

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A.S., Kristiastuti, D., Bahar, A., Sutiadiningsih, A., 2021. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh Dan Pepaya 10.
- Amaolo, A., 2017. The butterfly pea flower as a pH indicator. *Int. Scholast. J. Sci.* 11, 2–4.
- Amiliza Miarti, Leni Legasari, 2022. Ketidakpastian Pengukuran Analisa Kadar Biuret, Kadar Nitrogen, Dan Kadar Oil Pada Pupuk Urea Di Laboratorium Kontrol Produksi Pt Pupuk Sriwidjaja Palembang. *J. Cakrawala Ilm.* 2, 861–874. <https://doi.org/10.53625/jcijurnalcakrawalailmiah.v2i3.4023>
- Ana, Zussiva., Bertha, Karina.Laurent., C. Sri, Budiylati., 2012. Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami. *J. Teknol. Kim. Dan Ind.* 1, 356–365.
- Anatasya, V., Prastiti, A.E.J., Triliyansi, 2024. *Jurnal Abdi Kahayan* 1, 42–49. <https://doi.org/10.37304/jak.v1i1.16772>
- Anton, N., Yudistira, A., Siampa, J.P., 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Spons Ianthella Basta Dari Desa Tumbak Kecamatan Pusomaen Kabupaten Minahasa Tenggara. *Pharmacon* 10, 713. <https://doi.org/10.35799/pha.10.2021.32759>
- Arziyah, D., Yusmita, L., Wijayanti, R., 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *J. Penelit. Dan Pengkaj. Ilm. Eksakta* 1, 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Baubara, Y., Zahara, A.S., Wardania, S., 2023. Organoleptic Tests of The Addition of Telang Flower Extract (*Clitoria ternatea*) on Cow's Milk Yoghurt (*Bos taurus*) Production in Air Tawar Village, Langkat. *J. Biol. Trop.* 23, 207–212. <https://doi.org/10.29303/jbt.v23i3.5056>
- Candrakanti, B.H., Rashif, H., Ahmad, I., Farmasi, F., Mulawarman, U., 2024. Uji Stabilitas Warna dari Ekstrak Bunga Kiaret (*Spathodea campanulata* P. Beauv) Sebagai Sumber Alternatif Eksipien Farmasi 10, 10–18. <https://doi.org/DOI%2520:%252010.35311/jmpi.v10i1.464%2520Uji>
- Chairunnisa, S., Wartini, N, M., Suhendra L, 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana*

- L.) sebagai Sumber Saponin. *J. Rekayasa Dan Manaj. Agroindustri* 7, 551–560. <https://doi.org/10.33024/jikk.v9i3.5634>
- Dewi, A.O.T., Yusri, D.R., 2023. Analisis Kadar Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Segar Dan Kering Dengan Metode pH Diferensial. *J. Farm. J. Penelit. Dan Pengabdi. Masy.* 7, 11–18. <https://doi.org/10.46808/farmasindo.v7i2.174>
- Elsherif, H.M., Elkhoudary, M.M., Salam, R.A.A., Hadad, G.M., El-Gindy, A., 2023. *Records Of Pharmaceutical And Biomedical Sciences*.
- F Firdausni, Gustri Yeni, F Failisnur, dan K.K., 2019. Karakteristik pewarna alam gambir (*Uncaria gambir* Roxb) untuk produk pangan 73–81. <http://dx.doi.org/10.24960/jli.v9i2.5682.89-96>
- Giannakourou, M.C., Taoukis, P.S., 2021. Effect of Alternative Preservation Steps and Storage on Vitamin C Stability in Fruit and Vegetable Products: Critical Review and Kinetic Modelling Approaches. *Foods* 10, 2630. <https://doi.org/10.3390/foods10112630>
- Handayani, R., Larasati, H.Y., 2018. Identification of Synthetic Dyes on Rosella Flower Products (*Hibiscus sabdariffa*) by Thin Layer Chromatography. *Anterior J.* 17, 130–135.
