

DAFTAR PUSTAKA

- Adindaputri, Z., Purwanti N., dan Wahyudi I. A. 2013. Pengaruh Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) Konsentrasi 10% Terhadap Aktivitas Enzim Glukosiltransferase *Streptococcus mutans*. Majalah Kedokteran Gigi. 20 (2). 126-131.
- Alicce. 2010. Kandungan dan khasiat Jeruk Nipis, Agro Medika Pustaka, Jakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar F., dan Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim. 2017. Buku Penuntun Praktikum Nutrisi Ikan. Fakultas Perikanan Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.
- Anonim, 2012. Kembang telang. http://bebas.vlsm.org/v12/artikel/ttg_tanaman_obat/depkes2/2-068.pdf 25 agustus 2012
- Anonim, 2014. Persyaratan Mutu Obat Tradisional. BPOM RI, 8.
- Adawayah, Robiatul. 2014. Pegolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Adisakwattana, S., Ruengsamran, T., Kampa, P. dan Sompong, W., 2012. In Vitro Inhibitory Effects of Plant-based Foods and Their Combinations on Intestinal α -glucosidase and Pancreatic α -amylase. BMC Complementary and Alternative Medicine, 12(110), pp. 1-8.
- Al-Muqsith. 2017. Uji Daya Analgetik Jus Daun Lidah Buaya (*Aloe Vera Folium*) pada mencit (*Mus Musculus*) betina. Jurnal Aceh Medika. 1 (1): 11-15.
- Aprillia, Dhita. 2014. Pembuatan Apel (*Mallus sylvestris* Mill) dengan Ekstraksi Metode Osmosis (Kajian Varietas Apel dan Lama Osmosis). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 2 No.1 : 86-96
- Apsari, Dwi, P dan Susanti, H., 2011, Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Bunga Rosella Merah (*Hibiscus Sabdariffa* Linn) dengan Variasi Tempat Tumbuh secara Spektrofotometri, Jurnal Ilmiah Kefarmasian, 2(1), 73-80

- Azima, S. A. M., Noriham, A., dan Manshoor, N., 2011. Anthocyanin Content in Relation to the Antioxidant Activity and Colour Properties of *Garcinia Mangostana* Peel, *Syzygium cumini*, dan *Clitoria ternatea* extracts. International Food Research Journal. 21 (6): 2369-2375.
- Bouayed, J dan Bohn T. 2010. Exogenous Antioxidants Double-edged Swords in Cellular Redox State: Health Beneficial Effects at Physiologic doses Versus Deleterious Effects at High Doses. Oxidative Medicine and Cellular Longevity.3(4):228-237.
- Brouillard, R. 1982. Chemical Structure of Anthocyanins.In P. Markakis (Ed.), Anthocyanins as Food Colours. p. 26–28. New York: Academic Press.
- Cronquist, A., 1981. An Integrated System of Classification of Flowering Plants, New York, Columbia University Press, 477.
- Dalimartha, S, 2008. Resep Tumbuhan Obat Untuk Asam Urat. Jakarta: Penebar Swadaya
- De Morais, J. S., Sant'Ana, A. S., Dantas, A. M., Silva, B. S., Lima, M. S., dan Borges, G. C., Magnani, M. 2020. Antioxidant Activity and Bioaccessibility of Phenolic Compounds in White, Red, Blue, Purple, Yellow and Orange Edible Flowers Through a Simulated Intestinal Barrier. Food Research International, 131, 109046.
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109046>
- Dewi, W. K., N. Harun., dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauvopus Adrogynus*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*.
- Elbe, J. H. V., dan Schwartz, T. J. C. Di dalam, Fennema, Owen, R. 1996. Food Chemistry, New York, Marcell Dekker.
- EL Gengaihi, S., Ella, F., Emad, M., Shalaby, E., and Doha, H. 2014. Food Processing & Technology Antioxidant Actifity of Phenolic Compounds from Different Grapewastes. Journal of Food Processing & Technology, 5(2), 1-5. Doi: 10.4172/2157-7110.1000296
- Faria, C., Jorge, C. D., Borges, N., Tenreiro, S., dan Outeiro, T. F. 2013. Inhibition of Formation of α -Synuclein Inclusions by *mannosylglycerate* in a Yeast Model of Parkinson's Disease. Biochim Biophys Acta 1830(8):4065-72

