

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2012. *kembang telang*.
http://bebas.vlsm.org/v12/artikel/ttg_tanaman_obat/depkes/buku2/2-068.pdf.25 Agustus 2012.
- Anonim, 2006. Official Methods of AOAC International. Revisi ke-2. Vol ke-1. Maryland (US): Association of Official Analytical Chemist.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D., 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andriani., Disa., dan 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. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. Canrea Journal Vol.2: 174-179.
- Astawan. 2010. “Tepung Tapioka, Manfaatnya, dan Cara Pembuatannya”. Diakses 3 Agustus 2012. <http://www.arenaipb.wordpress.com>.
- Candraningsih, F. 2001. Perilaku Konsumen Makanan Tradisional Sunda (Studi Kasus di Rumah Makan Sunda Ponyo dan Bu Mimi, Kodya Bogor). Skripsi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Cronquist, A., 1981. An Integrated System of Classification of Flowering Plants, New York, Columbia University Press, 477.
- Dewi, A., Puspita., Setyawardani., Triana., dan 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.
- Draget, K. I., O. Gaserod, I. Aune, P. O. Andersen, B. Storbakken, B. T. Stokke, and O. Smidrod. 2001. Effect of molecular weight and elastic segment flexibility on syneresis in Ca-alginate gels. *Food Hydrocoll.* 15(1): 485-490.
- Kusrini, E., Tristantini, D., dan Izza, N.,. 2017. Uji Aktivitas Ekstra Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) sebagai Agen Anti-Katarak. Penelitian. Fakultas Tehnik. Universitas Indonesia. Jakarta.

- Graham, A. 2008. Dietary Fiber and The Risk of Colorectal Cancer and Adenoma in Women. *Journal*. 340(3). 169.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik. Seminar Nasional PATPI.375-379.
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. Kue Kering Terfavorit. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Harbone, J. B. 2006. Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern menganalisis Tumbuhan. Bandung: ITB.
- Hartono dan Hendry. 2012. Pengaruh Strategi Pemasaran Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Perusahaan” Dengan Menetapkan Alumni dan Mahasiswa Universitas Bina Nusantara Sebagai Objek Penelitian. Jurusan Manajemen. Universitas Bina Nusantara. Jakarta Barat. *Jurnal (Online)*.
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press.
- Haryanti, P., R. Setyawati, dan R. Wicaksono. 2014. Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspensi pati serta konsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. *Jurnal Agritech*. 34(3): 308-315.
- Hussain S and Devi K.S. 1998. Fatty Acids Composition of Three Plant Species: *Clitoria ternatea*, *mandulea suberosa* and *Ruta chalapensis*, *J. Oil Tech. Assoc. India*.
- Jackman, R.L. and J.L. Smith. 1996. Anthocyanins and Betalainins. *Natural Food Colorants*. Blackie Academic & Professional. London.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan jahe (*Zingiberofficinale* Rosc.) dan teh hijau (*Camellia sinensis*) dalam pembuatan selai rendah kalori dan sumber antioksidan. Skripsi. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Kartika, B., P., Hastuti, W. dan Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Kazuma, K, Noda, N., and Suzuki, M., 2003. Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria ternatea*, *Phytochem*. 64(6):1133-1139.
- Kusrini E., Tristantini D. dan Izza N., 2017. Uji Aktivitas Ekstra Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Agen Anti-Katarak, *Jurnal Jamu Indonesia*, 2(1):30

