

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH. In *Jurnal Farmasi Indonesia* (Vol. 1, Issue 1). <http://journals.ums.ac.id/index.php/pharmacon>
- Angelina, R., & Syuhada, F. A. (2023). Manfaat Bunga Telang Dan Pembudiyaan di CV. FARUQ FARM. *Jurnal Agriness*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.24036/agrnes.v1i1.12>
- Angriani, L. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 32–37.
- Basri, F. (2021). Studi Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). Skripsi.
- Budiasih, K. S. (2017). Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2017 Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global Ruang Seminar FMIPA UNY.
- Depita. (2024). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyeduhan Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack). Skripsi.
- Evifania, R. D., Apridamayanti, P., & Sari, R. (2020). Uji Parameter Spesifik Dan Nonspesifik Simplisia Daun Senggani (*Melastoma Malabathricum* L.). In *Jurnal Cerebellum* (Vol. 6, Issue 1).
- Figueiredo-González, M., Valentão, P., Pereira, D. M., & Andrade, P. B. (2017). Further Insights on Tomato Plant: Cytotoxic and Antioxidant Activity of Leaf Extracts in Human Gastric Cells. *Food and Chemical Toxicology Journal*, 109, 386–392. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2017.09.018>
- Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. (2020). 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>
- Gracelia, K. D., & Dewi, L. (2022). Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Pada Fermentasi Tempe Sebagai Peningkat Antioksidan dan Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 25–31. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.25>
- 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 LPPM Universitas Mataram*, 4, 64–70.
- Haras, M. S., Assa, J. R., & Langi, T. (2017). Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Teh Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) Pada Variasi Suhu Dan Waktu Penyeduhan.
- Herlina, Mulyani, E., & Anlika, R. (2023). Analisa Antosianin Pada Sediaan Minuman Effervescent Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Dan Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus nobilis* sp.) Menggunakan Metode pH

- Diferensial. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 6(2), 211–221. <https://doi.org/10.36387/jifi.v6i2.1653>
- Hidayat, M. (2023). Pengaruh Penambahan Serbuk Kayu Mani (*Cinnamomum burmannii* Bl) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Minuman Cascara. Skripsi.
- Hidayat, S., & Karnasudirdja, S. (1985). Sifat Pengeringan Alami Dan Pengeringan Sinar Matahari Sebelas Jenis Kayu Asal Kalimantan Barat. *Forest Products Research Journal*, 2(2), 5–9.
- Iznillillah, W., Jumiono, A., & Fanani, M. Z. (2023). Perbandingan Proksimat, Antioksidan, dan Antosianin pada Berbagai Produk Olahan Pangan dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 163–174. <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10651>
- Jelantik, N. P. A. C. R., & Erna, C. (2022). Potensi Antioksidan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Penghambat Hiperpigmentasi Akibat Paparan Sinar Ultraviolet. *Jurnal Ilmiah Farmasi (Scientific Journal of Pharmacy)*, 18(1), 45–54. <http://journal.uui.ac.id/index.php/JIF>
- Karangan, J., Sugeng, B., & Sulardi. (2019). *Uji Keasaman Air Dengan Alat Sensor pH* (Vol. 2, Issue 1).
- Kusuma, C., Caroline, C., & Sukarti, E. (2019). Analisis Aktivitas Antioksidan Jus Mangga Segar Merek A dan Olahan Sendiri. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 11(2), 16–23.
- Liza, A. R., Rozali, Z. F., & Satriana. (2023). Karakteristik Mutu Hedonik Teh Herbal Dengan Konsentrasi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Dan Lama Penyeduhan Berbeda (Vol. 3).
- 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>
- Martini, N. K. A., Ekawati, I. G. A. E., & Ina, P. T. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). In *Online) Jurnal Itepa* (Vol. 9, Issue 3).
- Mulangsari, D. A. K. (2019). Peyuluhan Pembuatan Bunga Telang Kering Sebagai Seduhan Teh Kepada Anak Panti Asuhan Yatim Putra Baiti Jannati. In *Abdimas Unwahas* (Vol. 4, Issue 2). Oktober.
- Nisa, R. A. (2021). Aktivitas Antioksidan Dan Organoleptik Teh Herbal Campuran Bunga Telang Dan Daun Mint Dengan Variasi Lama Pengeringan.
- Nizori, A., Arsyady, M. T., & Surhaini. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia Terhadap Sifat Sensori Dan Antioksidan Minuman Fungsional Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). In *J. Sains dan Teknologi Pangan* (Vol. 8, Issue 2).
- Palimbong, S., & Pariama, A. S. (2020). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 2(3), 228–235. <https://doi.org/10.25026/jsk.v2i3.147>
- Prahasti, E. A., & Hidajati, N. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni* Nees ex Bl.). In *Unesa Journal of Chemistry* (Vol. 8, Issue 2).
- Pratimasari, D., & Lindawati, N. Y. (2018). Optimasi Zat Warna Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Pada Sirup Parasetamol. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 4(2), 89–97.

