

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. (2013). *Kedelai Tropika Produktivitas 3 Ton/Ha*. Penebar Swadaya.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Dari Daerah Sleman Dengan Metode DPPH. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70–76. <https://doi.org/10.23917/Pharmacon.V17i1.9321>
- Andriani, Disa & Mustisiwi. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH. *Jurnal Farmasi Indonesia* 17 (1): 70 – 76.
- Angriani, L. (2019). Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin Dari Rosela. *Canrea Journal*, 2(1), 32–37.
- Annis, S. (2014). Kandungan Zat Pewarna Sintesis Pada Makanan Dan Minuman Jajanan Di SDN 1-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan. In *Applied Microbiology And Biotechnology* (Vol. 85, Issue 1).
- Basri, F. (2021). STUDI PEMBUATAN ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA TELANG (*Clitoria Ternatea* L.). In *Frontiers In Neuroscience* (Vol. 14, Issue 1).
- Berger M, Rasolohery CA, Cazalis R, and Dayde J. 2008. Isoflavone accumulation kinetics in soybean seed cotyledons and hypocotyls: Distinct pathways and genetic controls. *Crop Sci* 48:700-708.
- Budiasih. (2017). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. In *Skripsi*. Universitas Admajaya.
- Burton-Freeman, B., Brzeziński, M., Park, E., Sandhu, A., Xiao, D., & Edirisinghe, I. (2019). A Selective Role Of Dietary Anthocyanins And Flavan-3-Ols In Reducing The Risk Of Type 2 Diabetes Mellitus: A Review Of Recent Evidence. *Nutrients*, 11(4). <https://doi.org/10.3390/Nu11040841>
- Chusak, C., Thilavech, T., Henry, C. J., & Adisakwattana, S. (2018). Acute Effect Of *Clitoria Ternatea* Flower Beverage On Glycemic Response And Antioxidant Capacity In Healthy Subjects: A Randomized Crossover Trial. *BMC Complementary And Alternative Medicine*, 18(1), 1–11. <https://doi.org/10.1186/S12906-017-2075-7>
- Dewi, A. P., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2019). Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Terhadap Sineresis Dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. *Journal Of Animal Science And Technology*, 1(2), 145–151.
- Endang, C. P. (2020). Kembang Telang (*Clitoria Ternatea* L.): Pemanfaatan Dan Bioaktivitas. *Edumatsains*, 4(2), 111–124.
- Endrasari, Retno, & Dwi, N. (2012). *Pengaruh Berbagai Cara Pengolahan Sari Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik*. 468–475.
- Endrasari. (2012). *Pengaruh Berbagai Cara Pengolahan Sari Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik*. Dalam : *Prosiding Seminar Nasional Optimalisasi Pekarangan*. Semarang.
- 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. <https://doi.org/10.26877/Jiphp.V4i2.7516>

- 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.
- Gani, Y. F., Indarto, T., Suseno, P., & Surjoseputro, S. (2014). Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak. *Journal Of Food Technology And Nutrition*, 13(2)(2), 87–93.
- Gumansalangi, F, Tuju. D. J. Djarkasi. G. S. 2019. Aktivitas Antioksidan , Sifat Fisik dan Sensori Marsmellow Melon (Cucumis melo L) dengan Penambahan Ekstrak Bit Merah (Beta vulgaris). *Jurnal Teknologi i Pertanian*. Vol. 10. No.2. 23.24.
- Hasanah Y, Nisa TC, Armidin H, Hanum H. 2015. Isoflavone content of soybean (*Glycine max* L. Merr.) cultivar with different nitrogen sources and growing season under dry land condition. *Journal of Agriculture and Environment for International Development* 109(1): 5-17.
- Hartono, M. A., L. Purwijantiningasih., Pranata., S. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Jurnal Biologi*. Hal 1-15.
- Idrus, D. A, Renate, D, Mursyid. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada Puding. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Jambi.
- Mursyid. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada Puding. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Jambi
- Isnaini, L. 2010. Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sadrariffa* L) dan Aplikasinya Pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 11. No. 1: 18-26. Balai Pengajian Teeknologi Pertanian Jawa Timur.
- 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. *Tropical Life Sciences Research*, 31(2), 1–17. <https://doi.org/10.21315/Tlsr2020.31.2.1>
- Jung GH, Lee JE, Kim YH, Kim DW, Hwang TY, Lee KS, Lee BM, Kim HS, Kwon YU, Kim SL. 2012. Effect of planting date, temperature on plant growth, isoflavone content, and fatty acid composition of soybean. *Korean J Crop Sci* 57:373 383.
- Karaganan. M., Subari , V., and Batti, J. 2013. Prevention pf thermal degradation of Red Currant Juice by Phenolic Compound Addition. *Journal Food. Technol* 1 (1): 24- 30.
- Kortei, N. K., Odamtten, G. T., Obodai, M., Appiah, V., Akonor, P. T., & Ae, B. (2015). *Determination Of Color Parameters Of Gamma Irradiated Fresh And Dried Mushrooms During Storage*. 10, 66–71.
- Lakshmi, C. N. D. ., Raju, B. D. ., T, M., & Sushma, N. J. (2014). Identification Of Bioactive Compounds By Ftir Analysis And In Vitro. *Identification Of Bioactive Compounds By Ftir Analysis And In Vitro ANTIOXIDANT ACTIVITY OF CLITORIA TERNATEA LEAF AND FLOWER EXTRACTS*, 4(09), 3894–3903.
- Masyhura, Nisa, M. I., & Prasetya, D. (2018). Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Pembuatan Susu Kedelai (*Hylocereus Polyrhizus*) Application Of The Rind Extract Of *Hylocereus Polyrhizus* On Making Soybean Milk. *Agritech : Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(1).

