

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, A. P., Issusilaningtyas, E., Wardani, T. K., & Palupi, D. R. (2024). Penetapan Kadar Antosianin Pada Minuman Olahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) "Selelang Plus Instan" Dengan Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Sains Indonesia: Jurnal Ilmiah Nusantara*, 2, 14–24.
- Amperawati, S., Hastuti, P., Pranoto, Y., & Santoso, U. (2019). Efektifitas Frekuensi Ekstraksi Serta Pengaruh Suhu dan Cahaya Terhadap Antosianin dan Daya Antioksidan Ekstrak Kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1). <https://doi.org/10.17728/jatp.3527>
- Angriani, L. (2019). *Potensi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan (The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (Clitoria ternatea L.) as a Local Natural Dye for Various Food Industry)*. 2(1).
- Aprilian, L. V, & Saputra, M. H. K. (2020). *Belajar cepat metode SAW*. Kreatif. <https://books.google.co.id/books?id=SXvtDwAAQBAJ>
- Asih, U. W., Alfina, A., Novita, W. A., Latifah, E. D., & Kusdibjo, V. V. (2021). *Si Biru Kaya Khasiat*. Penerbit Pustaka Rumah C1nta. <https://books.google.co.id/books?id=dYZaEAAAQBAJ>
- Astrilia Damayanti, M. K. C. M. E. A. A. (2020). Pengaruh Perbedaan Pelarut Asam Pada Ekstraksi Antosianin Bunga Dadap Merah (*Erythrina Crista-Galli*) Dengan Metode Microwave Assisted Extraction. *Journal of Chemical Process Engineering*, 5, 33–39.
- Baskaran, A., Mudalib, S. K. A., & Izirwan, I. (2019). Optimization of aqueous extraction of blue dye from butterfly pea flower. *Journal of Physics: Conference Series*, 1358(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1358/1/012001>
- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan*.
- BPOM. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan*.
- BPOM. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tahun 2019*. Badan POM. <https://books.google.co.id/books?id=6kaizgEACAAJ>

- Cahyadi, W. (2023). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. <https://books.google.co.id/books?id=zDuoEAAAQBAJ>
- Choudhury, A. K. R. (2014). *Principles of colour appearance and measurement* (Volume 1). Woodhead Publishing Limited. <http://store.elsevier.com/>
- Dewi, A. O. T., & Yusri, D. R. (2023). Analisis Kadar Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Segar Dan Kering Dengan Metode pH Diferensial. *Jurnal FARMASINDO*, 7(2), 11–18.
- Estiasih, T., Waziiroh, E., & Fibrianto, K. (2022). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. <https://books.google.co.id/books?id=V9IYEAAAQBAJ>
- Fajarini, H. (2020). Perlindungan Konsumen atas Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada Makanan dan Minuman. *Kosmik Hukum*, 20(2), 93. <https://doi.org/10.30595/kosmikhukum.v20i2.6883>
- Fakhruzy, Kasim, A., Asben, A., & Anwar, A. (2020). Review: Optimalisasi Metode Maserasi Untuk Ekstraksi Tanin Rendemen Tinggi. *Menara Ilmu*, 14(2), 38–41.
- Fathinatullabibah, Kawiji, & Khasanah, L. U. (2014). Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 60–64.
- Fauziyah, R., Widyasanti, A., & Rosalinda, S. (n.d.). *Perbedaan Metode Ekstraksi terhadap Kadar Sisa Pelarut dan Rendemen Total Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.)*. <https://jurnal.unpad.ac.id/jukimpad>
- Giusti, M. M., & Wrolstad, R. E. (2001). Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*.
- Gould, K., Davies, K., & Winefield, C. (2009). *Anthocyanins* (C. Winefield, K. Davies, & K. Gould, Eds.). Springer New York. <https://doi.org/10.1007/978-0-387-77335-3>
- Granados-Balbuena, S. Y., Chicatto-Gasperín, V., Santacruz-Juárez, E., Ocaranza-Sánchez, E., Ramírez-López, C., García-Meza, M. G., Tapia-López, L., Robles de la Torre, R. R., & López, M. R. R. (2024). Patented technologies in the extraction, preservation, and application of anthocyanins in food: A review. In *Applied Food Research* (Vol. 4, Issue 1). Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100388>

