

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiyarini, D., Prasetyaningsih, A., & Manalu, M. (2023). The Effect of Citric Acid on Antioxidant and Antibacterial Activities of Butterfly Flower Extract (*Clitoria ternatea* L.). *Metamorfosa: Journal of Biological Sciences*, 10(2), 223.
- Aini, A. N., Bintari, Y. R., & Damayanti, D. S. (2021). Kadar Total Asam dan Potensi Penghambatan Pertumbuhan *Escherichia Coli* dan *Salmonella TypHi* oleh Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn). *Jurnal Bio Komplementer*, 1–7.
- Ali Ikhwani, Sri Hartati, Uswatun Hasanah, Mega Lestari, & Hamidah Pasaribu. (2022). Pemanfaatan Teh Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) sebagai Minuman Kesehatan dan Meningkatkan UMKM di Masa Pandemi Covid 19 kepada Masyarakat di Desa Simonis Kecamatan Aek Natas. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6, 1–7.
- Angelia, I. O. (2017). Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2), 68–74.
- Angraiyati, D., & Hamzah, F. (2017). Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. Riau University.
- Aqila, N. A., Ida, N., & Tahirah, T. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan dan Uji Mutu Fisik Teh Herbal Bunga Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Farmamedika (PHarmamedika Journal)*, 8(2), 147–154.
- Ayu Martini, N. K., Ayu Ekawati, N. G., & Timur Ina, P. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 327.
- Basriman, I., & Annisa, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Pohpohan (*Pilea Trinervia* W.) Pada Scones Mocaf Terhadap Mutu Organoleptik, Tingkat Kesukaan, Dan Kadar Flavonoid Untuk Penderita Penyakit Diabetes Mellitus (DM). 2(1), 63–75.
- Chuah, L. O., Ho, W. Y., Beh, B. K., & Yeap, S. K. (2013). Updates On Antiobesity Effect Of *Garcinia* Origin (–)-Hca. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2013(1), 751658.
- Diniyah, N., & Lee, S.-H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol Dan Potensi Antioksidan Dari Kacang-Kacangan: Review. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 91.
- Dira, D., Fitrianda, E., & Sari, N. (2015). Uji Aktivitas Antihiperurisemia Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis* Griff. ex. T. Anders.) secara In Vitro. *Scientia : Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 4(2), 66.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, X(1), 50–66.
- Fauzi, R. A., Widyasanti, A., Dwiratna, S., Perwitasari, N., & Nurhasanah, S. (2022). Optimasi Proses Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Menggunakan Metode Respon Permukaan *Optimization of*

Drying Process on Antioxidant Activity of Butterfly Pea (Clitoria ternatea) by Using Response Surface Methodology. Jurnal Teknologi Pertanian, 23(1), 9–22.