- Handoyo, D.L.Y., 2020. The Influence Of Maseration Time (Immeration) On The Vocity Of Birthleaf Extract (*Piper Betle*). *J. Farm. Tinctura* 2, 34–41. <https://doi.org/10.35316/tinctura.v2i1.1546>
- Ifadah, R.A., Wiratara, P.R.W., Afgani, C.A., 2022. Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *J. Teknol. Pengolah. Pertan.* 3, 11–21. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i2.4450>
- Iznillillah, W., Jumiono, A., Fanani, M.Z., 2023. Perbandingan Proksimat, Antioksidan, dan Antosianin pada Berbagai Produk Olahan Pangan dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang. *J. Ilm. Pangan Halal* 5, 163–174. <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10651>
- Jackman, R.L., Yada, R.Y., Tung, M.A., Speers, R.A., 2024. Anthocyanins As Food Colorants ?A Review. *J. Food Biochem.* 11, 201–247. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4514.1987.tb00123.x>
- Jeki, J., Dirhamsyah, M., Kartikawati, S.M., 2022. Pengetahuan Masyarakat Dayak Iban Tentang Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Pewarna Alami Tenun Ikat Di Dusun Kelayam Desa Manua Sadap Kabupaten Kapuas Hulu Kalimantan Barat. *J. Hutan Lestari* 10, 917. <https://doi.org/10.26418/jhl.v10i4.53535>

- Junaidi, R., Fatria, D., 2022. Ekstraksi Zat Warna Alami Bunga Telang dengan Metode Ekstraksi Sokletasi. J. Has. Penelit. Dan Ulas. Ilm. 13, 22–30.
- Kumalasari, I.D., Larasati, A., 2023. Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Minuman Serbuk Daun Kersen (*Muntingia Calabura*) Dan Daun Binahong (*Anredera Cordifolia*) Dengan Pemanis Stevia. J. Agroindustri 13, 71–84. <https://doi.org/10.31186/jagroindustri.13.1.71-84>
- Lilipaly, E.R.M.A.P., Pattikayhatu, E.B., Effendy, E., 2023. Efisiensi Water Misting System Dalam Mempertahankan Kualitas Sayur. J. Simetrik 13, 650–655. <https://doi.org/10.31959/js.v13i1.1240>
- Lukman, N.H., Afifi, F., Akbar, A.F., Mustika, S., Mohammad, N., 2024. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Yang Kaya Anti Oksidan Pada Berbagai Produk Makanan dan Minuman 4.
- Martins, V.G., Santos, L.G., Romani, V.P., Fernandes, S.S., 2022. Bio-based Sensing: Role of Natural Dyes in Food Freshness Indicators. Bio- Nano-Sens. Technol. Food Process. Packag. 37–62. <https://doi.org/10.1039/9781839167966-00037>
- Maulana, A.S., Mecca Dewi, K., Nurul Azizah, N., Allaia, R., Chandra, Y., 2025. The Effect Of Cold Temperatures On The Preservation Of Mangoes. J. Agrosoci 2, 212–217. <https://doi.org/10.62885/agrosoci.v2i3.584>
- Millati, T., Pranoto, Y., Bintoro, N., Utami, T., 2018. Pengaruh Suhu Penyimpanan pada Gabah Basah yang Baru Dipanen terhadap Perubahan Mutu Fisik Beras Giling. Agritech 37, 477. <https://doi.org/10.22146/agritech.12015>
- Muawanah, S., Febrina, D., Sunarti, S., 2023. Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Pada Hasil Ekstraksi Bertingkat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). Pharm. Genius 2, 189–197. <https://doi.org/10.56359/pharmgen.v2i3.296>
- Multisona, R.R., Shirodkar, S., Arnold, M., Gramza-Michalowska, A., 2023. *Clitoria ternatea* Flower and Its Bioactive Compounds: Potential Use as Microencapsulated Ingredient for Functional Foods. Appl. Sci. Switz. 13. <https://doi.org/10.3390/app13042134>
- Murtini, E.S., Danielle, M.C., 2025. Blue-colored rice flour innovation: a study of the effect of rice type and butterflypea flower concentration. Food Res. 9, 178–190. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.9\(4\).370](https://doi.org/10.26656/fr.2017.9(4).370)
- Muzi Marpaung, A., Andarwulan, N., Hariyadi, P., Nur Faridah, D., 2017. Thermal Degradation of Anthocyanins in Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.) Flower Extract at pH 7. Am. J. Food Sci. Technol. 5, 199–203. <https://doi.org/10.12691/ajfst-5-5-5>

- Ngete, A.F., Mutiara, R.I.F., 2020. Penggunaan Pewarna Alami Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Kesehatan. *J. Kesehat. Tujuh Belas Jurkes TB* 1, 130–135.