- Handayani, L., Aprilia, S., Arahman, N., & Bilad, M. R. (2024). Identification of the anthocyanin profile from butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.) flowers under varying extraction conditions: Evaluating its potential as a natural blue food colorant and its application as a colorimetric indicator. *South African Journal of Chemical Engineering*, 49, 151–161. <https://doi.org/10.1016/j.sajce.2024.04.008>
- Handoyo, K. (2019). *Amankah Makanan Anda?* Bhuana Ilmu Populer. <https://books.google.co.id/books?id=-djYDwAAQBAJ>
- Hawa, L. C. (2024). *Teknik Pengeringan*. Media Nusa Creative (MNC Publishing). <https://books.google.co.id/books?id=OskHEQAAQBAJ>
- Herfayati, P., Pandia, S., & Nasution, H. (2020). Karakteristik Antosianin dari Kulit Buah Nipah (*Nypa fruticans*) sebagai Pewarna Alami dengan Metode Soxhletasi Characteristic of Anthocyanin from *Nypa fruticans* Husk as Natural Dyes by using Soxhletation Method. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 09(1), 26–33. <https://talenta.usu.ac.id/jtk>
- Idrus, D., & Renate, D. (n.d.). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada Puding the Effect Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L) of The Addition on Physicochemical and Organoleptic of Pudding*.
- Ifadah, R. A., Rizkia, P., Wiratara, W., & Anam Afgani, C. (2021). Ulasan Ilmiah: Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 11–21.
- Irawati, T., & Mardiana, Y. (2018). Stabilitas Antosianin Dari Ekstrak Buah Mangsi (*Phyllanthus reticulatus* poir). *Jurnal Ilmiah Hijau Cendekia*, 3(2), 26. <https://doi.org/10.32503/hijau.v3i2.275>
- Jabar, M. A., Iryani, R., Nadifa, J. A., & Widiatningrum, T. (2025). Peralihan dan Regenerasi Pengetahuan Beserta Skema Kebijakan Retensi Etnobotani Pewarna Alami pada Masyarakat Blok Kebon Gedang Cirebon. *Spizaetus: Jurnal Biologi Dan Pendidikan Biologi*, 6(1), 106–115. <https://doi.org/10.55241/spibio.v6i1.506>
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. (2017). Anthocyanidins and anthocyanins: Colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. In *Food and Nutrition Research* (Vol. 61).

Swedish Nutrition Foundation.

<https://doi.org/10.1080/16546628.2017.1361779>

Khuzaimah, S., Rokhmah, D. N., & Setianingsih, A. A. (2023). Effect of Solution Variation and Concentration on Yield Anthocyanins Extract from Butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.) as Natural Dye. *Rekayasa Bahan Alam Dan Energi Berkelanjutan*, 7(2), 16–24.

<https://doi.org/10.21776/ub.rb.aet.2023.007.02.03>

Kim, H.-Y. (2014). Statistical notes for clinical researchers: Nonparametric statistical methods: 2. Nonparametric methods for comparing three or more groups and repeated measures. *Restorative Dentistry & Endodontics*, 39(4), 329. <https://doi.org/10.5395/rde.2014.39.4.329>

Lazi, H., Efendi, R., & Purwandari, E. P. (2017). Deteksi Warna Kulit Menggunakan Model Warna Cielab Neural Network Untuk Identifikasi Ras Manusia (Studi Kasus Ras: Kaukasoid, Mongoloid, Dan Negroid). In *Jurnal Rekursif* (Vol. 5, Issue 2). <http://ejournal.unib.ac.id/index.php/rekursif/>

Lestario, L. N. (2018). *Antosianin: Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. UGM Press. <https://books.google.co.id/books?id=RfxUDwAAQBAJ>

