

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiana, Waluyo., dan Widiyany, F.L. 2020. Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mi Basah Dengan Penambahan Bahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoshus esculentum* L.). Jurnal Gizi Vol. 9 No. 1 Tahun 2020.
- Alfaridzi, M.F. 2020. Kajian Literatur: Uji Aktivitas Antioksidan Antosianin *In Vitro*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Alin, H. 2019. Pengembangan Produk Nata De Coco Dengan Penambahan Pewarna Alami Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) Sebagai Pangan Alternatif Kaya Antioksidan. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.
- Al-Snafi, A. E. 2016. Pharmacological importance of *Clitoria ternatea*—A review. IOSR Journal of Pharmacy. 6(3), 68–83.
- Alzand, K.I. and Mohamed, M.A 2012. Flavonoids, Chemistry, Biochemistry, and Antioxidant Activity. Journal Of Pharmacy Research.
- Andarwulan, N., Feri K., dan Dian K. 2011. Analisis pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andriani, D. dan Murtisiwi, L. 2018. Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Spektrofotometri Uv-Vis. Cendekia Journal of Pharmacy, 2(1).
- Angelica, M. 2019. Optimasi Nilai Gizi dan Formulasi Mi Basah Menggunakan Substitusi Tepung Bekatul dan Penambahan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. Canrea Journal Vol. 2 Issue 1 E-ISSN: 2621-9468.
- Apriani, S. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*. L) Dengan Metode DPPH (2,2- *diphenyl* 1-1 *picrylhydrazyl*). Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Astuti. 2015. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. Universitas Sumatera Utara.

- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Analytical. Virginia USA.
- Azhari, H. 2017. Pengaruh Penambahan Karboksimetil Sellulosa (CMC) Dari Limbah Kulit Ubi Lampung Dalam Pembuatan Mie Basah. Universitas Sumatera Utara.
- Basito., Yudhistira, B., dan Meriza, D.A., 2018. Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (*Carboxymethyl cellulose*) dan Keragenan Dalam Pembuatan Velvee Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 10 No. 01
- Billina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah dengan Penambahan Rumput Laut. Jurnal Teknik Pertanian Lampung.
- Budiasih, K.S. 2017. Kajian Potensi Farmakologi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Prosiding Seminar Nasional Kimia Universitas Negeri Yogyakarta.
- Cahyani, K.W.D. 2020. Analisa Fisikokimia dan Sensori Es Krim Kolang- Kaling Dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang (*Clitoria ternatea*. L). *Skripsi*. Universitas katolik Soegijapranata.
- Carolina, E. 2017. Identifikasi dan Penetapan Kadar Zat Warna *Methanyl Yellow* Pada Mie Basah di Pasar Mranggen Kabupaten Demak. Diploma Thesis. Muhammadiyah University Of Semarang.
- Dessuara. C.F., Waluyo.S., dan Novita. D.D. 2015. Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mi Herbal Basah. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol.4 No. 2:81-90.
- Dewi, A.K.L. 2020. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Mutu Organoleptik, Kapasitas Antioksidan dan Nilai Gizi Mie Basah. Poltekkes Denpasar.
- Engelen, A. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Naga (*Dragon fruit*) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Mutu Fisik Mi Sagu Basah. Politeknik Gorontalo. *Jtech* 7(1),35-45.
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih.S.B., dan Haryati, S. 2020. Substitusi Wortel (*Daucus carota* L.) dan Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering. Jurnal Teknolohi Pangan dan Hasil Pertanian. 15(2)(2020) 23-32.

