

DAFTAR PUSTAKA

- Aulton M.E., 2002, *Pharmaceutics : the science of dosage form design*, 2nd ed., Churchill Livingstone, Edinburgh New York.
- Antihika, B., P, S., Kusumocahyo, & Sutatanto, H. (2015). Ultrasonic approach in *Clitoria ternate* (butterfly pea) extraction in water and extract sterilization by ultrafiltration for eye drop active ingredient. *Procedia Chemistry*, 16(6), 237–244. <https://doi.org/10.1016/j.proche.2015.12.046>
- Andarwulan, N. 2013. Bunga Telang. <http://www.femina.co.id>. 2 Juni 2013.
- Anggriani, Lisa. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal* 2 (1): 32-37.
- Agus, W dan Adi, T, (2008) “ *Zat Pewarna alami tekstil dari kulit bauh manggis*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Arifin, M., *et. al.*, 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Warna, Rasa, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992), SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Maluku Utara (2019) *Provinsi Maluku dalam angka 2019*. Ternate, Badan Pusat Statistik Maluku Utara.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3544: 2013. Sirup*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Budiasih KS. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Di dalam : sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. *Prosiding Seminar Nasional Kimia*. Ruang Seminar FMIPA UNY: 14 Oktober 2017. hlm 201-206
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wooten. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cappucino, J.G., and Natalie Sheman. 2008. *Microbiology a Laboratory Manual*. Pearson education. USA
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 3*. Jakarta: Perpustakaan Nasional RI

- Departemen Kesehatan RI. 1990. Peraturan Menteri Kesehatan. RI No 416/Menkes/Per/IX/1990 : Jakarta.
- 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).
- Gaspersz, 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV. ARMICO, Bandung
- Hartono, M. A., Ekawati Purwijantiningsih, L. M., & Pranata, S. (2012). *pemanfaatan ekstrak bunga telang (Clitoria ternatea l.) sebagai pewarna alami es lilin Utilization of Extract Butterfly Pea Flowers (Clitoria ternatea L.) As Natural Colorant of Ice Lolly*. 1–15.
- Hanafiah, K.A., 2005. Rancangan Percobaan Aplikatif. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Herdiansyah, H. (2007). *The miracle: Mengungkap rahasia makanan dan minuman berkhasiat dalam Al-quran*. Jakarta: Zikrul Hakim.
- Kopjar, M., Piližota, V., Šubari, D., & Babi, J. (2009). Prevention of thermal degradation of red currant juice anthocyanins by phenolic compounds addition. *Journal Food Sci. Technol*, 1(1), 24–30.
- Kusharjo, C. M., 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2): 45-54.
- Lachman, L., & Lieberman, H. A., 1994, *Teori dan Praktek Farmasi Industri*, Edisi Kedua, 1091-1098, UI Press, Jakarta.
- Molyneux P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) 219 for estimating antioxidant activity. *J Sci Technol*. 26(2): 211
- MacedoMLR, Xavier-Filho J. 1992. Purification and partial characterisation of trypsin inhibitors from seeds of *Clitoria ternatea*. *J Sci Food Agric*. 58:55-58.
- Mahanani, Hestika. 2013. *Aplikasi praproses dalam pembuatan ripe banana chip dari dua varietas pisang*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas jember.
- Marpaung, A. M., Andarwulan, N., Hariyadi, P., & Faridah, D. N. (2018). *The Wide Variation of Color Stability of Butterfly Pea (Clitoria ternatea L .) Flower Extract at pH 6-8 the wide variation of color stability of butterfly pea (clitoria ternatea l .) flower extracts at PH 6-8*. (October).
- Marjoni, R. 2016. *Dasar-dasar Fitokimia*. CV. Trans Info Media, Jakarta Timur.

- Permana A.W., 2010 Kulit Buah Manggis dapat Menjadi Minuman Instan Kaya Antioksidan, *Warta Lintbang Deptan* 32(2): 3 hal.
- Pratiwi, D. 2009. Perbedaan Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi, Semarang.
- Purwandhani, S. N., Kusumastuti, C. T., & Indroprahasto, S. 2019. Program Kemitraan Masyarakat Bagi Kelompok Wanita Tani Ngupoyo Boga Godean, Sleman, Yogyakarta Dalam Pengolahan Bunga Telang. *Senadimas UNISRI* 2(1) : 83-89.
- Rokhman, F. 2007. Aktivitas antibakteri filtrat bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap bakteripenyebab konjungtivitis. Skripsi S1. Program Studi Biokimia, FMIPA IPB, Bogor.
- Rohmadianto, D., Suhartatik, N., & Widiati, Y. A. (2009). Aktivitas Antioksidan Teh Rambut Jagung (*Zea Mays* L. *sacharata*) dengan penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 3(2)
- Santosa, B.A.S., Sudaryono dan Widowati, S. 2016. *Jurnal Penelitian Pasca panen Pertanian*, 3(2): 96 - 108.
- Satuhi, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Shakerardekani, A; Karim, R ; Hasanah M. G ; and Nyuk Ling Chin. (2013). Tektural, Rheological and Sensory Properties and Oxidative Stability of Spreads _ A Review *International Journal of Molecular Science*. Vol 14. Hal 4223-4241
- Simangunsong, A. (2017) Eksplorasi dan Karakterisasi Pisang Mas (*Musa Spp*) di Kabupaten Nganjuk, Mojokerto, Lumajang Dan Kediri. *Jurnal Produksi Tanaman*, 5(3, pp. 363 – 367).
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharat Aksara, Jakarta.
- Sudarminto S Yuwono dan Tri Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Malang.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suarna IW. 2005. Kembang telang (*Clitoria ternatea*) tanaman pakan dan penutup tanah. Dalam: Subandriyo, Diwyanto K, Inounu I, Prawiradiputra BR,

Setiadi B, Nurhayati, Priyanti A, penyunting, Lokakarya Nasional Tanaman Pakan Ternak, Bogor, 16 September 2005. Bogor (Indonesia): Pusbalitbang Peternakan. hlm. 95-98.

Suparmo, Murdijati gar djito. 2008. Efektivitas Poliamin Terhadap Penghambatan *Chilling Injury* Pada Beberapa Tingkat Kematangan Dan Kemasakan Buah Pisang Mas (*Musa Paradisiaca*, L.). Jurnal: Yogyakarta. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada AGRITECH, Vol. 28, No. 1 Februari 2008.

Triyanto, 2016. Manfaat dan Khasiat Bunga Telang untuk Kesehatan Mata. Diakses dari <https://kabartani.com/manfaat-dan-khasiat-bunga-telang-untuk-kesehatan-mata.html>

Utami, P., 2008, *Buku Pintar Tanaman Obat*, PT Agromedia pustaka, Jakarta, 139.

Waysima dan Adawiyah D.R. 2008. Penuntun Praktikum Evaluasi Sensori Depertemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor

Wijaya, Y. & Harjoko, A. (2014). Pemrosesan Citra Digital untuk Klasifikasi Mutu Buah Pisang Menggunakan Jaringan Saraf Tiruan. *IJEIS*, 4(1, pp. 57-68).

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.