Li, B., Wang, L., Bai, W., Chen, W., Chen, F., & Shu, C. (2022). Anthocyanins: Chemistry, Processing and Bioactivity. In *Anthocyanins: Chemistry, Processing and Bioactivity*. Springer Nature. <https://doi.org/10.1007/978-981-16-7055-8>

Li, X. D., Li, J., Wang, M., & Jiang, H. (2016). Copigmentation effects and thermal degradation kinetics of purple sweet potato anthocyanins with metal ions and sugars. *Applied Biological Chemistry*, 59(1), 15–24. <https://doi.org/10.1007/s13765-015-0140-9>

Ludin, N. A., Al-Alwani, M. A. M., Mohamad, A. B., Kadhum, A. A. H., Hamid, N. H., Ibrahim, M. A., Teridi, M. A. M., Al-Hakeem, T. M. A., Mukhlus, A., & Sopian, K. (2018). Utilization of natural dyes from *Zingiber officinale* leaves and *Clitoria ternatea* flowers to prepare new photosensitisers for dye-sensitised solar cells. *International Journal of Electrochemical Science*, 13(8), 7451–7465. <https://doi.org/10.20964/2018.08.04>

MacDougall, D., & MacDougall, D. B. (2002). *Colour in Food: Improving Quality*. Elsevier Science. <https://books.google.co.id/books?id=kOs9hYmq7-sC>

- Mahardiani, L., Saputro, S., & Ciptonugroho, W. (2024). *Nanopartikel Hematit Termodifikasi Biopolimer (Pemanfaatan Dalam Proses Adsorpsi Dan Fotokatalitik Zat Warna)*. CV Pajang Putra Wijaya. <https://books.google.co.id/books?id=-ukaEQAAQBAJ>
- Markakis, P. (2012). *Anthocyanins as Food Colors*. Elsevier Science. <https://books.google.co.id/books?id=SN8XbvA1w8gC>
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea* l.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63–85. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.30>
- Moulana, R., Rohaya, S., & Rosika, R. (2012). Efektivitas Penggunaan Jenis Pelarut Dan Asam Dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Effectiveness of The Usage of Various Solvents and Acids in Extraction Process of Anthocyanin Pigments from Rosella Flower Petals (*Hibiscus sabdariffa* L). In *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* (Issue 4).
- Mulyawanti, I., Budijanto, S., & Yasni, S. (2018). 1-8ijas.v19.n1. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, 19(1), 1–8. <https://doi.org/10.21082/ijas.v.19.n1.2018.p.1-8>
- Netravati, Gomez, S., Pathrose, B., N, M. R., P, M. J., & Kuruvila, B. (2022). Comparative evaluation of anthocyanin pigment yield and its attributes from Butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.) flowers as prospective food colorant using different extraction methods. *Future Foods*, 6. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2022.100199>
- Ngete, A. F., Rara, I., & Mutiara, F. (2020). *Penggunaan Pewarna Alami Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Kesehatan the Use of Natural Color as an Effort to Improve Health Quality*. 1(2).
- Octaria, F. G. W. A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia: Potensi di Masa Depan*. Gramedia Pustaka Utama. <https://books.google.co.id/books?id=6AsPEAAAQBAJ>
- Ornando, R. F., Kunarto, I. B., Pratiwi, I. E., & File, N. J. F. (n.d.). *Pengaruh Lama Waktu Ekstraksi Ranting Parijoto (*Medinilla speciosa* Blume) Berbantu Ultrasonik Terhadap Antosianin dan Stabilitasnya Selama Pemanasan*.

