

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Snafi, Ali Esmail. (2016). Pharmacological importance of *Clitoria ternatea* - A review. *IOSR Journal of Pharmacy*, 6(3):68-83, (e)-ISSN: 2250-3013, (p)-ISSN: 2319-4219.
- Anonim. (2022). *Ada 3.000 Kedai Kopi di Seluruh Yogya, Terpadat di Indonesia*. Diakses dari <https://kumparan.com/pandangan-jogja/ada-3-000-kedai-kopi-di-seluruh-yogya-terpadat-di-indonesia-1ympBAlgDYG/full> pada tanggal 18 Januari 2024 pukul 13.00 WIB.
- Anonim. (2023). *Aplikasi Dataku Daerah Istimewa Yogyakarta: Jumlah Peserta Didik*. Diakses dari https://bappeda.jogjaprov.go.id/dataku/data_dasar/cetak/482-jumlah-peserta-didik pada tanggal 18 Januari 2024 pukul 13.00 WIB.
- Anwar, Syaiful. (2019). *Coffee Shop dan Roastery Kota Pontianak. Jurnal online mahasiswa Arsitektur Universitas Tanjungpura* 7(1): 406-421.
- Apriliyani, Sandra Ayu, Yohanes Martono, Cucun Alep Riyanto, Mutmainah, dan Lia Kusmita. (2018). Validation of UV-VIS Spectrophotometric Methods for Determination of Inulin Levels from Lesser Yam (*Dioscorea esculenta* L.). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi* 21 (4): 161-165, ISSN: 1410-8917, e-ISSN: 2597-9914, <https://doi.org/10.14710/jksa.21.4.161-165>.
- Badan Pusat Statistik Kota Yogyakarta. (2023). *Kota Yogyakarta Dalam Angka 2023*. Diakses dari <https://jogjakota.bps.go.id/publication/2023/02/28/9510c8b16be475ce64f99471/kota-yogyakarta-dalam-angka-2023.html> pada tanggal 18 Januari 2024 pukul 13.00 WIB.
- Barba-Espin, Gregorio, Stephan Glied, Christoph Crocoll, Tsaneta Dzhanfezova, Bjarne Joernsgaard, Finn Okkels, Henrik Lutken, dan Renate Muller. (2017). Foliar-applied ethephon enhances the content of anthocyanin of black carrot roots (*Daucus carota* ssp. *sativus* var. *antroruben* Alef.). *BMC Plant Biology* 17:70, DOI 10.1186/s12870-017-1021-7.
- Bondre, Sushma, Pallavi Patil, Amaraja Kulkarni, dan M.M. Pillai. (2012). Study on Isolation and Purification of Anthocyanins and its Application as pH Indicator. *International Journal of Advanced Biotechnology and Research*, 3(3): 698-702, ISSN 0976-2612, Online ISSN 2278-599X.
- Budiasih, Kun Sri. (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 FMIPA UNY*, Hal: 201-206.
- Djaeni, M., Nita Ariani, Rahmat Hidayat, dan Febiani Dwi Utari. (2017). Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Berbantu

- Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(3): 148-151, <https://doi.org/10.17728/jatp.236>.
- Giusti, M. Mónica dan Ronald E. Wrolstad. (2001). Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*, 00: F1.2.1-F1.2.13. <https://doi.org/10.1002/0471142913.faf0102s00>
- Hanafiah, M. Azhar dan Aditya Wardhana. (2019). Analisis Faktor-faktor Preferensi Konsumen (Studi pada Armor Kopi Bandung). *e-Proceeding of Management* 6(1): 860-867, ISSN: 2355-9357.
- Harborne, J.B. (1984). *Phytochemical Methods: A Guide to Modern Techniques of Plant Analysis*. New York: Chapman and Hall. ISBN-13: 978-94-010-8956-2 e-ISBN-13: 978-94-009-5570-7 DOI: 10.1007/978-94-009-5570-7
- Hartono, Michelle Angelia, L.M. Ekawati Purwijantiningsih, dan Sinung Pranata. (2012). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Jurnal Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta: 1-15*.
- Herlina, Syauqul Jannah, Elly Mulyani, dan Meilinda Sembiring. (2015). Analisa Antosianin pada Minuman Olahan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) dengan Metode pH Differensial. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi* 12(2): 217-226, p-ISSN:2089-5313, e-ISSN: 2549-5062.
- Husna, Nida El, Melly Novita, dan Syarifah Rohaya. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *AGRITECH*, 33(3), 296-302.
- Iamsaard, Sitthichai, Jaturon Burawat, Pipatpong Kanla, Supatcharee Arun, Wannisa Sukhorum, Bungorn Sripanidkulchai, Nongnut Uabundit, Jintanaporn Wattathorn, Wiphawi Hipkaeo, Duriya Fongmoon, dan Hisatake Kondo. (2014). Antioxidant activity and protective effect of *Clitoria ternatea* flower extract on testicular damage induced by ketoconazole in rats. *Journal of Zhejiang University SCIENCE B*, 15(6): 548-555, doi: 10.1631/jzus.B1300299.
- Kazuma, Kohei, Naonobu Noda, dan Masahiko Suzuki. (2003). Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria ternatea*. *Phytochemistry*, 64(6):1133-9. doi: 10.1016/s0031-9422(03)00504-1. PMID: 14568080.
- KBBI. (2023). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. Diakses dari <https://kbbi.web.id/kafe> pada tanggal 27 Februari 2024 pukul 18.00 WIB.
- Koswara, Sutrisno. (2009). Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya. *E-Book Pangan*, <https://tekpan.unimus.ac.id/e-book/e-book-pangan/>

- Kurniawan, Ardietya dan Muh Rosyid Ridlo. (2017). Perilaku Konsumtif Remaja Penikmat Warung Kopi. *Jurnal Sosiologi DILEMA* 32(1): 9-22, ISSN: 0215/9635.
- Lee, Jungmin, Robert W. Durst dan Ronald E. Wrolstad. (2005). Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by the pH Differential Method: Collaborative Study. *Journal of Aoac International Vol. 88, No. 5, 1269-1277.*
- Leonita, Clara dan Lintu Tulistyantoro. (2017). Perancangan Interior *Coffee Shop* dengan Fasilitas Belajar untuk Mahasiswa di Denpasar. *Jurnal INTRA* 6(1): 15-23.
- Lestario, Lydia Ninan, Elisabeth Rahayuni dan Kris Herawan Timotius. (2011). Kandungan Antosianin dan Identifikasi Antosianidin dari Kulit Buah Jenitri (*Elaeocarpus angustifolius blume*). *AGRITECH* 31(2): 93-101, DOI: 10.22146/agritech.9731.
- Manchanda, Aastha. (2024). *Are Strawberries Acidic? A Deep Dive into their pH Level*. Diakses dari <https://pharmeasy.in/blog/are-strawberries-acidic-a-deep-dive-into-their-ph-level/> pada 29 Juni 2024 pukul 20.47 WIB.
- Martini, Ni Ketut Ayu, I Gusti Ayu Ekawati, dan Putu Timur Ina. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Itepa* 9(3): 327-340, ISSN: 2527-8010.
- Muhamad, Nabilah. (2023). *Provinsi Tujuan Turis Lokal Terbanyak hingga Juni 2023, Jatim Kalahkan Bali*. Diakses dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/08/03/provinsi-tujuan-turis-lokal-terbanyak-hingga-juni-2023-jatim-kalahkan-bali> pada tanggal 28 Februari 2024 pukul 13.00 WIB.
- Mulangsri, Dewi Andini Kunti. (2019). Penyuluhan Pembuatan Bunga Telang Kering sebagai Seduhan Teh Kepada Anak Panti Asuhan Yatim Putra Baiti Jannati. *Jurnal Abdimas Unwahas, Vol.4(2): 93-96, ISSN 2541-1608, e-ISSN 2579-7123.*
- Priska, Melania, Natalia Peni, Ludovicus Carvallo, dan Yulius Dala Ngapa. (2018). Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2): 79-97, ISSN 2302-7274.
- Purba, Endang Christine. (2020). Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains (EduMatSains)* 4 (2): 111-124.
- Purwaniati, Ahmad Rijalul Arif, dan Anne Yuliantini. (2020). Analisis Kadar Antosianin Total pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine Vol 7(1): 18-23, DOI: http://dx.doi.org/10.47653/farm.v7i1.157.*

