

DAFTAR PUSTAKA

- Adrikayana, Eva S, Eri P, dan Aldilla P. 2022. "Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensori Pada Puding Bunga Telang." *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 18 (2).<https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.131.17.0068-20220913010314.pdf>.
- Al-kayyis, H. K., dan Susanti, H. (2016). Perbandingan metode somogyi-nelson dan anthrone-sulfat pada penetapan kadar gula pereduksi dalam umbi cilembu (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas (Journal of Pharmaceutical Sciences and Community)*, 13(2), 81–89.
- Amchova, Petra, Filip S, and Jana K. 2024. "Food Safety and Health Concerns of Synthetic Food Colors: An Update." *Toxics* 12 (7): 466. <https://doi.org/10.3390/toxics12070466>.
- Amiliza, M dan Leni L. 2022. "Ketidakpastian pengukuran analisa kadar biuret, kadar nitrogen, dan kadar oil pada pupuk urea di laboratorium kontrol produksi pt pupuk sriwidjaja palembang." *Jurnal Cakrawala Ilmiah*2(3):861–74. <https://doi.org/10.53625/jcijurnalcakrawalailmiah.v2i3.4023>.
- Arini, D. 2017. "Faktor-Faktor Penyebab Dan Karakteristik Makanan Kadaluarasa Yang Berdampak Buruk Pada Kesehatan Masyarakat." *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)* 2 (1). <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1531>.
- Cahyadi, Ir Wisnu. 2023. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. BumiAksara.
- Firmanto, H. 2019. "Mekanisme Pembentukan Senyawa Aromatik pada Produk Olahan Biji Kakao."
- Fuentes, Catalina, Claudia Z, Manish P, Puneeth K, J. Mauricio P, Ann-Charlotte E, and Lars N. 2016. "The Effect of Baking and Enzymatic Treatment on the Structural Properties of Wheat Starch." *Food Chemistry*213(December):768–74. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.07.045>.

- Gulati, and Bhagat. 2025. "Recent Advances in Analytical Method Development and Validation for Simultaneous Estimation of Atorvastatin and Etoricoxib Using UV-Vis Spectrophotometry: A Comprehensive Review." *Journal of Neonatal Surgery* 14 (13).
- Hawari, Bambang P, dan Eddy T. 2022. "Morfologi dan kandungan flavonoid total bunga telang (*Clitoria Ternatea* L.) di berbagai ketinggian." *Kultivasi* 21 (1). <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v21i1.36327>.
- Hidayati, Puspita, Ita Ulfen, dan Hendro J. 2016. "Adsorpsi Zat Warna Remazol Brilliant Blue R Menggunakan Nata de Coco: Optimasi Dosis Adsorben Dan Waktu Kontak." *Jurnal Sains Dan Seni ITS* 5 (2). http://ejurnal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/18153.
- Johnson, R., and Decker. 2015. "The Role of Oxygen in Lipid Oxidation Reactions: A Review." *Annual Review of Food Science and Technology* 6 (1): 171–90. <https://doi.org/10.1146/annurev-food-022814-015532>.
- Karpińska T, Mirosława, and Anna Draszanowska. 2019. "The Effect of Natural and Synthetic Antioxidants and Packaging Type on the Quality of Cooked Poultry Products during Frozen Storage." *Food Science and Technology International* 25 (5): 429–39. <https://doi.org/10.1177/1082013219830196>.
- Kobayashi, Wataru, Taito K, Asaka Takahashi, Kei Kumakura, and Hiroki Matsuoka. 2021. "Metabolism of Glutamic Acid to Alanine, Proline, and Γ -aminobutyric Acid during *Takuan-zuke* Processing of Radish Root." *Journal of Food Science* 86 (2): 563–70. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15567>.
- Kurniawati, A., Hariyanto, T., dan Hupitoyo, H. (2023). Potensi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Pewarna Bakteri Sederhana Berbasis Bahan Alam Ramah Lingkungan. *Indonesian Journal of Laboratory*, 3, 153–160.
- Kusnadi, Joni. 2018. *Pengawet Alami Untuk Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Klaten, Dinas Kesehatan Kabupaten. (2024). Waspada! Begini Cara Mengetahui Makanan dan Minuman yang Mengandung Pewarna Berbahaya.
- Lukman, Nadiyahul H, Fikroh Afifi, Serly Mustika, Alem Fawwaz Akbar, Fadhillah Marwa, Annisatul Syaida, Nabila Takhira, Annisa Arhama Putri, Yalmi Darma Sela, and Vuja Pratiwi. 2024. "Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Yang Kaya Anti Oksidan Pada Berbagai Produk