- Pasaribu, B., Fathinah Muhtadi, H., Farah Diba, S., Anggara, N., & Kanti, W. (n.d.). *Kesalahan Umum dalam Analisis Data: Data Normal dan Tidak Normal*. <http://jiip.stkipyapisdompou.ac.id>
- Pham, T. N., Le, X. T., Nguyen, P. T. N., Tran, T. H., Dao, T. P., Nguyen, D. H., Danh, V. T., & Anh, H. L. T. (2020). Effects of storage conditions on total anthocyanin content of Butterfly pea flower (*Clitoria ternatea* L.). *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 736(6). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/736/6/062005>
- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Garudhawaca. <https://books.google.co.id/books?id=MgiCCgAAQBAJ>
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Dala Ngapa, Y. (2018). Review: Antosianin Dan Pemanfaatannya. In *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)* (Vol. 6, Issue 2).
- Pujilestari, T., Kerajinan, B. B., & Batik, D. (n.d.). *Review: Sumber Dan Pemanfaatan Zat Warna Alam Untuk Keperluanindustri (Review: Source and Utilization of Natural Dyes for Industrial Use)*.
- 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. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18. <https://doi.org/10.47653/farm.v7i1.157>
- Rahmat, I., Amir, S., & Nurlianih, A. (2024). Analisis Kualitatif Zat Pewarna Sintesis Pada Minuman Kemasan Yang Dijual Bebas Di Kota Bone. *Jurnal Suara Kesehatan*, 10(1).
- Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Universitas Brawijaya Press. <https://books.google.co.id/books?id=7RUQEAAAQBAJ>
- Ramaswamy, J. (2025). *Statistics and Data Analysis Essentials*. Educohack Press. <https://books.google.co.id/books?id=E5pIEQAAQBAJ>
- Rangaswamy, R. (1995). *A Text Book of Agricultural Statistics*. New Age International Publishers. <https://books.google.co.id/books?id=QDLWE4oakSgC>
- Riansyah, H., Maulidya Maharani, D., & Nugroho, A., (2021). *Intensitas Dan Stabilitas Warna Ekstrak Daun Pandan, Suji, Katuk, Dan Kelor Sebagai Sumber Pewarna Hijau Alami the Intensity and Stability of Dyes from the*

- Leaves of Pandan, Suji, Katuk, and Moringa as Natural Green Dyes* (Vol. 15, Issue 1).
- Rifqi, M. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.): Sebuah Ulasan. In *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* (Vol. 8, Issue 2).
- Saati, E. A., Wachid, M., Nurhakim, M., & Rohman, M. L. A. (2019). *Pigmen Sebagai Zat Pewarna dan Antioksidan Alami Identifikasi Pigmen Bunga, Pembuatan Produknya serta Penggunaannya*. UMMPress. <https://books.google.co.id/books?id=NpzzDwAAQBAJ>
- Sandra Tri Juli Fendri, B.A. Martinus, & Meindika Dwi Haryanti. (n.d.). *Pengaruh pH Dan Suhu Terhadap Stabilitas Antosianin Dari Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* (L.) Lam.)*.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., & Press, U. G. M. (2021). *Analisis Pangan*. UGM Press. <https://books.google.co.id/books?id=tSoSEAAAQBAJ>
- Saras, T. (2023). *Bunga Telang: Khasiat, Manfaat, dan Budidaya Tanaman*. Tiram Media. <https://books.google.co.id/books?id=wKu-EAAAQBAJ>
- Sari, R. W. dkk. (2008). *Dangerous Junk Food*. Niaga Swadaya. <https://books.google.co.id/books?id=RNEU-aWSE0AC>
- Sastrahidayat, I. R., Press, U. B., Media, U. B., Hadiastono, T., & Djauhari, S. (2014). *Studi Introduksi Pisang Cevendish dan Hama Penyakitnya: Melalui Pendekatan Participation Action Research (PAR)*. Universitas Brawijaya Press. <https://books.google.co.id/books?id=iM9QDwAAQBAJ>
- Setyami, I., Listiani, & Suciayati, A. (2021). *Bunga Rampai: Membaca Corona Membaca Realita - Jejak Pustaka*. Jejak Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=8rkzEAAAQBAJ>
- Skolmowska, D., & Głabska, D. (2019). Analysis of heme and non-heme iron intake and iron dietary sources in adolescent menstruating females in a national Polish sample. *Nutrients*, 11(5). <https://doi.org/10.3390/nu11051049>
- Sunandar, I. H., & Winas, L. N. (2024). *Penggunaan Spektrofotometer dalam Penilaian Kualitas Pangan: Metode dan Praktik*. Azzia Karya Bersama. <https://books.google.co.id/books?id=iRYQEQAQBAJ>
- Suriati, L., Hidalgo, H. A., Mangku, I. G. P., Datrini, L. K., Red, J., & Prof. Ir. I Made Supartha Utama, M. S. (2022). *Produk Inovatif Minuman Fungsional Aloe-*