- Nurjali, Z., Notriawan, D., 2024. Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Sebagai Pewarna Alami Pada Tahu Putih. *J. Lab. Sains Terap.* 1, 27–38.
- Palimbong, S., Pariama, A.S., 2020. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *J. Sains Dan Kesehat.* 2, 228–235. <https://doi.org/10.25026/jsk.v2i3.147>
- Pandit, G., Satasiya, K., Khanpara, P., Faldu, S., 2023. Herbs as a natural pH indicators. *J. Pharmacogn. Phytochem.* 12, 01–04.
- Parsih, S., 2023. Bahaya pewarna sintetis dalam makanan dan minuman bagi kesehatan dan upaya pencegahannya. *J. Kesehat.* 1, 53–62.
- Permatasari, K.A.N., Lestari, N.P.E.B., 2023. Pemanfaatan Pewarna Alam Dalam Menghasilkan Karya Fesyen (Studi Kasus Produk Busana Casual Pria Dan Wanita). *J. Moda* 4, 53–64.
- Pratiwi, M.S., Legowo, A.M., Pratama, Y., 2022. Pengaruh Oksidasi Menggunakan Ozon Terhadap Sifat Fisik Pati. *J. Teknol. Pangan* 5, 24–26. <https://doi.org/10.14710/jtp.2021.23461>
- Purbowati, P., Anugrah, R.M., 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Glukosa pada Nasi Putih. *Nutri-Sains J. Gizi Pangan Dan Apl.* 4, 15–24. <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.1.4565>
- Purwaniati, P., Arif, A.R., Yuliantini, A., 2020. Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *J. Farmagazine* 7, 18. <https://doi.org/10.47653/farm.v7i1.157>
- Putri, A.H., Yawahar, J., 2023. Kajian agro sosiologi dan potensi metabolit sekunder bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai peningkat imunitas tubuh. *J. Agrosociology Sustain.* 1, 16–30. <https://doi.org/10.61511/jassu.v1i1.2023.57>
- Raihan, G., 2022. Uji Sitotoksitas Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Metode *Brine Shrimp Lethality Test* (BSLT). *J. Health Med. Sci.* 1, 188–189.

- Ramdan, S.R.K., Alviansyah, A., 2024. Penetapan Kadar Antosianin Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode Differensial pH. *Pharm. Genius* 3, 1–6. <https://doi.org/10.56359/pharmgen.v3i01.306>
- Ramdhini, R.N., 2023. Standarisasi Mutu Simplisia dan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *J. Kesehat. J. Ilm. Multi Sci.* 13, 32–38.
- Rifqi, M., 2021. Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Pasundan Food Technol. J.* 8, 45–50.
- Rivianto, F.A., Aida, F., Nola, F., Andriani, N., Utami, M.R., Nurfadhila, L., 2023. Analisis Peredaran Penggunaan Pengawet Legal Dan Ilegal Yang Digunakan Pada Produk Pangan. *J. Pharm. Sci.* 6, 118–126. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i1.18>
- Rudia, F., Viena, V., Sartika, Z., 2024. Uji Karakteristik dan Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) di Banda Aceh menggunakan FTIR Sebagai Zat Aditif Antioksidan. *J. Serambi ...* IX, 8050–8054. <https://doi.org/10.32672/jse.v9i1.1195>
- Sa'adiyah, U. 2025 *Surat Identifikasi Tanaman Clitoria ternatea* L. Herbarium/ Laboratorium Biologi FMIPA Universitas Sumatera Utara (P.1).
- Sari, Y., 1970. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kestabilan Pigmen Betalain Dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Orbital J. Pendidik. Kim.* 2, 37–42. <https://doi.org/10.19109/ojpk.v2i1.2168>
- Sekarwati, Y., Riyanta, A.B., Aniq Barlian, A., 2019. Kandungan Vitamin A Daun Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus* L.) Dengan Media Tanam Tanah Dan Hidroponik Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis 1–6.
