

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, Q., Ferdiana, S., & Rahayu, F. C. (2019). Penggunaan Daun Stevia Sebagai Pemanis dalam Pembuatan Sirup Empon-Empon. *Journal of Scientech Research and Development (JSCR)*, 1(1), 1-11.
- Anggraeni, M., Desrianty, A., & Yuniar. (2013). Rancangan Meja Dapur Multifungsi Menggunakan Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Online Teknik Industri*, 1(2), 159-169.
- Angriani, L. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 32-37.
- Arkan, M., Haikal, R., & Alhamda, N. S. (2025). Pengaruh Coffe Shop Terhadap Life Style Hidup Mahasiswa Yogyakarta. *Multiple: Journal of Global and Multidisciplinary*, 3(1), 4821-4828.
- Azabi, D., Ega, L., & Polnaya, F. J. (2023). Pengaruh Penambahan Sari Citrus *Microcarpa* Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Jelly Drink Tomat Apel (*Lycopersicum pyriforme*). *AGROMIX*, 14(1), 39-47.
- Azhari, M. A., Caecilia, & Irianti, L. (2015). Rancangan Produk Sepatu Olahraga Multifungsi Menggunakan Metode Quality Fuction Deployment (QFD). *Jurnal Online Institut Teknologi Nasional*, 3(4), 241-252.
- Conagin, A., Barbin, D., & Demétrio, C. G. (2008). Modification for The Tukey Test Procedure and Evaluation of The Power and Efficiency of Multiple Comparison Procedures. *Scientia Agricola*, 65(4), 428-432.
- Ertan, K., Türkyılmaz, M., & Özkan, M. (2018). Effect of Sweeteners on Anthocyanin Stability and Colour Properties of Sour Cherry and Strawberry Nectars During Storage. *Journal of Food Science and Technology*, 55(10), 4346-4355.
- Estuti, E. P., Fauziyanti, W., & Hendrayanti, S. (2021). *Analisis Deskriptif dan Kuantitatif Produktivitas Garam Indonesia (Studi Kasus pada Petani Garam Kabupaten Pati)*. Pekalongan: NEM.
- Fitri, A., Anggia, M., & Wijayanti, R. (2024). Pengaruh Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Jeruk Manis Pasaman Barat. *Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 18(1), 79-84.
- Garcia-Arnaldos, M. D. (2020). An Introduction to the Theory of Knowledge, written by O'Brien, D. *History of Philosophy & Logical Analysis*, 23(2), 507-514.
- Gultom, R., Gulo, S. K., & Siagian, H. S. (2023). Formulasi dan Evaluasi Pembuatan Produk Nutrisetikal Sirup Ekstrak Buah Jeruk Kuku Harimau (*Citrus medica L.*) serta Uji Aktivitas Antioksidannya dengan Menggunakan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *JIFI (Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda)*, 7(1), 34-55.

- Gymnastiar, M. G., Wulandari, E., & Pratama, A. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap pH, Kadar Alkohol dan Antioksidan kefir Susu Kambing. *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(7), 688-694.
- Hairiyah, N., Amalia, R. R., Nuryati, & Faridah. (2023). Perbandingan Parameter Mutu Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Menggunakan Metode Refluks, Sokhlet, dan Maserasi. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 10(2), 1-9.
- Haloho, M., & Handoko, Y. A. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Fisikokimia Sirup Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 1-10.
- Hidayat, M. A., Herawati, N., & Johan, V. S. (2017). Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(2), 1-5.
- Idrus, D., Renate, D., & Mursyid. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada Puding. *Doctoral dissertation, UNJA*, 1-12.
- Inayah, A. N., Arsyad, M., & Pratiwi, N. A. (2023). Uji Berbagai Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Mutu Manisan Kolang-Kaling. *Gorontalo Agriculture Technology*, 6(1), 37-45.
- Indriasari, Y., Risman, & Raungku, I. (2023). Karakteristik Sensori dan Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional yang Diperkaya Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *AGROTEKNIKA*, 6(1), 103-114.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E. S. (2019). *Perancangan Pabrik Untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Kamal, N. (2010). Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17), 78-84.
- Marlina, L., & Pujiastusti, S. D. (2024). Optimasi Penggunaan Pemanis Stevia dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Sensoris dan Stabilitas Warna Sirup Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). *TEDC*, 18(3), 185-192.
- Mastusti, E., Fristianingrum, G., & Andika, Y. (2013). Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Bahan Pewarna Makanan. *Simposium Nasional RAPI XII*, 44-51.
- Maulani, G., Cahyadi, N., Sugiharti, Defitri, S. Y., Muhammad, L. F., Utami, K. J., . . . Munadiyan, A. E. (2024). *Metode Penelitian*. Batam: CV Rey Media Grafika.
- Melati, R., & Rahmadani, N. S. (2020). Diversifikasi dan Preferensi Olahan Pangan dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) di Kota Ternate. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*, 1(1), 84-88.