- Fauzana, N. A. 2017. Bahan Ajar : Bahan Tambahan Pakan Ikan. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Fernandes, I., Faria A., Calhau C., De Freitas V., dan Mateus N. 2014. Bioavailability of Anthocyanins and Derivatives. Journal of Functional Foods 7:54-66. DOI: 10.1016/j.jff.2013.05.010.
- Foote, G. Kenneth. 1985. Rather-High-Frequency Sound Scattering By Swimbladdered Fish. Institute of Marine Research. 5011 Bergen, Norway
- Ghasemzadeh, A., dan Jaafar HZE., 2011. Anticancer and Antioxidant Activities of Malaysian Young Ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) Varieties Grown Under Different CO₂ Concentration. J. Med. Plant Res., 5(14): 3247-3255.
- Harborne, J. B., 1987. Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan, edisi 2, diterjemahkan oleh Padmawinata, K., Penerbit ITB, Bandung, pp. 6.
- Hariana, A., Hidayat R. S., dan Mursito B., 2015. Kitab Resep Herbal. Jakarta (ID):Penebar Swadaya
- Hariana, A. 2011. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Herman, 2005. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Pengguna Tanaman Obat di Desa Sukajadi, Kecamatan Tamansari Kabupaten Bogor dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya. (Skripsi), Bogor. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber daya Keluarga Fakultas Pertanian IPB.
- Huda, F. N., Noriham, A., Norrakiah, A. S., dan Babji, A. S., 2009. Antioxidant Activity of Mlants methanolic Extracts Containing Phenolic Compounds, African Journal of Biotechnology, 8 (3), 484-489.
- Jackman, R. L., dan J. L. Smith. 1996. Anthocyanins and Betalanins. Natural Food Colorants. Blackie Academic & Professional. London.
- Janna, O., Khairul A., Maizah, M., dan Mohd, M. Y., 2006. Flower Pigment Analysis Of *Melastoma malabatticum*, Journal of African Biotechnology 5 (2):170-174.
- Kazuma, K., Naonobu, N., dan Masahiko S., 2003. Malonylated flavonol glycosides from the petals of *Clitoria ternatea*. Phytochemistry, 62(2), 229-237.

- Kiessoun, K., Souza A., Meda N.T.R., Coulibaly A.Y., Kiendrebeogo M., Lamien-Meda A., Lamidi M., Millogo-Rasolodimby J., dan Nacoulma O.G., 2010. Polyphenol Contents, Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities of Six *Malvaceae* Species Traditionally used to Treat Hepatitis B in Burkina Faso, European Journal of Scientific Research, 44(4): 570-580.
- Lee, Y. T., Young, W. R., Dong, M. L., Sang, W. P., Seung, H. Y., dan June, H. H., 2011. Comparative Analysis of the Efficacy and Safety of Conventional Transuretal Resection of the Prostate, Transuretal 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.
- Lestario, N. L. 2017. Antosianin : Sifat kimia, Perannya dalam kesehatan, dan Prospeknya Sebagai Pewarna Makanan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Lijon, M. B., Meghla N. S., Jahedi E., Rahman, M. A., Hossain, I. 2017. Phytochemistry and Pharmacological Activities of *Clitoria Ternatea*. International Journal of Natural and Social Sciences. 4(1):1-10.
- Lima, A. D. J., Corrêa, A. D., Saczk, A. A., Martins, M. P., dan Castilho, R. O., 2011. Anthocyanins, pigment stability and antioxidant activity in Jabuticaba [Myrciaria cauliflora (Mart.) O. Berg]. Revista Brasileira de Fruticultura 33 (3):877-887. DOI:10.1590/S010029452011000300023.
- Lusi, I. N. 2013. Pemanfaatan Kandungan Air Jeruk Nipis (The Utilization of Content Water Lime). Jurnal UNEJ,1(1),1-4.
- 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 .
- Março, P. H., Poppi, R. J., Scarminio, I. S., dan Tauler, R., 2011. Investigation of the pH Effect and UV Radiation on Kinetic Degradation of Anthocyanin Mixtures Extracted from Hibiscus acetosella. Food Chem 125: 1020–1027. DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.10.005.
- Marela, HA. 2016. Laporan Praktikum Nutrisi Ikan. Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