- Priyatna, F. D., Slamet, A., & Tamaroh, S. (2021). *Pengaruh Variasi Lama Pengeringan Dan Penambahan Bunga Telang Terhadap Warna, Sifat Kimia Dan Tingkat Kesukaan Minuman Campuran Teh Dan Bunga Telang*.
- Purwaniati, 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), 18–23. <https://doi.org/10.47653/farm.v7i1.157>
- Putri, S. R. P., Saati, E. A., & Damat. (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/ftths.v5i1.18759>
- Putri, T. G. A., Putri, R. F., & Sauqina. (2022). Pengaruh Konsentrasi Antosianin Terhadap Kemampuan Pencegahan Fermentasi Sirup Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) (Vol. 1, Issue 3).
- Rifqi, M. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria Ternate L.*) Sebuah Ulasan. In *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* (Vol. 8, Issue 2).
- Rusmanto, Agustria, W., Firman, M., Juhariah, J., & Aulia, M. P. (2023). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Serta Uji Kesukaan Teh Bunga Telang. *Agrotech Research Journal*, 4(1), 1–5. <https://doi.org/10.36596/arj.v4i1.926>
- Saamangun, F. L., Aida, Y., & Lomo, C. P. (2024). Pengaruh Waktu Penyeduhan Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix dc*).
- Sayuti, N. A. (2015). Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Gel Ekstrak Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata L.*) Formulation and Physical Stability of Cassia alata L. Leaf Extract Gel.
- Sumartini, Yusep, I., & Muntaha, F. M. (2020). Analisis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Dengan Variasi pH Metode *Liquid Chromatograph-Tandem Mass Spectrometry* (LC-MS/MS). In *Pasundan Food Technology Journal* (Vol. 7, Issue 2).
- Suryanto, E., Sastrohamidjojo, H., Raharjo, S., & Tranggono. (2004). *Antiradical Activity of Andaliman (Zanthoxylum achanthopodium DC) Fruit Extract*. *Indonesian Food and Nutrition Progress Journal*, 11(1), 15–19.
- Sutedi, E. (2013). Potensi Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Tanaman Pakan Ternak.
- Tasia, W. R. N., & Widyaningsih, T. D. (2014). Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris Bl.*) Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 128–136.
- Unawahi, S., Widyasanti, A., & Rahimah, S. (2022). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) Sebagai Pewarna Alami Pada Minuman Bersoda. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 256–263. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.13033>
- Waisnawi, P. A. G., Puspawati, G. A. K. D., & Wrasati, L. P. (2022). Pengaruh Penambahan Jeruk Nipis Terhadap pH, Total Antosianin, dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Bunga Telang. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 7(1), 89–95.

- Yudiastama, E. S., & Handayani, S. (2023). Karakteristik Teh Celup Herbal Kajian Proporsi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Dan Batang Serai (*Cymbopogon citratus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Air, pH, Warna Dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(2), 29–41.
- Yuliasari, H., Ayuningtyas, L. P., & Erminawati. (2023). Identifikasi Senyawa Bioaktif dan Evaluasi Kapasitas Antioksidan Seduhan Simplisia Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 18(1), 1. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v18i1.6104>
- Yuniati, Y., Syafa'atullah, A. Q., Qadariyah, L., & Mahfud. (2022). Ekstraksi Zat Warna Kelopak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Metode Ekstraksi Berbantuan Ultrasonik dan Aplikasinya Untuk Minuman. *Journal of Chemical Process Engineering*, 7(2), 80–84.
- Zainedi, A. A., Indriyani, & Surhaini. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Karakteristik Marshmallow.