- Melati, R., & Rahmadani, S. N. (2020). Diversifikasi Dan Preferensi Olahan Pangan Dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria Ternatea*) Di Kota Ternate. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis 2020, November*, 1–9.
- Mujia I., Šertovia E, Jokia S, Saria Z, Alibabia V, Vidovia S Živkovia J. 2011. Isoflavone content and antioxidant properties of soybean seeds. *Croat. J. Food Sci. Technol.* 3 (1) 16-20.
- Murni I, Reftina E, Puji A, Harti A, Estuningsih, Kusumawati HN. 2013. Pemanfaatan bakteri asam 92 laktat dalam proses pembuatan tahu dan tempe untuk peningkatan kadar isoflavon, asam linoleat dan asam linolenat. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada* 4 (2): 89-95.
- Nurhasanah, N., Karismawati, A.S., Widyaningsih., T. D., dan 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 . Hal. 515-522.
- Oktiarni, D., Ratnawati, D., & Sari, B. (2013). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus Rosa Sinensis* Linn.) Sebagai Pewarna Alami Dan Pengawet alami Pada Mie Basah. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 103–110.
- Otemusu, A. (2016). Pengaruh Perbandingan Volume Susu Kedelai Dan Susu Jagung Pada Pembuatan Soy Corn Yogurt Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Skripsi*, Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma.
- Palimbong, S. Pariama. A. S 2018. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* lin) sebagai Pewarna Pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains*. 2 (3) : 28-35.
- Pamungkasari, D. (2008). *KAJIAN PENGGUNAAN SUSU KEDELAH SEBAGAI SUBSTITUSI SUSU SAPI TERHADAP SIFAT ES KRIM UBI JALAR (Ipomoea Batatas)*. Universitas Sebelas Maret.
- Pasaribu, W. A. (2022). Pengaruh Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dan Susu Nabati Terhadap Mutu Yogurt. *Skripsi*.
- Praseptianga, 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.
- Pratimasari, D., N. Y, Lindawati. 2018. Optimasi Zat Warna Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Pada Sirup 13 Paracetamol. *Jurnal Ilmi Manuntung. Akademi Farmasi Samarinda. Kalimantan Timur*
- Purwaniarti , Arif. A. R., dan Yuliantini. 2020. Analisa Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode pH differensial dengan Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal magazine*. Vol III NO. 1.
- Razak, L., dan Muntikah. S. W. 2017. Uji Keasamaan Air dengan Alat Sensor pH Di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Keilmuan Teknik Sipil* . Vol.2 (1): 65-72.
- Rosjadi, S. C. (2020). Kandungan Antosianin, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Beras Instan Terpigmentasi Antosianin Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). In Universitas Jember. Universitas Jember.
- Safitri, M. F., & Swarastuti, A. (2013). Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 87–92.
- Santoso. (2009). *Susu Dan Yoghurt Kedelai*. Universitas Widyagama Malang.
- Setyaningsih, D., A, Apriantono., M.P. Sari. 2010. Analisa Sensori Untuk Industri Pangan

dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

- Siagian, I. D. N., Bintoro, V. P., & Nurwanto. (2020). Karakteristik Fisik , Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (Stevia Rbaudiana Bertoni) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23–29.
- Simatupang, N. S. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Kentang. Universitas Jambi.
- Siti U. H., Diki P. W., & Nitta N. S. (2019). Total Flavonoid Levels In Various Varieties Of Soybean Seeds (Glycine max) In Indonesia. Universitas Garut.
- Suebkhampet, A., & Sothibandhu, P. (2012). Effect Of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (Clitoria Ternatea L.) As A Dye On Animal Blood Smear Staining. *Suranaree Journal Of Science And Technology*, 19(1), 15–19. <https://Ird.Sut.Ac.Th/Journal/Sjst/#/Los/Manuscript/2044>.
- Supandi, M., Nuryati, N., & Amalia, R. (2017). Pemanfaatan Temulawak, Jahe Merah, Kunyit Putih, Kapulaga, Bunga Lawang, Daun Salam Sebagai Bahan Tambahan Pembuatan Jamu. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 3(2), 15–22. <https://doi.org/10.34128/jtai.V3i2.3>
- Sutedi, E. (2014). Potency Of Clitoria Ternatea As Forage For Livestock. *Indonesian Bulletin Of Animal And Veterinary Sciences*, 23(2), 51–62.
- Talavera, S., T, Felgine., O, Texier. 2014 . Bioavailability of A Bilberry Anthocycin Extract and its Impact on Plasma Antioxidant Capacity Inrats a Laboratoire de Pharmacognoise. Institut National Dela Recherche. Journal of The Science of Food.
- Tri, M., Suryati, D., & Hartinah, S. (2000). *Sari Kedelai*. Erlangga.
- Unawahi, S., Widyasanti, A., & Rahimah, S. (2022). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea Linn) Sebagai Pewarna Alami Pada Minuman Bersoda. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 263–270. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V16i2.13033>
- Vankar, P. S., & Srivastava, J. (2010). Evaluation Of Anthocyanin Content In Red And Blue Flowers. *International Journal Of Food Engineering*, 6(4). <https://doi.org/10.2202/1556-3758.1907>
- Widowati. (2007). *Teknik Produksi Dan Pengembangan*.
- Yudiono, K. (2020). Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Agrointek*, 14(1), 57–66. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V14i1.6311>
- Zahro, C., & Nisa, F. C. (2015). Pengaruh Penambahan Sari Anggur (Vitis Vinifera) Dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1481–1491.
- Zainedi, A, A., Indriyani, & Surhaini. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Terhadap Karakteristik Marshmallow. 11(1), 43–54.