- Michael, G. S., Kalamani, A., 2003. Butterfly pea (*Clitoria ternatea*): a Nutritive Multipurpose Forage Legume for the Tropics—an overview. *Pakistan Journal of Nutrition* 2, 374–379.
- Mukhereje, P. K., Kumar, V., Kumar, N. S., dan Heinrich, M., 2008. The Ayurvedic Medicine *Clitoria ternatea* from Traditional use tp Scientific Assessment, J. Ethnopharm. 120 (3): 291-301.
- Muller, J and Heindl. 2006. Drying of Medical Plants In. R. J. Bogers, L. E. Cracer, and D. Lange (eds), Medical and Aromatic Plant, Springer, Netherland. Pp.237-252
- Nithianantham, K. Ping, Y. K., Latha, Y. L., Jothy, S. L., Darah, I., Chen, Y., Chew, A., dan Sasidharan, S., 2013. Evaluation of hepatoprotective effect of methanolic extract of *Clitoria ternatea* (Linn.) flower against acetaminophen-induced liver damage. Asian Pacific Journal of Tropical Disease, 3(4), pp. 314-319.
- Okwu, D.E., 2008. *Citrus Fruits*: a Rich Source of Phytochemicals and Their Roles in Human Health. International Journal Chemical Science, 6 (2): 451-471.
- Patras, A., Brunton, N. P., O'donnell, C., dan Tiwari, B. K., 2010. Effect of Therma Processing on Anthocyanin Stability in Foods; Mechanisms and Kinetics of Degradation a Review. Trends in Food Science &Technology 21:3- 11.DOI:10.1016/j.tifs.2009.07.004.
- Permata, D. 2015. Aktivitas Inhibisi Amilase dan Total Polifenol Teh Daun Sisik Naga Pada Suhu Dan Pengeringan Yang Berbeda. Seminar agroindustri dan lokakarya nasional FKPT-TPI, 2-3 September 2015. Universitas Andalas.
- Purwani, E dan Muwakhidah. 2006. Efek Berbagai Pengawet Alami Sebagai Pengganti Formalin Terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah.
- Pramono, S. 2006. Penanganan Pasca Panen dan Pengaruhnya Terhadap Efek Terapi Obat alami. Prosiding Seminar nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVIII, Bogor, 15-18 Sept.2005. Hal 1-6.

- Rahmawati, N. D. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Fenolik total Teh Herbal Daun Pacar Air (*Impatiens Balsamina*) dengan Variasi Lama Fermentasi dan Metode Pengeringan. [skripsi]. Surakarta (ID): Universitas Muhammadiyah.
- Rein, M. 2005. Copigmentation Reaction and Color Stability of Berry Anthocyanin. Disertasi. Helsinki : Universitas of Helsinki.
- Rochmah, N., Merry, D. CH. R., dan Lestari, S., 2014. Potensi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Memutihkan Email Gigi yang Mengalami Diskolorasi. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Jember
- Rusnayanti. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Hijau Daun Kakao (*Theobroma cacao* L). Artikel Ilmiah Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Sarwono, 2001. Khasiat dan manfaat jeruk nipis : Mengenal jeruk nipis. Jakarta : Agro Media Pustaka.h.2-10
- Sayekti, E. D., Asngad, A., dan Chalimah, S., 2016. Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Katuk Dan Daun Kelor Dengan Variasi Suhu Pengeringan Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setyawan, A. B., dan Ismahmudi R. 2018. Promosi kesehatan sebagai usaha menurunkan tekanan darah penderita hipertensi. Jurnal Pengabdian Masyarakat Politeknik Harapan Bersama. 1(2): 119-122.
- Shyamkumar, Ishwar B. 2012. Anti-inflammatory, Analgesic and Phytochemical Studies of *Clitoria Ternatea* linn Flower Extract. International Research Journal Of Pharmacy.3(3):208-210
- Sjahid, L. R., 2008. Isolasi dan identifikasi flavonoid dari Daun Dewa (*Eugenia uniflora* L). (skripsi). Semarang (ID): Universitas Muhammadiyah Semarang.
- 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. 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.
- Superani, R., Hubeis M, Purwanto B. 2008. Prospek Pengembangan Obat Tradisional Perusahaan Farmasi Skala Kecil Menengah (kasus PT. Molex Ayus Pharmaceutical). Jurnal Media Pharmaceutica Indonesia. 3 (2): 84-98.
- Terahara, N., Toki K., Saito N., Honda, T., Matsui T., dan Osajima Y., 1998. Eight New Anthocyanins, Ternatin C1–C5 and D3 and Preternatin A3 and C4 from Young *Clitoria Ternatea* Flowers. Journal of Natural Products 61, 1361–1367.
- Tonutare, T., Moor, U., dan Szajdak, L., 2014. Strawberry Anthocyanin Determination by pH Differential Spectroscopic Method – how to get result?. 13(3):35-47.
- Uma, B., Prabhakar, K., dan Rajendran, S., 2009. Phytochemical Analysis and Antimicrobial Activity of *Clitoria ternatea* Against Extended Spectrum Beta Lactamase Producing Enteric and Urinary Pathogens. Asian J Pham and Clin Res. 2(4):94–96.
- Vankar, P. S., dan Srivastava, J., 2010. Evaluation of Anthocyanin Content in red and blue Flowers. International Journal Of Food Engeneering. 6(4): 1-11.
- Winarno, F. G., dan D. Fardiaz. 1973. Dasar Teknologi Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensial dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. Yogyakarta (ID): Kanisius.

Yudiono, K. 2011. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* cv.*Ayamurasaki*) dengan teknik ekstraksi subcritical water. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 1-30.

Zussiva, A. dan Laurent, B. K., 2012. Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami ,*Jurnal teknologi Kimia dan Industri*, Vol.1, No.1, halaman 356-365.