UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Sirup Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Dalam Inovasi Produk Koperasi Menggunakan
Metode Kansei dan Value Engineering**
Zahwa, Prof. Dr. Mirwan Ushada, S.T.P., M.App.Life.Sc.; Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Aladin, A., Semmaila, B., Syarif, T., & Azzahra, Q. (2025). *Analisis Kelayakan Ekonomi Hijau: Langkah Cerdas Menghitung Untung Usaha VCO*. Deepublish.

Alfiani, R. N., Ushada, M., Ainuri, M., & Falah, M. A. F. (2023). Extracting Consumers' Perceptions For Indonesian Spice Drinks Using Social Media Data Mining and Kansei Engineering. *AGRARIS: Journal of Agribusiness and Rural Development Research*, *9*(2), 195-218.

Alfirmansyah, A., Hidayat, K., & Fahkry, M. (2022). Product Development of Boran Rice Seasoning Using the Value Engineering Method Pengembangan Produk Bumbu Nasi Boran dengan Menggunakan Metode Value Engineering.

Amaliah, K. R., & Zulkarnain, Z. (2022). Pengembangan Kemasan Permen Rumput Laut Dengan Metode Value Engineering (Studi kasus: UMKM Pondok Cafe). *Journal Industrial Servicess*, *7*(2), 211-216.

Ananda, F., Siregar, A. P., Pardede, J. P., Tazmi, A., Nadila, S., Fikri, M. H., & Mulyono, H. (2024). Pembuatan Minuman Herbal Air Serai Sebagai Minuman Kesehatan di Desa Gongsol, Kecamatan Merdeka, Kabupaten Karo. *IKHLAS: Jurnal Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, *3*(2), 1-9.

Anugrahani, A. D., Indarto, D., Pamungkasari, E. P., Wijayanti, L., & Utami, F. (2025). Development Of Anti-Obesity Herbal Drink from Butterfly Pea Flower (Clitoria Ternatea) Extract and Lemon (Citrus Limon) Juice. *Nusantara Bioscience*, *17*(1).

Bawamenewi, F., Gea, N. E., Telaumbanua, A., & Zalukhu, Y. (2025). *Pengaruh bauran pemasaran terhadap keputusan pembelian produk VCO di Koperasi Konsumen Osseda Faolala Perempuan Nias*. Visi Sosial Humaniora, 6(2), 50–67. https://doi.org/10.51622/vsh.v6i2.2988

Bolha, A., Blaznik, U., & Korošec, M. (2020). Influence of intrinsic and extrinsic food attributes on consumers' acceptance of reformulated food products: a systematic review. *Slovenian Journal of Public Health*, *60*(1), 72.

Borgen, S. O. (2011). *Product differentiation and cooperative governance*. The Journal of Socio-Economics, 40(3), 327–333. https://doi.org/10.1016/j.socec.2010.12.002

Coleman, P. (2022). Validity And Reliability Within Qualitative Research for The Caring Sciences. *International Journal of Caring Sciences*, *14*(3), 2041-2045.

de Sousa, M. M., Carvalho, F. M., & Pereira, R. G. (2020). Colour and shape of design elements of the packaging labels influence consumer expectations and hedonic judgments of specialty coffee. *Food Quality and Preference*, *83*, 103902.

Des Gachons, C. P., Avrillier, J., Gleason, M., Algarra, L., Zhang, S., Mura, E., ... & Breslin, P. A. (2016). Oral cooling and carbonation increase the perception of drinking and thirst quenching in thirsty adults. *PLoS One*, *11*(9), e0162261.

Devi, M., Taufiqurrahman, N., Wibowotomo, B., Nusa, C. P., & Sulaiman, A. (2023). Analysis of Antioxidants Butterfly Pea Flower Herbal Syrup as a

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Sirup Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Dalam Inovasi Produk Koperasi Menggunakan
Metode Kansei dan Value Engineering**
Zahwa, Prof. Dr. Mirwan Ushada, S.T.P., M.App.Life.Sc.; Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Functional Beverage. In *ACEIVE 2022: Proceedings of the 4th Annual Conference of Engineering and Implementation on Vocational Education, ACEIVE 2022, 20 October 2022, Medan, North Sumatra, Indonesia* (p. 238). European Alliance for Innovation.

Diputera, A. M. (2022). *Statistik Pendidikan Analisis Asesmen Menggunakan Jamovi*. CV. Bintang Semesta Media.