- Hamidi, F., Raswen E., F. H. (2016). Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasa hispida*). *Jom Faperta Ur, 18(2)*, 33–37.
- Hamidon, H., Susanti, D., Taher, M., & Zakaria, Z. A. (2017). *Garcinia atrovirens* in fitokimyasal ve farmakolojik özellikleri. *Marmara PHarmaceutical Journal, 21(1)*, 38–47.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Gita Dwikasari, L., & Triani, E. (2022). Prosiding Saintek Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *LPPM Universitas Mataram, 4(November 2021)*, 64–70.
- Hapsari, A. M., Masfria, M., & Dalimunthe, A. (2018). Pengujian Kandungan Total Fenol Ekstrak Etanol Tempuyung (*Sonchus arvensis L.*). *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM), 1(1)*, 284–290.
- Hasanah, N. (2015). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Salam. *Jurnal Pena Medika, 5(1)*, 55–59.
- Herlina, H., Jannah, S., Mulyani, E., & Sembiring, M. (2023). Analisa Antosianin Pada Minuman Olahan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Dengan Metode PH Diferensial. *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi, 12(2)*, 217.
- Hermawati, Y., Rofieq, A., & Wahyono, P. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati Serta Uji Stabilitasnya dalam Es Krim. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah, 4(1)*, 301–308.
- 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.
- 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)*, 410–419.
- Iswantini, D., Darusman, L. K., & Fitriyani, A. (2010). Uji in Vitro Ekstrak Air Dan Etanol Dari Buah. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia, 12(3)*, 15–20.
- Joseph, H., Kunnaryo, B., & Wikandari, R. (2021). *Antosianin dalam Produksi Fermentasi dan Perannya sebagai Antioksidan. 10(1)*.
- Kazuma, K., Noda, N., & Suzuki, M. (2003). Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria ternatea*. *PHYtochemistry, 64(6)*, 1133–1139.
- Kesuma, Y. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*.
- Khan, R. A., Khan, M. R., Sahreen, S., & Ahmed, M. (2012). Evaluation of phenolic contents and antioxidant activity of various solvent extracts of *Sonchus asper (L.) Hill*. *Chemistry Central Journal, 6*, 1–7.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. (2017). Anthocyanidins and anthocyanins: Colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. *Food and Nutrition Research, 61(1)*.

- Le, X. T., Huynh, M. T., PHam, T. N., Than, V. T., Toan, T. Q., Bach, L. G., & Trung, N. Q. (2019). Optimization of total anthocyanin content, stability and antioxidant evaluation of the anthocyanin extract from vietnamese carissa carandas l. Fruits. *Processes*, 7(7), 1–15.
- León, K., Mery, D., Pedreschi, F., & León, J. (2006). Color measurement in L*a*b* units from RGB digital images. *Food Research International*, 39(10), 1084–1091.
- Lestami, A., Bayu, E. S., & Kardhinata, E. H. (2017). Identifikasi Karakter Morfologis Asam Gelugur (*Garcinia Atroviridis* Griff. Ex T. Anders) Di Beberapa Kabupaten Sumatera Utara. *Jurnal Agroekoteknologi FP USU*, 5(3), 516–523.
- Lim, W. F., Nasir, S. M., Teh, L. K., James, R. J., Izhar, M. H. M., & Salleh, M. Z. (2020). The methanolic extract of *garcinia atroviridis* (Mega) reduces body weight and food intake, and improves lipid profiles by altering the lipid metabolism: A rat model. *Turkish Journal of Biology*, 44(6), 437–448.
- Linda, W., Ratni, S. kumala, & Syauti, R. alisa. (2024). Uji Antibakteri *Propionibacterium Acnes* Kombucha Air Kelapa Dan Kelopak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus Sabdariffa* L .) Dengan Berbagai Konsentrasi Madu Galo-Galo. *August*.
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian. *BIO EDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(1), 34–42.
- Mahardani Trisna, O. (2021). Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), 64–78.
- Mangunsong, S. (2023). Perbandingan Kadar Vitamin C Pada Buah Asam Gelugur (*Garcinia Atroviridis*) dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis dan Metode Titrasi 2,6-Diklorofenol Indofenol. *JKPHarm Jurnal Kesehatan Farmasi*, 1(2), 38–45.
- Manik, A. maharani, Karo-karo, T., & Lubis, linda masniary. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Lama Pengeringan Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis*) Terhadap Mutu Asam Potong. *Jurnal Rekayasa Pangan*, 7(1), 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.
- Niyomdech, A., Wattanachant, C., Rattanawut, J., Plodpai, P., & Ngampongsai, W. (2022). Antibacterial activity of ethanol extract of asam gelugur (*Garcinia atroviridis*) fruits from Southern Thailand. *Thai Journal of Pharmaceutical Sciences*, 46(3), 346–352.
- Octaliandra, S., & Holinesti, R. (2023). *The Effect Of Using Chicken Egg Emulsifier And Duck Eggs On The Quality Of Ice Cream*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 120.
- Pardede, E. (2021). Kajian Fungsionalitas Rempah dan Herbal pada Naniarsik, Makanan Tradisional dari Sumatera Utara. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(2), 86–92.
- Basriman, I., & Annisa, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Pohpohan (*Pilea trinervia* W.) Pada Scones Mocaf Terhadap Mutu Organoleptik, Tingkat Kesukaan, Dan kadar Flavonoid Untuk Penderita Penyakit Diabetes Mellitus (DM). 2(1), 63–75.
- JosepH, H., Kunnaryo, B., & Wikandari, R. (2021). Antosianin dalam Produksi Fermentasi dan Perannya sebagai Antioksidan. 10(1).

