

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2006. *Official Methods of AOAC International. Vol ke-1*. Maryland (US): Association of Official Analytical Chemist.
- Adri, D., & Hersoelisyorini, W. (2013). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 04(7): 1-12.
- Alnanda, R., D. Ulina, N. Merry, dan S. Purbaningsih 2017. Studi awal pemanfaatan kuntum *Clitoria ternatea* L. (kembang telang) sebagai pewarna alami makanan. Departemen Biologi, FMIPA UI, Kampus UI Depok, Jawa Barat.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D., 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim, 2012. *kembangtelang*. http://bebas.vlsm.org/v12/artikel/ttg_tanaman_obat/depkes/buku2/2-068.pdf. 25 Agustus 2012.
- Brouillard, R. 1982. Chemical Structure of Anthocyanins. Di dalam *Anthocyanins as Food Colors*. Markakis, P. (ed). 1982. Academic Press. New York.
- Budiasih, S. 2017. Kajian potensi farmakologis bunga telang (*Clitoria ternatea*). Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2017 Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi.
- Cronquist, A., 1981, *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*, New York, Columbia University Press.
- Dwi Ananda, Gunawan, (2016). Elektrokoagulasi Menggunakan Aluminium sebagai Pretreatment pada Mikrofiltrasi Air Permukaan yang Mengandung NOM. *Jurnal Teknik Kimia*. Bandung: ITB.
- Fitriyana, N.I. 2014. Pengembangan Pangan Fungsional Antikolesterol Dari Kedelai Edamame (*Glycine Max* (L) Merrill). Skripsi. Universitas Negeri Jember, Jember.
- Harbone, J. B. 2006. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB.
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Hartiati, A., S. Mulyani dan D. Pusparini. 2009. Pengaruh preparasi bahan baku rosella dan waktu pemasakan terhadap aktivitas antioksidan sirup bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Bali: Agrotekno*, 15(1): 20- 24.
- 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 (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan. [SKRIPSI]. Bogor: Fakultas Pertanian. IPB.
- Kusmiyati M., Sudaryat Y., Lutfiah I.A., Rustamsyah A., dan Rohdiana D., 2015. Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol Total, Dan Flavonoid Total Dalam Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Asal Tiga Perkebunan Jawa Barat. *Jurnal Penelitian The dan Kina*. 18(2): 101-106.
- 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.
- 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.
- Lee, YT, 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Muawanah, A. 2012. Penggunaan bunga kecombrang (*Etilingera elatior*) dalam proses formulasi permen jelly. Jakarta: Valensi, 2 (4): 526-527.
- Ni Ketut Ayu Martini, Ni Gusti Ayu Ekawati, Putu Timur Ina. 2020. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). Itepa: *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. [Vol 9 No 3 \(2020\): Jurnal ITEPA](#).
- Rampengan, V.J dkk, 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rindy, P. 2017. Pengaruh perbandingan teh herbal daun binahong (*Anredera cordifolia* Ten Steenis) dengan daun teh (*Camellia sinensis*) dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.

- Rohkyani, I. 2015. Aktivitas antioksidan dan uji organoleptik teh celup batang dan bunga kecombrang pada variasi suhu pengeringan. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rusnayanti. 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu teh hijau daun kakao (*Theobroma cacao* L.). Artikel Ilmiah Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Sari, P., Agustina, F., Komar, M., Unus, Fauzi, M., dan Lindriati, T. 2005. Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin Dari Kulit Buah Duwet (*Syzgium cumini*). Jurnal Teknol. dan Industri Pangan. XVI (2):142-146.
- Soekarto S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Srivastava, P. and 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 IW. 2005. Kembang telang (*Clitoria ternatea* .(L)) 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.
- Sujayanto, G. 2008. Khasiat Teh Untuk Kesehatan dan Kecantikan. Flona Serial Oktober (I): hal. 34-38.
- Tasia, W.R.N., dan T.D. Widyaningsih. 2014. Potensi cincau hitam (*Mesona palustris* BL), daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan kayu manis (*Cinnamomun burmannii*) sebagai bahan baku minuman herbal fungsional. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2: 128-136.
- 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.
- Towaha J dan Balittri., 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri **19**(3).
- Vankar PS and Srivastava J. 2010. *Evaluation of Anthocyanin Content in red and blue Flowers*. International Journal of Food Engeneering. 6(4): 1-11.
- Watanabe, I., Shinichi K., Masako I., Toshimasa S., Kaori, Naoki N., Atsushi H., and Ichiro T. 2009. Green tea and death from pneumonia in Japan: the Ohsaki cohort study1–3. Am J Clin Nutr 2009;90:672–9.

Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

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.

Yudhana, I.G.A. 2004. Mengenal Ragam dan Manfaat Teh. (online). (http://www.indonesia.com/intisari/1981/teh_hitam, diakses pada 2 Februari 2013).

Yuwono, S. S dan Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.