

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2014. *Pegolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3836:2013. *Teh Kering Dalam Kemasan*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.Jakarta
- Budiasih, K.S. 2017. *Kajian Petonsi 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. Hal: 201-206.
- Budiyati, C. S., 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*, 1(1), 356–365.
- Catrien. 2009. *Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin Dari Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) dengan Rosmarinic Acid terhadap Stabilitas Warna Pada Model Minuman Ringan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Pustaka Bunda. Jakarta. Hal: 86-88.
- Desrosier, N.W. *The Technlogy of Food Preservation*. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan terjemah oleh M. Muljohardjo. UI Press. Jakarta.
- Effendi,S.2012.*Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Fellow, P.J. 1992. *Food Processing Technology*. New York: CRC Press
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Gross, J. 1991. *Pigments in vegetable, chlorophylls and caratenoids*. New York: Van Nostrand Reinhold
- Kazuma, K., N. Noda dan M. Suzuki. 2003. *Flavonoid Composition Related to Petal Color in Different Lines of Clitoria ternatea*. *Phytochemistry* 64(6):1133-1139.
- Kusrini, E., D. Tristantini dan N. Izza. 2017. *Uji Aktivitas Ekstrak Bunga telang (Clitoria ternatea) sebagai Agen Anti-Katarak*. *Jurnal Jamu Indonesia* 2(1):. 30-36.

- Laksmi, S.N. 2017. *Pengaruh Filtrat Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit (Mus musculus) yang Diinduksi Glukosa*. 6 (1) : 1-5
- Laren, Mc. 1986. *The Colour Science of Dyes and Pigments 2nd ed.* Adam Hilger Ltd, Bristol, : 186
- Lee, J., R.W. Durst dan R.E. Wrolstad. 2005. *Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juice, Beverage, Natural Colorants and wines by The pH Differential Method: Collaborative Study*. Journal of AOAC International 88(5): 1269-1278.
- Mahapatra, A.K. dan C.N. Nguyen. 2009. *Dying Of Medical Plant. ISHS Acta Horticulturae 756: Internasional Symposium on Medical and Neutraceutical Plants*
- Manju L.Z., L.Z. Prasanna, K.D. Ashish, dan Aslam. 2013. *Clitoria ternatea (Aparajita): A Review of The Antioxidant, Antidiabetic and Hepatoprotective Potentials*. International Journal of Pharmacy and Biological Sciences 3(1): 203-213.
- Mc.Cabe, Warren L. 2002. *Unit Operation of Chemical Engineering. Edition 4th. Mc. Grow Hill International Book Co : Singapore*
- Mukherjee, P.K., Kumar V., Kumar, N.S., dan Heinrich, M. 2008. *The ayurvedic medicine Clitoria ternatea from traditional use to scientific assessment. Journal of Ethnopharmacology*. 120: 291-301.
- Nani, W. 2020. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea) Dengan Pelarut Etanol Dan Etil Asetat Menggunakan Metode Frap (Ferric Reducing Antioxidant Power)*. Jurnal Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo Semarang
- Natalia, S.L., 2005. *Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami*. Universitas Kristen Satya Wacana: Semarang.
- Rajnarayana, K., Ajitha M., Gopireddy G., dan Giriprasad, V. 2011. *Comperative antioxidant potential of some fruit and vegetables using DPPH method*. International Journal of Pharmacy & Technology.
- Revitasari. 2010. *Jenis-Jenis Dryer*. https://www.academia.edu/9404588/Jenis_jenis_dryer. Diakses tanggal 30 Agustus 2020.
- Sudarmadji, S., B.Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sutrisno, A.D. 1987. *Pembuatan dan Peningkatan Kualitas Pewarna Merah Alami yang Dihasilkan oleh Monascus purpureus. Didalam Pemanfaatan Ampas Tahu, Onggok dan Dedak untuk Produksi Pigmen Angkak oleh M.*

- purpureus* BC 88202 dengan Sistem Fermentasi Padat. Helianti. Skripsi. Fateta-IPB, Bogor.
- Talavera, S., Felgine, C., dan Texier, O. 2004. *Bioavailability of a bilberry anthocyanin Extract and its impact on plasma antioxidant capacity in rats. aLaboratoire de Pharmacognosie, Faculté de Pharmacie, Clermont-Ferrand, France, bLaboratoire des Maladies Métaboliques et des Micronutriments, Institut National de la Recherche Agronomique de Clermont-Ferrand/Theix Saint-Genès Champanelle. France. Journal of the Science of Food of Agriculture.*
- Tantituvanont A, Werawatganone P, Jiamchaisri P, Manopakdee K. 2008. *Preparation and stability microparticles prepared by spray drying.* Thai J. Pharm. Sci.,32:59-69
- Vankar, P. S., dan Srivastava, J. .2010. *Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers.* International Journal of Food Engineering, 6(4), 1–11.
- Vargas, D.F, dan Lopez, P.O. 2003. *Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses.* CRC Press. New York.
- Winangsih, Prihastanti, E., dan Parman, S., 2013, *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (Zingiber aromaticum L.), Buletin Anatomi dan Fisiologi, 21 (1), 19–25.*
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia pangan dan gizi.*Jakarta: Gramedia pustaka Utama
- Wiraguma, I.G.N.P., Wartini, N.M., dan Yoga, G.S. 2018. *Pengaruh metode dan lama curing terhadap karakteritik daun pandan wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.). Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayama. Vol.1 No.2, 2018*
- Yoshikazu, T. 2006. *Molecular Characterization of The Flavonoid Biosynthesis of Verbena Hybrida and The Functional Analsys of Verbena an Clitoria ternatea F3'5'H Genes in Transgenic Ferbena.* Plant Science Center, RIKEN (The Intitute of Physical an Chemical Research), Yokohama, Japan.