

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, Balitto. 2014. Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu untuk Individual Austik. *Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 20 (2) : 1 – 13.
- 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.
- Anggriani, Lisa. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal* 2 (1): 32 – 37
- Anonim, 2012. Kembang Telang. http://bebas.vlsm.org/v12/artikel/ttg_tanaman_obat/depkes2/2068.pdf. 25 agustus 2012
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Virginia: Assosiation of Official Chemist. Inc.
- Anonim. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Bondre, Sushma., Patil, Pallavi., Kulkarni, Amaraja., Pillai, M. M. 2012. Study on Isolation and Purification of Anthocyanins and Its Application as pH Indicator. *International Journal of Advanced Biotechnology and Research*, 3(3): 698-702.
- Candraningsih, F. 2001. *Perilaku Konsumen Makanan Tradisonal 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.
- Darajat, S. 2003. Saatnya melirik tepung lokal. <http://www.sinarharapan.co.id>. [28 April 2009].
- Dalimartha, S dan Soediby, M., 1999. *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*. Trubus Agriwidya, Jakarta.
- Dewi, A. Puspita, Setyawardani, Triana & Sumarmono, Juni. 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

- Dianti, R. W. 2010. Kajian karakteristik fisik, kimia dan sensori beras organik mentik susu dan IR64, pecah kulit dan giling selama penyimpanan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. [Skripsi]
- Djafar, 2010. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Bagian 7 : Pengolahan Umbi Garut. Universitas Agricultural. Bogor.
- Djunarko, Ipang., D. Yanthre., S. Manurung, and N. Sagala. 2016. Efek Antiinflamasi Infusa Bunga Telang (*Clitoriaternatea L.*) dan Kombinasidengan Infusia Daun Iler (*Coleus atropurpureus L. Benth*) Dosis 140MG/KGBB pada Udemata Telapak Kaki Mencit Betina Terinduksi Karagenin. Prosiding Rakernas dan Pertemuan Ilmiah Tahunan Ikatan Apoteker Indonesia.
- Effendi, Wijaya. 1991 : Ekstraksi, Purifikasi dan Karakterisasi Antosianin dari Kulit Manggis(*Garcinia mangostana L.*). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Harbone, J.B., 1996, Spectral Method of Characterization Anthocyanins, Spectra ofAnthocyanins, Vol. 70, 22 – 28.
- Hartono, M. Angelina, Purwijatiningsihm Ekawati, dan Pranata, Sinung. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. Jurnal Biologi: 1 – 15
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik. Seminar Nasional PATPI.375-379.
- Hery, Winarsi. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 189-90
- Inglett, G. E and L. Munk. 1980. Rice Ricen Progressin Chemistry And Nutrition. Cereal For Food And Beverages. Academic Press, New York.
- Jackman, R. L & Smith, J. L, . 1996. *Anhocyanins and Batalanins*. London: Blackie Academic &Proffesional.
- Kazuma, K., Naonobu, N., dan Masahiko S., 2013. Malonylated flavonol glycosides from the petals of *Clitoria ternatea*. *Phytochemistry*,62(2), 229-237.
- Koswara, Sutrisno. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Bagian 7 : PengolahanUmbi Garut. Universitas Agricultural. Bogor.

- Macedo, M. L. R., dan Xavier-Filho, J., 1992. Purification and Partial Characterisation of trypsin Inhibitors from Seeds of *Clitoria Ternatea*. *J Sci Food Agric*. 58:55-58 .
- Marpaung, A. Muzi, dkk. 2020. The Development on Butterfly pea (*Clitoria ternatea*) Flower Powder Drink by Co-crystalization. *Indonesian FoodScience and Technology Journal* 3 (2): 34 – 37
- Palimbong, Sarlina dan Pariama, A. Sharon. 2020. Potensi Ekstrak Bunga Telang Sebagai Pewarna Pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains dan Kesehatan* 2 (3): 228 -235.
- Pokorny, J., N. Yanishleva, and M. Gordon. 2001. *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Pujimulyani, D., S. Raharjo, Y. Marsonce o, U. Santoso. 2010. Aktivitas antioksidan dan kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (*Curcuma mangga Val.*) Segar dan Setelah Blanching. *Agritech*. 30:2.
- Purba, E. Christine. 2020. Kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *Jurnal Edu Ma tSains* 4 (2): 111 – 124.
- Rashid, I. A. 2012. *Bunga Telang*. www.tanamsendiri.com. 19 Juli 2013.
- Ratnaningsih, Nani. Mutiara. N, Titin, H.W.H. Ichda, C. 2010. Teknologi Pengolahan Pati Garut dan Diversifikasi Produk Olahannya dalam Rangka Peningkatan Bahan Pangan. *Inotek*. 14 (2).
- Santoso. 2000. *Masakan Khas Indonesia*. CV Media Utama, Surabaya.
- Shivappasad, H. N., Mohan, S., Kharya, M. D., Shiradkar, M. R. & Lakshman, K. 2005. In-vitro models for antioxidant activity evaluation: A review. 2016, from <http://www.pharmainfo.net/review/vitromodels-antioxidant-activity-evaluationreview>
- Srivastava, P. dan J. Pandey. 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, Diwyanto 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., dan Sotthibandhu, P. Effect of using aqueous Crude Extract from Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea L.*) As a Dye on Animal Blood Smear Staining. 2011. Suranaree Journal of Science Technology 19 (1): 15 – 19
- Suryaningtyas, Prihatini. 2013. Pemanfaatan Pati Garut Dan Tepung Waluh Sebagai Bahan Dasar Biskuit Untuk Penderita Diabetes. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A., & Anggrahini, S. 2018. Perubahan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Tepng Uwi Ungu Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(1), 31-36. <https://doi.org/10.17728/jatp.2224>
- Terahara, N., Toki K., Saito N., Honda, T., Matsui T., dan 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.
- Vankar, P. dan Srivastava, J. 2010. Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers. *Int. J. Food Eng* 6 (4): 1-11
- Widjaya, C.H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan & Gizi*. Jakarta: Pustaka Utama.
- Young. Lee. T., dkk. 2011. Comparative analysis of the efficacy and safety of convertional transuretal resection of the prostate, transuretal resection of the prostate in saline (TURIS), and TURIS-plasma vaporization for the treatmen of benign prostatic hiperplasia: a pilot studi. *Korean jurnal of Urology*. 52(11): 763-768.