- Setiawan, D., Ariyadi, R., Istianah, E.T., Febriansyah, A., Zaharani, A.T., Nur Aeni, C., Delia Putri, D., Stevani, D.P., Rohman, F.N., Azkiya, H.A., Ramadhanty, L.A., Silvyana, M., Dwi Gustari, N.G., Kurniawan, N., Margarethi, P.L., Risma, R., Cahyadi, T., 2023. Edukasi Zat Pewarna Pangan Berbahaya Di SMA Negeri 1 Sukadana. *Daarul Ilmi J. Pengabdian Kpd. Masy.* 1, 75–84. <https://doi.org/10.52221/daipkm.v1i2.410>
- Shen, Y., Qi, Y., Li, L., Gui, H., Gao, T., Liu, L., Li, B., Zhao, J., Prinyawiwatkul, W., Xu, Z., 2025. Structural interactions and mechanisms of amylose and amylopectin binding with cyanidin-3-O-glucoside. *Int. J. Biol. Macromol.* 306, 141766. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.141766>
- Sulistya, A., Zihan, N., Angraini, N., Rahmawati, D., Amir, M., 2024. Menggunakan Metode Luff Schoorl 7. <https://doi.org/DOI%2520:%2520http://dx.doi.org/10.31602/dl.v7i2.14448>

- Thuy, N.M., Minh, V.Q., Ben, T.C., Nguyen, M.T.T., Ha, H.T.N., Van Tai, N., 2021. Identification of anthocyanin compounds in butterfly pea flowers (*Clitoria ternatea* L.) by ultra performance liquid chromatography/ultraviolet coupled to mass spectrometry. *Molecules* 26. <https://doi.org/10.3390/molecules26154539>
- Triyanti, S.B., Lestari, F.P., Fitriana, P.A.N., Rostiana, H.R., Silalahi, D.D., Syalsabina, T.D., Putri, R.Y., Saputra, I.S., 2025. Pengaruh Metode Ekstraksi Maserasi, Sonikasi, dan Sokletasi Terhadap Nilai Rendemen Sampel Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *J. Sains Dan Edukasi Sains* 8, 71–78. <https://doi.org/10.24246/juses.v8i1p71-78>
- Tutik, Eka Fitriani, Falla Tisyafitri, 2022. Pemanis Dan Pewarna Pada Makanan Jajanan. *Pengabd. Farm. Malahayati* 5, 94–102.
- Tutik, Putri, G.A.R., Lisnawati, L., 2022. Perbandingan Metode Maserasi, Perkolasi Dan Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *J. Ilmu Kedokt. Dan Kesehat.* 9, 913–923. <https://doi.org/10.33024/jikk.v9i3.5634>
- Wahyuni, A.M., Afthoni, M.H., Rollando, R., 2022. Pengembangan dan Validasi Metode Analisis Spektrofotometri UV-Vis Derivatif untuk Deteksi Kombinasi Hidrokortison Asetat dan Nipagin pada Sediaan Krim. *Sainsbertek J. Ilm. Sains Teknol.* 3, 239–247. <https://doi.org/10.33479/sb.v3i1.181>
- Winokan, N., Moniaga, V.R.B., Loho, A.E., 2020. Keuntungan Usaha Nasi Kuning Kios Yu Chia Di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala Kota Manado. *Agri-Sosioekonomi* 16, 135. <https://doi.org/10.35791/agrsossek.16.1.2020.27177>
- Wulandari, T.D., Ni'mah, A.U., Nurwakhidah, R., Amelia, R.N., 2023. Spin Jurnal Kimia & Pendidikan Kimia Ekstraksi Antosianin Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Sebagai Indikator Kualitatif Boraks Pada Sampel Kerupuk Di Kecamatan Gunungpati I. *J. Kim. Pendidik. Kim.* 5, 37–49. <https://doi.org/10.20414/spin.v5i1.6710>
- Yandri, Y., Hadi, S., Suhartati, T., Qudus, H.I., Dwi, S., Yuwono, 2024. Penyuluhan penggunaan pewarna sintetis dalam makanan bagi ibu-ibu PKK dan masyarakat di Desa Wates , 8, 195–202.
- Zulfian A Disi, M., Bahri, Z., Akhmal Usia, M., Velsa, M., Harbelubun, N., 2024. Evaluasi dan Identifikasi Senyawa Pada Simplisia Akar Telang Biru (*Clitoria ternatea*) dengan Mengamati Parameter. *HttpsE-JournalUnkhairAcIdIndexPhpRorano* 1, 51–61.