Effendi, M., & Juita, F. (2024). *Statistik Non Parametrik: Sebuah Tinjauan Aplikatif untuk Penelitian Sosia*L. Penerbit NEM.

Elkhattat, D., & Medhat, M. (2022). Creativity In Packaging Design As A Competitive Promotional TooL. *Information Sciences Letters*, *11*(1), 135-145.

Faisal, M., Dinata, S. A. W., & Sari, D. R. (2023). Analisis Komponen Utama Pada Dinas Ketenagakerjaan Bagian Penempatan dan Perluasan Kerja Mencari Pekerjaan Menurut Golongan Pekerjaan. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, *2*(12), 4561-4568.

Faiza, A., & Kumalasari, I. D. (2024). Analisis karakteristik fisik dan mikrobiologi pada sirup. *Sainteks*, *21*(1), 25-31.

Fajriah, F., Nur Faridah, D., & Herawati, D. (2022). Penurunan Indeks Glikemik Nasi Putih dengan Penambahan Ekstrak Serai dan Daun Salam. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, *33*(2).

Fatimah, F., Rahmad, T., Lestari, E., & Linangsari, T. (2026). Formulasi pembuatan sirop herbal bunga telang (Clitoria ternatea) dengan penambahan jahe (Zingiber officinale). *Journal of Tropical AgriFood*.

Field, A. (2024). *Discovering statistics using IBM SPSS statistics*. Sage publications limited.

Global Data. (2024). *Indonesia Beverages Consumption Trends and Forecasts Tracker, Q3 2024.* https://www.globaldata.com/store/report/indonesia-beverages-consumption-market-analysis/

Global Growth Insights. (2024). *Functional beverages market report 2024*. Functional Beverages Market Size & Analysis 2025-2034

Gomez, S., Pathrose, B., & Kuruvila, B. (2022). Comparative Evaluation Of Anthocyanin Pigment Yield And Its Attributes From Butterfly Pea (Clitorea Ternatea L.) Flowers As Prospective Food Colorant Using Different Extraction Methods. *Future Foods*, *6*, 100199.

Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2019). Multivariate Data Analysis.

Harinaldi. (2005). *Prinsip-Prinsip Statistik untuk Teknik dan Sains*. Erlangga.

Hasanah, N. N., Mohamad Azman, E., Rozzamri, A., Zainal Abedin, N. H., & Ismail-Fitry, M. R. (2023). A Systematic Review Of Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.): Extraction And Application As A Food Freshness Ph-Indicator For Polymer-Based Intelligent Packaging. *Polymers*, 15(11), 2541.

Hermawan, A. (2009). *Penelitian Bisnis*. Grasindo.

Hernani, Winarti, C., (2013) Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan, Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Sirup Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Dalam Inovasi Produk Koperasi Menggunakan
Metode Kansei dan Value Engineering**
Zahwa, Prof. Dr. Mirwan Ushada, S.T.P., M.App.Life.Sc.; Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hidayat, K., & Nasikin, M. K. (2021). Product Development Of Corn Rice Using Value Engineering Method. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (VoL. 733, No. 1, p. 012039). IOP Publishing.

Hiola, S. K. Y. (2018). *Teknologi Pengolahan Sayuran*. Penerbit Inti Mediatama.

Indriasari, Y., Risman, R., & 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.

Irawan, D., & Kom, M. (2024). *Kansei Engineering: Mendesain Antarmuka Website untuk Meningkatkan Pengalaman Pengguna*. Deepublish.

Jaywant, S. A., Singh, H., & Arif, K. M. (2022). Sensors And Instruments For Brix Measurement: A Review. *Sensors*, *22*(6), 2290.

Juanda, J., & Hartuti, S. (2024). Sensory Analysis Of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.) Flower Tea Drink Using Central Composite Design. *International Journal of Design and Nature and Ecodynamics*, *19*(1), 41-47.

Kristanto, Y. D. (2021). *Metode Statistik Jilid 2*. PT Kanisius.

Kurniadi, A., Sartika, D., Herdiana, N., & -, S. (2024). Kajian Formulasi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Fungsional Study Of Butterfly Pea Flower (Clitoria Ternatea) Extract Formulation On Antioxidant Activity In Functional Beverages. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, *3*(1), 13–28.