- Buni.* Scopindo Media Pustaka.
<https://books.google.co.id/books?id=8mxpEAAAQBAJ>
- Suriati, L., & Utama, I. M. S. (2022). *Gel Lidah Buaya Potensi Dan Manfaatnya*. Scopindo Media Pustaka.
<https://books.google.co.id/books?id=9GxpEAAAQBAJ>
- Rizquna, S. A., Maulida, S. N., Hannifah, Syakuron, A. A., Muflihati, I., & Suhendriani, S. (2024). Penggunaan Ekstrak Dari Tiga Jenis Daun Jati (Daun Jati Lokal, Daun Jati Super, dan Daun Jati Belanda) sebagai Pewarna Alami pada Sirup. *JURNAL TRITON*, 15(1), 207–220.
<https://doi.org/10.47687/jt.v15i1.532>
- Tarone, A. G., Cazarin, C. B. B., & Marostica Junior, M. R. (2020). Anthocyanins: New techniques and challenges in microencapsulation. *Food Research International*, 133, 109092.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109092>
- Ulfah, O. M., Priyanto, W., & Prabowo, H. (2022). Kajian Kadar Air Terhadap Umur Simpan Simplisia Nabati Minuman Fungsional Wedang Rempah. In *JPDSH Jurnal Pendidikan Dasar Dan Sosial Humaniora* (Vol. 1).
<https://bajangjournal.com/index.php/JPDSH>
- Ulilalbab, A., Nurdyansyah, F., Aulia, L. P., Fitriyah, H., Nasution, A. S., Wardana, A. A., Rosiana, N. M., Nugroho, K. P. A., Ningtyas, R., & Fajarwaty, T. (2023). *Keamanan Pangan*. Sada Kurnia Pustaka.
<https://books.google.co.id/books?id=6HjJEAAAQBAJ>
- Unawahi, S., Widyasanti, A., & Rahimah, S. (2022). Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai pewarna alami pada minuman bersoda. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 263–270.
<https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.13033>
- Vidana Gamage, G. C., Goh, J. K., & Choo, W. S. (2023). Natural blue colourant preparations from blue pea flower and spirulina: A comparison stability study. *Food Chemistry Advances*, 3. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100457>
- Vieira, L. M., Marinho, L. M. G., Rocha, J. de C. G., Barros, F. A. R., & Stringheta, P. C. (2019). Chromatic analysis for predicting anthocyanin content in fruits and vegetables. *Food Science and Technology (Brazil)*, 39(2), 415–422.
<https://doi.org/10.1590/fst.32517>

- Wahyuni, N. L. D. A., Cora, T. I. R., & Sukarya, W. (n.d.). *The Unity Color of Kembang Telang*.
- Wolke, R. L. (2005). *Kalo Einstein jadi koki: sains di balik urusan dapur*. Gramedia Pustaka Utama. <https://books.google.co.id/books?id=aJd9mrmEOj8C>
- Yusuf, T. M., Nurjanah, A., & Wapa, A. (2023). Karakteristik Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidasi Hasil Ekstraksi Pewarna Alami dari Kulit Buah Naga Merah. *SOKO GURU: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 3(1), 163–176. <https://doi.org/10.55606/sokoguru.v3i1.2145>
- Zahara, M. (2022). Ulasan singkat: Deskripsi Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Manfaatnya. *Jurnal Jeumpa*, 9(2), 719–728. <https://doi.org/10.33059/jj.v9i2.6509>
- Zahroh, F., & Agustini, R. (2021). Determination of the Total Anthocyanins Content in Yeast Black Rice (*Oryza sativa* L. Indica) Using pH Differential Method. In *UNESA Journal of Chemistry* (Vol. 10, Issue 2).