- Makanan Dan Minuman.” *JDISTIRA-Jurnal Pengabdian Inovasi Dan Teknologi Kepada Masyarakat* 4 (1): 104–8.
- Mahardani, O., dan Yuanita, L. (2021). Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), 64–78.
- Manoe, J., Hinga, I. A. T., & Setyobudi, A. (2019). Uji organoleptik produk tahu berdasarkan suhu dan lama penyimpanan terhadap mutu tahu di Kabupaten Kupang. *Timorese Journal of Public Health*, 1(2), 96–108.
- Marpaung, A. M. 2017. “Stability of Intramolekuler Copigmentation and Its Role on Colour Degradation of Anthocyanins from Butterffly Pea (*Clitoria Ternate* L.) Flower Extract.” *Disertasi. Bogor: Intitute Pertanian Bogor*.
- Marpaung, A. 2020. “Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Bagi Kesehatan Manusia.” *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 63–85.
- Mastuti, E., Sari, N. P., & Simangunsong, R. A. (2013). Ekstraksi Zat Warna Alami Kelopak Bunga Rosella dengan Pelarut Aquadest. *Ekuilbrium*, 12(2), 43–47.
- Mattes, Richard D. 2016. “Low Calorie Sweeteners: Science and Controversy.” *Physiology & Behavior* 164 (October):429–31. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2016.01.005>.
- Miratania., Yeti., dan Desi R. 2021. “Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Pedagang dalam Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Jajanan Anak Sekolah di SDN TelukPucung VII Kota Bekasi Tahun 2019.” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Nafis, R., 2024. *Pembuatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) sebagai Pewarna Alami* [PhD Thesis, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry]. <https://repository.ar-raniry.ac.id/id/eprint/37371/>
- Nguyen, Giang Kien Truc, Sen Zhang, Ngan Thi Kim Nguyen, Phuong Quoc Thuc Nguyen, Ming Sheau Chiu, Antony Hardjojo, and James P. Tam. 2011. “Discovery and Characterization of Novel Cyclotides Originated from Chimeric Precursors Consisting of Albumin-1 Chain a and Cyclotide Domains in the Fabaceae Family.” *Journal of Biological Chemistry* 286 (27): 24275–87.

- Ni Putu Anggun Cipta Rosalita Jelantik, E. C. 2022. "Potensi Antioksidan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Sebagai Penghambat Hiperpigmentasi Akibat Paparan Sinar Ultraviolet." *Jurnal Ilmiah Farmasi* 18 (1): 45–54.
- Nurjali, Z, dan Notriawan D. 2024. "Penambahan ekstrak bunga telang (*clitoria ternatea* l.) Sebagai pewarna alami pada tahu putih." *Laboratory Journal: Jurnal Laboratorium Sains Terapan* 1 (1): 27–38.
- Pangan, J. T., dan Yulistiani, R. (2015). Perubahan Sifat Organoleptik Tahu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (*The changing characteristic of Tofu Organoleptik During Storage at room temperature*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1).<http://www.ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/488>
- Parsih, Sri. 2022. "Bahaya Pewarna Sintetis Dalam Makanan Dan Minuman Bagi Kesehatan Dan Upaya Pencegahannya." *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran* 2 (4).
- Pateiro., Mirian., Francisco J., Barba., Rubén D., Anderson S., Sant'Ana., Amin Mousavi K., Mohsen G, Belén G, and Jose M. Lorenzo., 2018. "Essential Oils as Natural Additives to Prevent Oxidation Reactions in Meat and Meat Products: A Review." *Food Research International* 113 (November):156–66. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.07.014>.
- Poth, Aaron G., Michelle L. Colgrave, Reynold Philip, Bomai Kerenga, Norelle L. Daly, Marilyn A. Anderson, and David J. Craik. 2011. "Discovery of Cyclotides in the Fabaceae Plant Family Provides New Insights into the Cyclization, Evolution, and Distribution of Circular Proteins." *ACS Chemical Biology* 6 (4): 345–55. <https://doi.org/10.1021/cb100388j>.
- Purnowo, D., Setiawan, A., & Yusmaniar, Y. (2023). Pengaruh faktor suhu dan kelembaban pada lingkungan kerja terhadap pertumbuhan dan perkembangan mikroba. *JRSKT-Jurnal Riset Sains Dan Kimia Terapan*, 9(2), 45–54.
- Purwaniati, Ahmad R, dan Anne Y. 2020. "Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dengan Metode Ph Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible." *Jurnal Farmagazine* 7 (1): 18. <https://doi.org/10.47653/farm.v7i1.157>.