Labbe, D., Almiron-Roig, E., Hudry, J., Leathwood, P., Schifferstein, H. N. J., & Martin, N. (2009). Sensory basis of refreshing perception: Role of psychophysiological factors and food experience. *Physiology & Behavior*, *98*(1-2), 1-9.

Ma'Ruf, J. J. (2025). *Metode Riset Bisnis*. USK Press.

Mao, Q. Q., Xu, X. Y., Cao, S. Y., Gan, R. Y., Corke, H., Beta, T., & Li, H. B. (2019). Bioactive compounds and bioactivities of ginger (Zingiber officinale Roscoe). *Foods*, *8*(6), 185.

Margono, G. (2013). The Development Of Instrument For Measuring Attitudes Toward Statistics Using Semantic Differential Scale. In *2nd International Seminar on Quality and Affordable Education (ISQAE 2013)* (pp. 241-250).

Marriott, N. G., & Robertson, G. (1997). *Essentials of food sanitation*. Springer Science & Business Media.

Masriatini, R. (2018). Penambahan gula terhadap mutu sirup mangga. *Jurnal Redoks*, *3*(1), 33-36.

Mihafu, F, D,, Issa, J, Y,, & Kamiyango, M, W, (2020), Implication Of Sensory Evaluation And Quality Assessment In Food Product Development: A Review. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 8(3), 690-702,

Mubarak, Z. Y., Nurwibowo, F., Irawansah, O., & Rachmawati, I. (2025). *Analisis dan perancangan digital commerce untuk peningkatan produk unggulan Koperasi Bintang Terang Binangun*. RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business, 4(3), 7299–7306. https://doi.org/10.31004/riggs.v4i3.3095.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Sirup Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Dalam Inovasi Produk Koperasi Menggunakan
Metode Kansei dan Value Engineering**
Zahwa, Prof. Dr. Mirwan Ushada, S.T.P., M.App.Life.Sc.; Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Mukarram, M., Choudhary, S., Khan, M. A., Poltronieri, P., Khan, M. M. A., Ali, J., ... & Shahid, M. (2021). Lemongrass essential oil components with antimicrobial and anticancer activities. *Antioxidants*, *11*(1), 20.

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. *Applied Sciences*, *13*(4), 2134.

Mulyani, S., Pramono, Y., & Hermawan, A. (2022). Perbedaan karakteristik fisik dan mutu hedonik daging ayam pejantan dengan metode perebusan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, *6*(2), 38-40.

Mulyati, E., Arsyad, M. R., Suryaningsih, S., Maryati, S., Gustina, L., Junianto, P., ... & Hidayati, S. (2024). *Pengantar SPSS: Teori, implementasi dan interpretasi*. CV. Gita Lentera.

Munandar, A., & Fahrulrozi, M. (2024). Pengembangan Desain Kemasan Produk Kopi Djamudju Roast Bean Berdasarkan Preferensi Konsumen Menggunakan Metode Kansei Engineering. *Techno-Socio Ekonomika*, *17*(2), 118-132.

Nagamachi, M. (2010). *Kansei Engineering, 2 Volume Set*. CRC Press.

Nastiti, T. A., Nalinda, R., & Sadiyah, F. N. (2023). Pengembangan Produk Minuman Herbal Seroja Milk Tea Ready To Drink Menggunakan Metode Value Engineering. *Agroscience*, *13*(2), 180-191.

Neves, M. I. L., Silva, E. K., & Meireles, M. A. A. (2021). Natural blue food colorants: Consumer acceptance, current alternatives, trends, challenges, and future strategies. *Trends in Food Science & Technology*, *112*, 163-173.

Ngete, A. F., Santoso, J., & Sardjiman, S. (2025). Pelatihan Pembuatan Sirup Bunga Telang Inovasi Minuman Sehat dan Menarik PKK RT03/RW16 Kelurahan Wonorejo Kecamatan Gondangrejo, Karanganyar-jawa Tengah. *Jurnal Medika: Medika*, *4*(2), 37-42.

Nurmiah, S., Reta, R., & Juliana, J. (2024). Pemanfaatan Limbah Rambut Jagung dengan Formulasi Jahe dan Serai sebagai Minuman FungsionaL. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan* (VoL. 5, pp. 8-16).

Ou, L. C., Luo, M. R., Woodcock, A., & Wright, A. (2004). A study of colour emotion and colour preference. Part I: Colour emotions for single colours. *Color Research & Application*, *29*(3), 232-240.