- Faisal, H. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Okra (*Abelmoschus esculentus* L. Moench) Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil) dan Metode ABTS (2,2-azinobis(-Etylbenzothiazoline-6-Sulfonic Acid). Regional Development Industry And Health Science. Technology And Art Of Life. ISSN 2686-6641.
- Fauziah, A., Marliyanti, S.S., dan Kustiyah, L. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan dan Kapasitas Antioksidan Beras Sorgum. Jurnal Gizi dan Pangan, 12 (2), 147-152.
- Fizriani, A. Quddud, A.A. dan Hariadi, H. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pada Produk Minuman Cendol. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian Vol. 4. No.2.
- Ginting, R.D.A. 2020. Pengaruh Variasi Pengisi *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dan *Plasticizer Ethylene Glycol* (EG) Terhadap Karakteristik dan Sifat Bioplastik Berbasis Pati Biji Durian (*Durio zibethinus*). Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Gumilang, R., Susilo, B., dan Yulianingsih, R. 2015. Uji Karakteristik Mi Instan Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) shoot). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol. 3 No. 2.
- Hartutik, S. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang Termodifikasi dan *Carboxymethyl Cellulose* Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Mi Basah. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Hasibuan, G. K., Suhaidi, I., dan Karo-Karo, T. 2015. Mempelajari Pembuatan Mie Instan Dengan Menggunakan Tepung Komposit Dari Terigu, Empat Varietas Ubi Jalar, Dan Kacang Hijau. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3(1): 53-62.
- Hasmawati, M.A., dan Fadilah. R. 2020. Analisis Kualitas Mi Basah Dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol.6 No. 1.
- Herlina, H., Belgis, M. dan Wirantika, L. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Leather* Kenitu (*Chrysophyllum cainito* L.) Dengan Penambahan CMC dan Keragenan. Jurnal Agroteknologi Vol 14 No.02.
- Hema'la, D. (2019). Pemanfaatan Pigmen Bunga Telang (*Clitoria ternatea*. L) Sebagai Pewarna Alami Kaya Antioksidan Dalam Pembuatan *Crackers* Dengan Penambahan *Puree* Umbi Bit. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Husna, N.E., Lubis, Y.M dan Ismi, S. (2017). Sifat Fisik dan Sensori Mi Basah Dari Pati Sagu Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringaoleifera*). Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Ikhsani, A.Y., dan Susanto, W.H. (2015). Pengaruh Proporsi Pasta Labu Kuning dan Cabai Rawit Serta Konsentrasi Ekstrak Rosella Merah Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Saus Labu Kuning Pedas. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.499-510.
- Indrianti, N E. Sholichah, dan D. A. Darmajana. 2014. Proses Pembuatan Mi Jagung Dengan Bahan Baku Tepung Jagung 60 Mesh dan Teknik *Sheeting- Sletting*. Jurnal Pangan Vol. 23, No. 3.
- Jatmiko, G.P., Estiasih, T. 2014. Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*); Kajian Pustaka. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya.
- Kementerian Kesehatan RI, 2014, *Farmakope Indonesia Edisi V*. Direktorat Jendral Bina Kefarmasian dan Alat Kesehatan.
- Kristanti, M.R.B. 2017. Pengaruh Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dan Baking Powder Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mi Kering Non Terigu. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Kumalasari, I. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*) yang Dikombinasi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Pada Mie Basah. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Kusrini, E., Tristantini, D., dan Izza, N. 2017. Uji Aktivitas Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Agen Anti Katarak. Jurnal Jamu Indonesia (2017) 2(1):30-36.
- Kuswartini. 2011. Aplikasi Bubuk dan Lemak Kakao Fermentasi dan Non Fermentasi (Dari Wilayah Perbatasan Indonesia-Malaysia) Pada Brownies Kukus. Jurnal Berlian Vol. 10 (1) .
- Lakshmi, C.H.N.D.M., Raju, D.B.P., Madlavi, T., and Sushma, N.J., 2014. Identification Of Bioactive Compounds By FTIR Analysis And In Vitro Antioxidant Activity Of Clitoria ternatea Leaf And Flower Extract, Indo America Journal Of Pharmaceutical Research.
- Larasati S. 2015. Eksperimen Pembuatan Mi Kering Tepung Terigu Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dengan Penambahan Tepung Temulawak. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.

- Lesmiawati, L. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit dan Ukuran Partikel Tepung Terhadap Karakteristik *Spaghetti* Dengan Pewarna Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Limbong, J.J.W. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Tambahan Bahan Makanan Terhadap Karakteristik Sensori dan Aktivitas Antioksidan Pada Produk Kuliner Blue Sushi. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Lopulalan, C.G.C., Marseno, D.W., Marsono, Y., dan Pranoto, Y. 2020. Karakteristik Fisik dan Fungsional Pati Keladi (*Xanthosoma sagittifolium*) dari Beberapa Lokasi di Maluku. Jurnal Teknologi Pertanian Vol.10 No.1,17-23. ISSN 2620-9721.
- Marpaung, A.M. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Bagi Kesehatan Manusia. Journal of Function Food and Nutraceutical. Departement of Food Technology. Swiss German University.
- Maslacha, N. 2021. Karakteristik Fisikokimia *Hard Candy* Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Dengan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mastuti, E. Fristianingrum, G, dan Andika, Y. 2013. Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin Dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*. L) Sebagai Bahan Pewarna Makanan. Simposium Nasional RAPI XII. Universitas Sebelas Maret.
- Matdoan, D.D. 2020. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ambon.
- Melania, P., Natalia, P., Carvallo, L., dan Ngapa, Y.D. 2018. Antosianin dan Pemanfaatannya. Cakra Kimia Indonesia E-Journal Applied Chemistry Vol. 8 No. 2.
- Melati, R., dan Rahmadani, N.S. 2020. Disversifikasi dan Preferensi Olahan Pangan dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria ternatea*. L) di Kota Ternate. Prosiding Seminar Nasional Agribisnis: 84-89
- Muchtadi, D. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta. Bandung.
- Mukhriani, 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikais Senyawa Aktif. UIN Alauddin Makassar.