- Meliza, J., & Sulaiman, F. (2023). *Literasi Keuangan dan Keberlanjutan Bisnis UKM*. Lombok Tengah: Pusat Pengembangan Pendidikan dan Penelitian Indonesia.
- Mufidah, H., & Hendrawati, N. (2022). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Jeruk Nipis Pada Pembuatan Hand Sanitizer Gel. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(4), 965-973.
- Mulyono, A. M., Afriyanti, Basuki, J. S., & Sukaryani, S. (2018). Pendugaan Umur Simpan Sirup Buah Tin 'Kharomah' dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). *Pro Food: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1), 277-282.
- Murib, P., & Kartikawati, D. (2022). Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk dengan Pewarna Hijau Alami dari Sari Daun Suji, Sari Daun Katuk dan Sari Daun Sawi. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 72-78.
- Muslikin, N. (2022). Analisis Kualitas dengan Metode Quality Function Deployment (QFD) pada Industri Jasa Pemeliharaan Material. *Journal of Industrial Engineering & Management Research*, 3(4), 223-235.
- Nahatue, M., & Picauly, P. E. (2024). Pengaruh Penambahan Sari Lemon Cina Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Marshmallow. *Jurnal Sains dan Teknologi (JSTP)*, 9(1), 7099-7107.
- Nasution, U. H., & Junaidi, L. D. (2024). *Metode Penelitian*. Payakumbuh: Serasi Media Teknologi.
- Nisa, R. A., & Suryani, T. (2021). Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Teh Herbal Campuran Bunga Telang dan Daun Mint dengan Variasi Lama Pengeringan. *Doctoral dissertation*.
- Padmawati, I. G., Pratiwi, I. D., & Wiadnyani, A. I. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1), 43-54.
- Pedro, A. C., Granato, D., & Rosso, N. D. (2016). Extraction of Anthocyanins and Polyphenols From Black Rice (*Oryza sativa* L.) by Modeling and Assessing Their Reversibility and Stability. *Food Chemistry*, 191, 12-20.
- Prastianingsih, V., Yusmarini, & Nopiani, Y. (2025). Karakteristik Mutu Sirup Bunga Telang dengan Penambahan Beberapa Konsentrasi Gula Cair Fruktosa. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 16(1), 47-57.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia Indonesia*, 6(2), 79-97.
- Purbowati, I. S., Wijonarko, G., & Maksum, A. (2024). Evaluasi Karakteristik Gula Kelapa Cair dengan Variasi Penggunaan Laru dan Penambahan Ekstrak Rosela. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 667-677.