Palmer, S. E., & Schloss, K. B. (2010). An ecological valence theory of human color preference. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, *107*(19), 8877-8882.

Pospos, A. F. F., & Saputra, R. (2025). Pemanfaatan Bunga Telang Menjadi Produk Olahan Sebagai Peluang Usaha Masyarakat Desa Gedubang Jawa. *Aksi Kita: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, *1*(1), 01-08.

Pramesti, R. D., Anggarini, A., Salma, L., & Postha, A. K. R. (2024). Model penggunaan kombinasi warna pada desain kemasan makanan ringan terhadap minat konsumen. *Jurnal Desain*, *12*(1), 156-171.

Prastowo, S. L. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif Dilengkapi Dengan Teknik Pengolahan Data Program SPSS*. PT Jamus Baladewa Nusantara

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Sirup Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Dalam Inovasi Produk Koperasi Menggunakan
Metode Kansei dan Value Engineering**
Zahwa, Prof. Dr. Mirwan Ushada, S.T.P., M.App.Life.Sc.; Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Prayusi, N. D., & Andriani, E. (2022). The Role Of Food Product Packaging Labels On Product Purchase Interest. *Bulletin of Culinary Art and Hospitality*, *2*(2), 4.

Purnama, Y., Sokibi, P., & Parman, S. (2024). Rancang Bangun Sistem Informasi Manajemen Aset Menggunakan Metode Straight Line (Studi Kasus: SMK Samudra Nusantara Cirebon). *Jurnal Informatika dan Teknik Elektro Terapan*, *12*(1).

Puspitojati, E., Rahayu, N. A., Fatimah, N., & Sumarna, S. (2024). The Development Of Functional Drinks Made From Telang Flower (Clitoria Ternatea) With Lime Juice Addition. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(1), 25-32.

Putri, T. G. A., Putri, R. F., & Sauqina, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Antosianin Terhadap Kemampuan Pencegahan Fermentasi Sirup Bunga Telang (Clitoria ternatea Linn). *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, *1*(3), 235-247.

Rahabav, P. (2023). *Metode Penelitian Sosial Pedoman Praktis Penulisan Skripsi, Tesis dan Disertasi*. Cipta Media Nusantara.

Santoso, F. E., Prastiwi, W. D., & Mukson, M. (2023). Evaluating The Consumer Preference of UHT Ultra Milk Flavor: Evidence from Generation Z Consumers in Semarang.

Santoso, S. (2010). *Statistik Multivariat*. Elex Media Komputindo.

Sari, N. P., Akkili, V. A., & Muryeti, M. (2024). Penerapan jaringan syaraf tiruan untuk menentukan elemen desain kemasan Numany rempeyek berbasis kansei engineering. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *18*(3), 742-752.

Sibagariang, R. D. R., Aritonang, D. N. S., Purba, H. P., Hutagalung, J. R. R., Sihotang, M. O., Sitanggang, P. A., ... & Harianja, R. (2022). Pengolahan Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Menjadi Sirup Di Kelurahan Batang Serosa, Kabupaten Bengkalis Sebagai Upaya Meningkatkan UP2K PKK Batang Serosa. *SAFARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, *2*(3), 106-113.

Sigudla, J., & Maritz, J. E. (2023). Exploratory factor analysis of constructs used for investigating research uptake for public healthcare practice and policy in a resource-limited setting, South Africa. *BMC Health Services Research*, *23*(1), 1423.

Sijtsema, S., Backus, G., Linnemann, A., & Jongen, W. (2009). Linking perception of health-promoting food attributes to tangible product characteristics. *British Food Journal*, *111*(3), 207-222.

Simamora, B. (2005). *Analisis Multivariat Pemasaran*. Gramedia Pustaka Utama.

Simamora, B. (2022). Skala Likert, Bias Penggunaan dan Jalan Keluarnya. *Jurnal Manajemen*, *12*(1), 84-93.

Snelders, D., & Schoormans, J. P. (2004). An exploratory study of the relation between concrete and abstract product attributes. *Journal of economic psychology*, *25*(6), 803-820.

Suarna, I. W., & Wijaya, I. M. S. (2021). Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.: Fabaceae) And Its Morphological Variations In Bali. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*, *6*(2), 63013.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Sirup Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Dalam Inovasi Produk Koperasi Menggunakan
Metode Kansei dan Value Engineering**
Zahwa, Prof. Dr. Mirwan Ushada, S.T.P., M.App.Life.Sc.; Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sugeng, B. (2022). *Fundamental Metodologi Penelitian Kuantitatif (Eksplanatif)*. Deepublish.