- Mulyadi, A.F., S. Wijana, I.A. Dewi, dan W.I. Putri. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mi Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*) (Kajian Penambahan Telur Dan CMC). Jurnal Teknologi Pertanian. 15(1):25-26.
- Noviliani, D.N., dan Kanetro, B. 2019. Pengaruh Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* dan *Sodium Tripolyphosphate* Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Kesukaan Mi Kering Growol. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Nurhayati., Yohana, S., dan Lucky, H. 2018. Kajian Lidah Buaya (*Aloe Vera*) dan Jeruk Sambal (*Citrus microcarpa*) Pada Pembuatan Permen *Jelly*. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Nurzakiyah, U. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Mi Basah Tepung Komposit (Terigu dan Bekatul). Universitas Al-Ghifari Bandung.
- Oktiarni, D., Devi, R., dan Desy, Z. A. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizius sp.*) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. Universitas Bengkulu.
- Palimbong, S dan Pariama, A.S. (2020). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Pewarna Pada Produk Tape Ketan. Jurnal Sains dan Kesehatan Vol 2. No 3.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 15 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambah Pangan Pengental.
- Permatasari, D.E. 2019. Kajian Penambahan Ekstrak Pigmen Dari Dua Sumber Pewarna Alami Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Cendol. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Pradita, A. D. 2019. Aplikasi Serbuk Pewarna Alami Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Pada Pembuatan *Hard Candy* Dengan Tingkatan pH Yang Berbeda. Universitass Katolik Soegijapranata.
- Pramesti, R.D. 2021. Pemanfaatan Flavonoid Kulit Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*) dan Bunga Kana Merah (*Canna coccinea mill*) Sebagai Pewarna Alami Kaya Antioksidan Terhadap Karakteristik Mie Basah. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Pratama, J. 2016. Penggunaan *Lactobacillus sp.* Sebagai Biopreservatif Pada Mie Basah. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

- Prihatmojo, R.M. (2020). Studi Pembuatan Edible Film Dari Pati Singkong (*Manihot utilissima*) Dengan Penambahan Pigmen Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Sumber Antioksidan. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Puteri, F., Nainggolan, R.J., dan Limbong, LN. 2015. Pengaruh Konsentrasi CMC (*Carboxymethyl cellulose*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol. 3 No.4
- Rahma, R. A., dan Widjanarko, S. B. 2014. Pembuatan Mie Basah dengan Substitusi Parsial Mocaf (*Modified cassava flour*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik (Kanjain Penambahan Tepung Porang dan Air). Universitas Brawijaya.
- Rajamanickam, M. 2015. Evaluation of Anti-oxidant and Antidiabetic Activity of Flower Extract of *Clitoria Ternatea* L. Journal of Applied Pharmaceutical Science 5(8):131-138.
- Rizal. S., Nurainy.F., dan Anggraini. M., 2016. Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Karakteristik Organoleptik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas. Universitas Lampung.
- Rosmeri, V.I., dan Monica, B.N. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst*) dan Tepung MOCAF (*Modified cassava flour*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan. Skripsi. Vol. 2, tahun 2013. Universitas Diponegoro.
- Rosniar, M. 2016. Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Tepung Sorgum yang Disosoh dan Tidak Disosoh. Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Surakarta Vol : 1 No. 1 Juli 2016
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai. Solo.
- Saati E. A. 2011. The Anthocyanin Pigment of Red Rose Flower as a Potencial Natural Colorant. Proseding WHR 2011 Nominator Poster Presentation in Halal Science & Research Excellence, di Kuala Lumpur 6-7 April 2011.
- Saati, E. A., Asiyah, R. dan Ariesandy, M. 2016. Pigmen Antosianin: Identifikasi dan Manfaatnya bagi Industri Makanan dan Farmasi. Malang.
- Saing, R.C. 2020. Pengaruh Konsentrasi Minyak Sawit Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Basah Berbasis Tepung Mocaf. Universitas Lampung.