- Kusuma, S., K. Putra, dan T. Darmayanti. 2019. Pengaruh suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan teh herbal kulit kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol: 8(1): 85-93
- Latimer G (editor). *Official Methods of Analysis of AOAC International*, 19th edition; 2012. Moechtar. 1989. *Farmasi Fisika*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Lee, Y.T. 2011. Comparative analysis of the efficacy and safety of conventional transurethral resection of the prostate, transurethral resection of the prostate in saline (TURIS), and TURIS-plasma vaporization for the treatment of benign prostatic hyperplasia: a pilot study. *Korean Journal of Urology*. 52(11): 763-768.
- Lestari D. W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Macedo MLR and Xavier-Filho J. 1992. Purification and partial characterisation of trypsin inhibitors from seeds of *Clitoria ternatea*. *J Sci Food Agric*. 58:55-58.
- Michael, G.S., and Kalamani, A. 2003. Butterfly pea (*Clitoria ternatea*): a nutritive multipurpose forage legume for the tropics—an overview. *Pakistan Journal of Nutrition* 2, 374–379.
- Marpaung, A. Muzi, Lee, Michael, Kartawiria, I. and Setiadi. 2020. The Development on Butterfly pea (*Clitoria ternatea*) Flower Powder Drink by Co-crystallization. *Indonesian Food Science and Technology Journal* 3 (2): 34 – 37.
- Maulana Rahman dan Hermiza Mardesei, 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dan Tepung Tapioka Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Cendol. Universitas Islam Indragiri. Riau.
- Melati, Rima Rahmadani, dan Nur Syafira. 2020. Diversifikasi dan Preferensi Olahan Pangan dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) di Kota Ternate. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*: 84 – 89.
- Palimbong, Sarlina, Pariama, A. dan Sharon. 2020. Potensi Ekstrak Bunga Telang Sebagai Pewarna Pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains dan Kesehatan* 2 (3): 228 -235.

- Purba, E. C. 2020. Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *Jurnal EduMatSains* 4 (2): 111 – 124.
- Rusnayanti. 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu teh hijau daun kakao (*Theobroma cacao* L.). Artikel Ilmiah Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Rungkat, F., Zakaria, dan Andarwulan N. 2001. Khasiat Berbagai Pangan Tradisional untuk Pangan Fungsional dan Suplemen. Prosiding Seminar Nasional: Pangan Tradisional Sebagai Basis Industri Pangan Fungsional dan Suplemen. Jakarta.
- Santoso. 2000. Masakan Khas Indonesia. CV Media Utama, Surabaya.
- Setyadi, R. 2014. Penentuan Kandungan Total Antosianin pada Berbagai Bunga dengan Metode Spektrofotometri Differential. Thesis. Universitas Andalas. Padang.
- Singh, R. B., Saha, R. C., and Sahab, S., 2000. Effect of feeding ricebean and Sorghum Sudan mixed fodder on growth and nutrient utilization in crossbred calves. *Indian J. Anim. Nutr.*, 17 (2): 160-161.
- Soekarto S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Srivastava, P., and Pandey, J., 2012. LICF Spectrum as a Fast Detector of Chlorophyll Damage in Safflower Growing under Mutagenic Stress. *World Journal of Agricultural Sciences*. 8 (3): 322-325.
- Suarna, I.W., 2005. Kembang telang (*Clitoria ternatea*) tanaman pakan dan penutup tanah. Dalam: Subandriyo, Dwiyanto K, Inounu I, Prawiradiputra BR, Setiadi B, Nurhayati, Priyanti A, penyunting. Lokakarya Nasional Tanaman Pakan Ternak. Bogor, 16 September 2005. Bogor (Indonesia): Puslitbang Peternakan. hlm. 95-98.
- Suebkhampet, A., and Sotthibandhu, P. 2011. 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 Technology*. 19(1):15-19.
- Terahara, N., Toki, K., Saito, N., Honda, T., Matsui, T., and Osajima, Y, 1998. Eight new anthocyanins, ternatins C1–C5 and D3 and preternatins A3 and C4 from young *Clitoria ternatea* flowers. *Journal of Natural Products* 61, 1361–1367.

- Tjokroadikusumo PS. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT. Gramedia. Jakarta. Wellyalina.
- Ubaedillah. 2008. Kajian Rumput Laut *Eucheuma cottoonii* sebagai Sumber Serat Alternatif Minuman Cendol Instan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pasca Panen. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Vankar PS, and Srivastava J. 2010. Evaluation of Anthocyanin Content in red and blue Flowers. *International Journal of Food Engineering*. 6(4): 1-11.
- Winarno, F. G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Pustaka Utama.
- Xu, B.J. and Chang, S.K.C. 2007. A comparative study on phenolic profiles and antioxidant activities of legumes affected by extraction. *Journal of Food Science*.72: SI 59-66.
- Yuwono, S. S dan Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.