- Puspitasari, Ni Wayan L, Ni Made Sukma Sanjiwani, dan Ni Nyoman Wahyu Udayani. 2024. “Pengujian Fitokimia Dan Penentuan Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.)” *Usadha* 3 (2): 32–37.
- Rahesti, M., Qonitah, F., dan Khusna, K. (2022). Penetapan Kadar Formalin Pada Tahu yang Beredar di Pasar Arjowinangun Kabupaten Pacitan dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis [PhD Thesis, Universitas Sahid Surakarta]. <https://repository.usahidsolo.ac.id/2392/>
- Rohmawati, B. (n.d.). *Analisis pengendalian kualitas produksi tahu pada ud h. Asep kota Tangerang* [B.S. thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta]. Retrieved September 15, 2025, from <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/81883>
- Rosjadi, Safira Cahya. 2020. “Kandungan Antosianin, Total Polifenol Dan Aktivitas Antioksidan Beras Instan Terpigmentasi Antosianin Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*).” PhD Thesis.
- Sa’diah, I. (2024). Teknik Penanganan dan Penyimpanan Biji Kakao Terhadap Kadar Air, Suhu, Kelembaban dan Cemaran Jamur. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 6–20.
- Salamah, Alifah B, Yuliana Juice Maharani, dan Sahara Hamas Intifadhah. 2025. “Karakterisasi Sifat Absorbansi Material Menggunakan Metode Spektrofotometri Sinar Ultra Violet Dan Visible (UV-Vis) Pada Material Organik: Review Singkat.” *Progressive Physics Journal* 6 (1): 516–31. <https://doi.org/10.30872/ppj.v6i1.1450>.
- Sari, Yelfira. 2018. “Pengaruh Pemanasan Terhadap Kestabilan Pigmen Betalain Dari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*).” *Orbital: Jurnal Pendidikan Kimia* 2 (1): 37–42. <https://doi.org/10.19109/ojpk.v2i1.2168>.
- Socaciu. 2008. *Food Colorants: Chemical and Functional Properties*. Chemical and Functional Properties of Food Components Series. Boca Raton (Fla.): CRC press.
- Suprihartini, dan Eka F. 2023. “Gambaran Kadar Protein Tahu Direbus Dan Tidak Direbus Berdasarkan Waktu Penyimpanan Dikulkas.” *Borneo Journal of Science and Mathematics Education* 3 (3): 133–46.

- Tanjung, Annisya, Cut Nabila Afifah, Cindy Miranti, Fadlilah Al Hasanah, Sakinah Warahmah, and Rabiah Afifah Daulay. 2023. "Proses Pembuatan Tahu Berbahan Dasar Kacang Kedelai Di Pabrik Tahu Mabar Hilir." *Jurnal Dirosah Islamiyah* 5 (2): 553–60.
- Unawahi, Syifa, Asri Widyasanti, dan Souvia Rahima., 2022. "Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* Linn) Sebagai Pewarna Alami Pada Minuman Bersoda. " *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 16 (2): 256-63.
- Utama, R. S., Suyatma, N. E., dan Yulliana, N. D. (2018). Studi Kinetika Degradasi Warna Biodegradable Film-Antosianin Untuk Indikator Proses Termal. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 6(2), 137–144.
- Wahyuni, Atina. 2015. "Penetapan Kadar Zat Pewarna (Tartrazine Dan Sunset Yellow) Pada Sirup Kemasan Dengan Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi." <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/25917>.
- Yanuarto, T, and Devi N. 2020. "*Determination Of Total Anthocyanin Content Of*" 8 (1).
- Yurisna, Vincentia C, Fitria N, Dara R, Fauzia L, dan Nur A. 2022. "Potensi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Antibakteri pada Produk Pangan." *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)* 7 (1): 68–77. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.5738>.
- Zahara, M. 2022. "Ulasan singkat: Deskripsi Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Manfaatnya." *Jurnal Jeumpa* 9 (2): 719–28. <https://doi.org/10.33059/jj.v9i2.6509>.