- Purwaniati, Arif, A. R., & Yuliantini, A. (2020). Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18-23.
- Putri, N. T. (2022). *Manajemen Kualitas Produk Dan Jasa*. Padang: Andalas University Press.
- Putri, T. G., Putri, R. F., & Sauqina. (2022). Pengaruh Konsentrasi Antosianin Terhadap Kemampuan Pencegahan Fermentasi Sirup Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn). *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(3), 235-247.
- Putro, S. S., Rahmanita, E., & Isnaniyah, R. S. (2017). Implementasi Metode Servqual dan SAW uUntuk Analisa Kepuasan Pasien Berdasarkan Kualitas Pelayanan Poli Rawat Jalan. *Jurnal Komunikasi, Media, dan Informatika*, 6(2), 1-9.
- Rifqi, M. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.): Sebuah Ulasan. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(2), 45-50.
- Riniati, Djenar, N. S., Indrawati, L., Widyabudiningsih, D., Troskialina, L., Hulupi, M., . . . Harris, A. S. (2022). Pemanfaatan Herbal Bunga Telang Sebagai Peluang Usaha Bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) Di Desa Arjasari Kabupaten Bandung. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 327-333.
- Saputra, M. H., & Aprilian, L. V. (2020). *Belajar Cepat Metode SAW*. Bandung: Kreatif Industri Nusantara.
- Saragih, C., Herawati, N., & Efendi, R. (2017). Pembuatan Sirup Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan Penambahan Sari Lemon (*Citrus limon* L.). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(1), 1-15.
- Saras, T. (2023). *Bunga Telang: Khasiat, Manfaat, dan Budidaya Tanaman*. Jawa Tengah: Tiram Media.
- Sari, D. A., & Pujiastuti, A. (2024). Formulasi dan Evaluasi Mutu Fisik Sirup Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) sebagai Antioksidan Alami. *Journal of Holistics and Health Sciences*, 6(2), 206-221.
- Sayuti, M., Salampessy, R. B., & Salsabilla, F. D. (2024). Profil Fisikokimia, Hedonik dan Mikrobiologi Sirop Mangrove Pedada (*Sonneratia caseolaris*) di Pokdarwis Cinta Bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 18(1), 63-72.
- Schröder, R., Clark, C. J., Sharrock, K., Hallett, I. C., & MacRae, E. A. (2004). Pectins From The Albedo of Immature Lemon Fruitlets Have High Water Binding Capacity. *Journal of Plant Physiology*, 161(4), 371-379.
- Syahrumisyah, H., Murdianto, W., & Pramanti, N. (2010). Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Selai Nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 6(1), 34-40.

- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Tegar, M. (2023). *Buku Ajar Teknologi dan Formulasi Sediaan Semi-Solid dalam Bidang Kefarmasian*. Yogyakarta: CV Mitra Edukasi Negeri.
- Utami, C. R., & Fauziah, S. H. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Lemon (Citrus limon) terhadap Karakteristik Minuman Bunga Telang (Clitoria ternatea). *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5), 553-566.
- Wahdania, Srimularahmah, A., Asfar, A. M., Asfar, A. M., Nurannisa, A., & Karmila. (2024). *Pengolahan Bunga Telang Menjadi Minuman Herbal Antioksidan*. Yogyakarta: Karya Bakti Makmur (KBM) Indonesia.
- Waisnawi, P. A., Puspawati, G. A., & Wrasianti, L. P. (2022). Pengaruh Penambahan Jeruk Nipis Terhadap pH, Total Antosianin, dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Bunga Telang. *Agrotechno*, 7(1), 89-95.
- Waluyo, E., Yahya, Perdana, A. W., Ma'rifat, T. N., Andriani, R. D., & Sabarisman, I. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. Malang: UB Press.
- Waryono, & Andres, F. S. (2024). *Coffee and Latte Art*. Sleman: Deepublish Digital.
- Wati, R. (2016). Wati, Rochma. Pengaruh Penambahan Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Produk Sirup Belimbing Manis (Averrhoa carambola). *Jurnal Tata Boga*, 5(3), 54-62.
- Wiranata, C. S., Arianti, & Bahri, S. (2023). Analisis Desain UI dan UX Pengguna Aplikasi Antimacet Menggunakan Metode Human Centered Design. *Jurnal Kharisma Tech*, 18(1), 113-126.
- Yanuarto, T., Novia, D., & Lestari, S. P. (2022). Formulasi Sediaan Sirup Sari Buah Senggani (*Melastoma malabathricum* L.). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 5(1), 130-139.
- Yuwono, S. S., Istianah, N., Ali, D. Y., & Aghata, R. J. (2020). The properties of Sweet Sorghum Syrup Produced by Combined Vacuum Falling Film and Rotary Evaporation. *International Journal of Advance Tropical Food (IJATF)*, 2(1), 1-7.