- Sani, R. N., Nisa, F.C., Andriani, R.D dan Maligan, J.M. 2014. Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut (*Tetraselmis chuii*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (2):121- 126.
- Sari, D.K. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Komposit Growol-Kecambah Kacang Hijau dan Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Makaroni. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Sari, R.A., 2020. Pembuatan Minuman Fungsional dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* B.) Sebagai Pemanis Alami. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan.
- Savitri, L.P.A.D., dan Suwita, I.K. 2017. Pengaruh Substitusi Jus Kulit Buah Naga Merah (*hylocereus polyrhizus*.) dan Penambahan Bekatul Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Serat, dan Mutu Organoleptik Mi Basah Sehat. Jurnal Agromix. Vol 8. No 1.
- Sembiring, R.S. dan Sari, D.N. 2021. Pembuatan Mi Kering Dengan Fortifikasi Ekstrak Buah Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*, (Aiton) Hassk.) Jurnal Pendidikan, Matematika dan Sains. Edumatsains, (2) Januari 2021, 139-152.
- Setiyoko, A., Nugraeni, dan Hartutik, S. 2018. Karakteristik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Bengkuang Termodifikasi *Heat Moisture Treatment* (HMT). Vol. 22 No.2.
- Sharmila, G., Nikitha, V. S., Ilaiyarasi, S., Dhivya, K., Rajasekar, V., Kumar, N. M., Muthukumar, K., dan Muthukumar, C. 2016. Ultrasound assisted extraction of total phenolics from *Cassia auriculata* leaves and evaluation of its antioxidant activities. Industrial Crops and Products. 84, 13–21.
- Sipahelut, S. G., 2019. Kajian Penerimaan Konsumen terhadap Marmalade Pala dengan Variasi Konsentrasi Agar-agar. Agrikan. Vol. 12 No 2:203-206. Ambon.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Mi Basah. SNI 01-2987-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Standar Nasional Industri. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Statistik Konsumsi Pangan, 2020. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.

- Suebkhampet, A., dan Sothibandhu, 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.
- Sumartini, Ikrawan, Y., dan Muntaha, F. M. 2020. Analisis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Variasi pH Metode Liquid Chromatograph-Tandem Mass Spectrometry (LC-MS/MS). *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2), 70– 77.
- Surianti, N.S., Agung, I.G.N dan Puspawati, G.A.K.D. (2012). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra beatacea* S.) dan Aktivitas Antioksidannya. Universitas Udayana.
- Tanzil, J.H (2020) Utilization of Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.) as Food Colorant in Wet Noodle. Universitas Pelita Harapan.
- Tinambunan, N., Rusmarilin, H., dan Nurminah, M. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu Dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol. 2 No. 3.
- Utama, R.G. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Konsentrasi *Carboxymethyl Cellulose* Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.). Skripsi. Universitas Pasundan.
- Utami, A.P., Wahyuni, S., dan Muzuni. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formulasi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 1, No. 1 (79-85).
- Wicaksono, G.B. 2019. Kajian Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) dan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widyaningtyas, M., dan Hadi. S.W. (2015). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxymethyl Cellulose*, *Xanthan Gum*, dan Keragenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.3 No.2, 417–423.
- Wirda, Z., Halim, H., Zulhidiani, R. 2011. Pengaruh Beberapa Jenis Pelarut dan Asam Terhadap Randemen Antioksidan Dari Kubis Merah (*Barassica oleraceae capitata*). Universitas Malikussaleh Reuleut-Aceh Utara.

- Witono, J. R., Kumalaputri, A. J., dan Lukmana, H. S. 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Konsentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- Yuliana. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Biwa (*Eriobotrya japonica*(Thunb.)Lindl.) Dengan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl). Universitas Sumatera Utara.
- Yuliantini, A. dan Rahmawati, W. 2019. Deteksi Formalin Dalam Makanan Dengan Indikator Alami dari Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). Sekolah Tinggi Farmasi Bandung.