- Rasmikayati, Elly, Yayat Sukayat, dan Bobby Rachmat Saefudin. (2023). Analisis Deskriptif dan Ketertarikan Antara Karakteristik Konsumen Kopi dan Faktor-faktor yang Memengaruhi Keputusan Pembelian Kopi (Studi Kasus pada Konsumen Warung Dongeng Kopi Jogja di Yogyakarta). *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 9(1) 1428-1447, DOI:10.25157/ma.v9i1.9595.
- Rifqi, Muhammad. (2021). Ekstraksi Antosianin pada Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.): Sebuah Ulasan. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(2):45-50.
- Rochmah, Nurbaetty, Dwi Merry Ch. R. dan Sri Lestari. (2014). Potensi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Memutihkan Email Gigi yang Mengalami Diskolorasi. *IDJ, Vol. 3 No. 1*: 78-83.
- Samber, Loretha Natalia, Haryono Semangun, dan Budhi Prasetyo. (2013). Karakteristik antosianin sebagai pewarna alami. *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Environmental, and Learning* 10(3): 68-71.
- Sumartini, Yusep Ikrawan, dan Fauzan Miftah Muntaha. (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.
- Sipahli, Shivon, Viresh Mohanlall, dan John Jason Mellem. (2017). Stability and degradation kinetics of crude anthocyanin extracts from *H. sabdariffa*. *Food Science and Technology, Campinas*, 37(2): 209-215, ISSN 0101-2061, DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1678-457X.14216>.
- Supiyanti, Wiwin, Endang Dwi Wulansari, dan Lia Kusmita. (2010). Uji Aktivitas Antioksidan dan Penentuan Kandungan Antosianin Total Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L). *Majalah Obat Tradisional*, 15(2), 64-70.
- Talavera, Severine, Catherine Felgines, Odile Texier, Catherine Besson, Andre Mazur, Jean-Louis Lamaison, Christian Remesy. (2004). Bioavailability of a bilberry anthocyanin extract and its impact on plasma antioxidant capacity in rats. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 86(1): 90-97, <https://doi.org/10.1002/jsfa.2327>.
- Tristantini, Dewi, Alifah Ismawati, Bhayangkara Tegar Pradana, Jason Gabriel Jonathan. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan": Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, 1-7.
- Tumanan, Mary Anne R. dan Joseph Ryan G. Lansangan. (2012). More than just a cuppa coffee: A multi-dimensional approach towards analyzing the factors that define place attachment. *International Journal of Hospitality*

Management, Volume 31, Issue 2, Pages 529-534, ISSN 0278-4319, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2011.07.012>.

Unawahi, Syifa, Asri Widyasanti, dan Souvia Rahimah. (2022). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai Pewarna Alami pada Minuman Bersoda. *AGROINTEK 16(2): 256-263, p-ISSN: 1907-8056, e-ISSN: 2527-5410*.

United States Department of Agriculture. (2024). *Clitoria ternatea L.: Asian pigeonwings Classification*. Natural Resources Conservation Service. URL: <https://plants.usda.gov/home/plantProfile?symbol=CLTE3> diakses pada 5 Maret 2024 pukul 18.30 WIB.

Wahyuni, Ni Luh Dian Ari, Tjok Istri Ratna Cora C.S., dan I Wayan Sukarya. (2019). The Unity Color of Kembang Telang. *Karya Ilmiah ISI Denpasar, Bali, 1-10*.

Wahyuningsih, S., L. Wulandari, M.W. Wartono, H. Munawaroh, A.H. Ramelan. (2017). The Effect of pH and Color Stability of Anthocyanin on Food Colorant. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 193 012047: 1-9 doi:10.1088/1757-899X/193/1/012047*.

Zussiva, Ana, Bertha Karina Laurent, dan C. Sri Budiyati. (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. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jkti>*.