- Pade, S. W. (2020). Karakteristik Vitamin C, Viskositas Dan Nilai PH Minuman Fungsional Kombinasi Sari Buah Nanas (Ananas Comosus) Dan Jahe (Zingiber Officinale Roscoe.). *Journal Of Agritech Science (Jasc)*, 4(1), 13–18.
- Prior, R. L. (2015). Oxygen radical absorbance capacity (ORAC): New horizons in relating dietary antioxidants/bioactives and health benefits. *Journal of Functional Foods*, 18, 797–810. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2014.12.018>
- Samodra, G. (2019). Standarisasi parameter spesifik dan non spesifik ekstrak etanol buah asam gelugur. *Viva Medika: Jurnal Kesehatan, Kebidanan, Dan Keperawatan*, 11(02), 50–63.
- SNI. (2011). Minuman teh dalam kemasan 3141:2011.
- Teguh, M. A., Andyra, V. U., Eugenius Ignatio, I., Junedi, S., Yogyakarta, A. J., Babarsari, J., & 44, N. (2023). Formulasi dan Bioaktivitas Tetes Mata dari Ekstrak Air Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) untuk Iritasi Mata. *Gunung Djati Conference Series*, 18, 2022. <https://conference.uinsgd.ac.id/index.php/://creativecommons.org/licenses/by/4.0>
- Pujilestari, S., Carlusi, T., & Azni, I. N. (2023). Pemanfaatan Kulit Lemon Pada Pembuatan Minuman Rosella. *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (SNPK)*, 634–644.
- 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.
- Putriana, R., Angkasa, D., Novianti, A., Dewanti, L. P., & Ponitawati, P. (2019). Analisis Kafein, Tanin, Aktivitas Antioksidan Serta Nilai Organoleptik Teh Daun Arabika (Coffea arabica) Siap Konsumsi Dengan Gula Fruktosa Sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 3(2), 1–19.
- Prior, R. L. (2015). *Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC): New Horizons In Relating Dietary Antioxidants/Bioactives And Health Benefits*. *Journal Of Functional Foods*, 18, 797–810.
- Rahmadini, F., Julianti, E., & Lubis, Z. (2020). Warna Kulit Dan Komposisi Kimia Buah Asam Gelugur (Garcinia Atroviridis Griffith Et Anders.) Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda. *Agrointek*, 14(2), 270–277.
- Rein, M. J. (2005). Copigmentation reactions and color stability of berry anthocyanins. In *Dissertation Uni Helsinki*.
- Sam, S., Malik, A., & Handayani, S. (2016). Penetapan Kadar Fenolik Total Dari Ekstrak Etanol Bunga Rosella Berwarna Merah (Hibiscus Sabdariffa L.) Dengan Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(2), 182–187.
- Samodra, G. (2019). Standarisasi parameter spesifik dan non spesifik ekstrak etanol buah asam gelugur. *Viva Medika: Jurnal Kesehatan, Kebidanan, Dan Keperawatan*, 11(02), 50–63.
- Sariyanto, I. (2019). Serapan Zat Besi Dalam Minuman Teh Kemasan Menggunakan Spektrofotometer Iron Absorption in Tea Drinks Packaging Using a Spectrophotometer. *Jurnal Analis Kesehatan*, 8(1), 7–12.