Sunaeni., IsmaiL. Z., & Briliannita, A. (2021). *Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna*. NEM.

Sutaguna, I. N. T., Par, S. S., Par, M., Sudarwadi, D., Deni, A., Hamidi, D. Z., ... & Triantoro, I. T. (2023). *Pengembangan Produk.* Cendikia Mulia Mandiri.

Syakhrani, A. W., Aziza, S. M., & Sari, D. (2023). Strategi harga dalam sebuah produk di pasaran. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, *1*(7), 1013-1027.

The Business Research Company. (2025). *The Business Research Company.* https://www.thebusinessresearchcompany.com/report/syrups-global-market-report.

Tupe. J, Hiral Vadgama, & Pandey, R. K. (2024). A Study on Consumption of Energy & Health Drinks among Youth with Special Reference to Vapi City. *Applied Science and Biotechnology Journal for Advanced Research*, *3*(2), 1–11.

Ulya, M., Wasilah, W., & Faridz, R. (2020). Pengembangan Produk Minuman Herbal Berbasis Teh Cabe Jawa (Piper Retrofractum VahL.) Menggunakan Metode Value Engineering. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, *9*(2), 119-127.

Ushada, M., Suryandono, A., & Khuriyati, N. (2019). *Kansei Engineering Untuk Agroindustri*. UGM PRESS.

Utomo, C., Rahmawati, Y., Astarini, S. D., & Bhawika, G. W. (2021). *Monograf Manajemen Desain: Keputusan Desain Berbasis Nilai Edisi Revisi.* Deepublish.

Wagiran. (2014). *Metodologi Penelitian Pendidikan:Teori dan Implementasi*. Deepublish.

Walton, J., Bell, H., Re, R., & Nugent, A. P. (2023). Current Perspectives On Global Sugar Consumption: Definitions, Recommendations, Population Intakes, Challenges And Future Direction. *Nutrition Research Reviews*, *36*(1), 1-22.

Wan, Q., Zhao, X., Liu, H., Dinçer, H., & Yüksel, S. (2022). Assessing The New Product Development Process For The Industrial Decarbonization Of Sustainable Economies. *Sage Open*, *12*(1), 21582440211067231.

Xue, Y., Lee, B. S., & Han, D. ships. 2024. Proceedings of the Institution of Mechanical Engineers, Part M: Journal of Engineering for the Maritime Environment, 223 (1). pp. 33-46. ISSN 1475-0902, *Journal of Engineering for the Maritime Environment,* 223(1), 33-46.

Yang, C. C. (2011). A Classification-Based Kansei Engineering System For Modeling Consumers' Affective Responses And Analyzing Product Form Features. *Expert Systems with Applications*, *38*(9), 11382-11393.

Yasin, M. A., Hakim, A., & Perdana, M. F. (2024). Penerapan kansei engineering dalam desain ulang kemasan kue tambang di UMKM Sumber Jaya. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, *8*(3), 1705-1719.

Yenrina, R., Novelina, & Murti, M. (2023). Antioxidant activity and characteristics of butterfly pea (Clitoria ternatea) syrup with the addition of Belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi L.) juice. World Journal of Advanced Engineering Technology and Sciences, 9(2).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Sirup Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Dalam Inovasi Produk Koperasi Menggunakan
Metode Kansei dan Value Engineering**
Zahwa, Prof. Dr. Mirwan Ushada, S.T.P., M.App.Life.Sc.; Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Yousef, A. E., & Carlstrom, C. (2003). *Food microbiology: A laboratory manua*L. John Wiley & Sons.

Yusri, M. (2022). *Integrasi Kebijakan Regional Berbasis Kemiskinan* (VoL. 1). Umsu Press.

Zahara, M. (2022). Ulasan Singkat: Deskripsi Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Manfaatnya. *Jurnal Jeumpa*, *9*(2), 719-728.

Zeng, Y., *et al*. (2024). How perceived local iconness of culturally mixed products enhances purchase intention: The mediating role of consumer perceived value. *Asia Pacific Journal of Marketing and Logistics, 37*(1), 42–58. https://doi.org/10.1108/APJML-01-2024-0068.