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim [in press september 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Zainedi, A. A. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Karakteristik Marshmellow. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.