- Setyaningsih, A. A., & Apriyanton, A. (2010). Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. *Bogor: Institut Pertanian Bogor*) P, 32–33.
- Siagian, I. D. N., Bintoro, V. P., & Nurwantoro. (2020). Karakteristik Fisik , Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23–29.
- Sipahli, S., Mohanlall, V., & Mellem, J. J. (2017). Stability and degradation kinetics of crude anthocyanin extracts from H. sabdariffa. *Food Science and Technology (Brazil)*, 37(2), 209–215.
- Situmorang, P. J., Karo-karo, T., & Suhaidi, I. (2018). *Karakteristik Organoleptik Bubuk Asam Gelugur Berdasarkan*. 6(4), 748–752.
- 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.
- Supriyanto, Sari, R. A., Rachmawati, Y., & Abdullah, S. (2015). Pengaruh Teknik Pengekstrakan Terhadap Kandungan Fitokimia Dan Sensoris Minuman Sirih Merah. *Jurnal Teknovasi : Jurnal Teknik Dan Inovasi*, 2(2), 8–14.
- Surianti, N., Agung, I., & Puspawati, G. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terong Belanda (*CypHomandra Betacea* S.) Dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 2(1), 1–10.
- Suseno, R., Surhaini, S., & Ampitasari, C. N. (2021). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Pewarna Alami Bunga Kembang Sepatu. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3807–3816.
- Tampubolon, L. lidya, Rahmadani, & Hidayah, N. (2023). Potensi Filtrat Buah Asam Gelugur (*Garcinia Atroviridis*) Terhadap Penurunan Kadar Amonia (Nh3) Pada Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Sains Medisina*, 1(5), 275–281.
- Teguh, M. A., Andyra, V. U., Eugenius Ignatio, I., Junedi, S., Yogyakarta, A. J., Babarsari, J., & 44, N. (2023). Formulasi dan Bioaktivitas Tetes Mata dari Ekstrak Air Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) untuk Iritasi Mata. *Gunung Djati Conference Series*, 18, 2022.
- Trissanthi, C. M., & 'Susanto, W. H. (2016). *Influence of The Concentration of Citric Acid and Time Heating to The Chemical and Organoleptic Characteristic of The Cogongrass (Imperata Cylindrica) Syrup*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 180–189.
- Ulalopi, Z., Luthfiah, S., & Ariswati, H. G. (2019). Rancang bangun alat pH meter dilengkapi dengan kalibrasi otomatis. *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan ISSN*, 2684, 9518.
- Valentin, G. F., Suhaidi, I., & Yusraini, E. (2018). Pengaruh penambahan sari jahe merah dan sari jeruk nipis terhadap mutu minuman sari melon. *Rekayasa Pangan Dan Peternakan*, 6(3), 426–433.
- Wahibah, N. N., Zul, D., Martina, A., Nurulita, Y., Cahyadi, E., Hueseana, A., Darmawan, R. M., Febrianto, I., Rinaldi, A. T., & Putri Rakhman, N. (2022). Pemanfaatan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Teh yang bermanfaat bagi kesehatan

masyarakat di Kampung Eduwisata Alam Sungai Mesjid Kota Dumai. *Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat*, 4, 144–148.

Waisnawa, P. A. G., Puspawati, G., & Wrsiati, 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.

Wening, K. purwo. (2024). Penggunaan Sari Asam Gelugur (*Garcinia Atroviridis*) Sebagai Pengasam Mayonnaise Ditinjau Dari Kadar Protein Aktivitas Antioksidan Warna L A B Dan Organoleptik.

Wijono, S. (2005). Formulasi Dan Stabilitas Buah Asam Gelugur Selama Penyimpanan.

Yuliana, A., & Amin, S. (2016). Analisis Mikrobiologi Minuman Teh Kemasan Berdasarkan Nilai Apm Koliform. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 1.