

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianta A. (2017). Alat Ukur Suhu Udara Digital Berbasis Atmega 32. *Jurnal Ilmu Komputer*.
- Angriani, L. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *CANREA JOURNAL*, 2(1), 32-37.
- Apriliyanti, T. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. SURAKARTA: UNIVERSITAS SEBELAS MARET.
- Aventi. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. *Seminar Nasional Cendekiawan*, 12-27.
- Bayani, F. (2016). ANALISIS FENOL TOTAL DAN UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DARI EKSTRAK BUAH SENTUL(*Sandoricum koetjape* Merr.). *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia "Hydrogen"*, 4(1), 55-69.
- Dungira S. G., Dewa G. K., & Vanda S. K. (2012). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*L.). *JURNALMIPA UNSRAT ONLINE*, 1(1), 11-15.
- Feringo, T. (2019). *Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan di Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan*. Medan: Fakultas Farmasi.
- Gusni Sushanti, S. (2018). Laju Pengeringan Chips Mocaf Menggunakancabinet Dryer. *Jurnal Galung Tropika*, 7(3), 229-235.
- Halin, H., Hendry, W., & Rinda, Y. (2017). Pengaruh Harga Jual Kaca Patrijenis Silver Terhadap Nilai Penjualan Pada CV. Karunia Kaca Palembang Tahun 2004-2015. *Volume2Nomor 2Edisi Agustus2017ISSN : 2540-816XJURNAL Ecoment Global*, 2(2), 49-56.
- Hardiana, R., Rudyansyah, & Titin, A. Z. T. (2012). Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae. *JKK*, 1(1), 8-13.
- Hardiyanti, R., dkk. (2020). The Effect of Garam Masala Levels Addition on Chocolate Based Functional Beverage. *Journal of Applied Food Technology*, 7(1), 05-08.

- Hartono, L. E. M. A., Ekawati, P. L. M., & Sinung, P. (2013). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin.
- Hendraa, A. R. (2015). Kajian Karakteristik Edible Film dari Tapioka dan Gelatin dengan Perlakuan Penambahan Gliserol. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(2), 95-100.
- Huriawati, F. (2016). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Serbuk Seresah Enhalus *Acoroides* dari Pantai Tawang Pacitan. *Bioeksperimen*, 2(1), 35-43.
- Ichsani, A. A. (2013). Studi Eksperimen Pengaruh Variasi Kecepatan dan Temperatur Air Heater Terhadap Karakteristik Pengeringan Batubara pada Coal Dryer dengan Tube Heater Tersusun Aligned. *JURNAL TEKNIK POMITS*, Vol. 2(No. 3), 367-372.
- Indarwati, S. (2019). Kebutuhan Daya Pada Air Conditioner Saat Terjadi Perbedaan Suhu. *Momentum*, 15(1), 91-95.
- Jamaluddin, Robert, M., & Deddie, T. (2014). Kajian Isotermi Sorpsi Air dan Fraksi Air Terikat Kue Pia Kacang Hijau Asal Kota Gorontalo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1), 27-37.
- Kusnadi, J. (2018). *Pengawet Alami untuk Makanan*. Malang: UB Press.
- Kusuma, A. D. (2019). Potensi Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Obat Pengencer Dahak Herbal Melalui Uji Mukositas. *Jurnal Sains, Teknologi, Sosial, Pendidikan, dan Bahasa*, 4(2), 65-73.
- Legowo, A. M., Nurwanto, Sutaryo (2007). *Analisis Pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Marlinda, H. (2020). *Estimasi Aktivitas Antioksidan dan Uji Penerimaan Sensoris pada Pengembangan Biskuit Berbahan Bekatul, Mocaf, Jahe, dan Garut Sebagai Alternatif Produk Pangan Mengandung Antioksidan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Marpaung, A. M. (2020). The Development of Butterfly pea (*Clitoria ternatea*) Flower Powder Drink Co-crystallization. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 3(2), 34-37.
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 47-69.

- Martini, N. K. A., Gusti, A. E., & Putu, T. I. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Itepa*, 9(3), 327-340.
- Masduqi, F. A., Munifatul, I., & Erma, P. (2014). Efek Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Bahan Kimia Dalam Rumput Laut. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 22(1), 1-9.
- Memmert. (2021, September 24). *Memmert Universal Oven*. Retrieved Juli 24, 2021, from Memmert.com: <https://www.memmert.com/products/heating-drying-ovens/universal-oven/UN55/>
- Mulangsri, D. A. (2019). Penyuluhan Pembuatan Bunga Telang Kering Sebagai Seduhan Teh Kepada Anak Panti Asuhan Yatim Putra Baiti Jannati. *Jurnal Abdimas Unwahas*, 4(2).
- Negara, J. K., Sio A. K., & Rifkhan (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Ningsih, S. (2019). Penerapan Metode Sukses Interval Pada Analisis Regresi Linier Berganda. *Jambura Journal of Mathematics*, 1(1), 43-53.
- Purwaningsih, E. (2005). *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Jakarta: Ganeca Exact.
- Sari, A. R. (2017). *Development of Process to Produce Partially Cooked Corn Grits (Pccg)*. Malaysia: Universiti Putra Malaysia.
- Sari, D. K. (2012). Pengujian Kandungan Total Fenol *Kappahycus alvarezzi* Dengan Metode Ekstraksi Ultrasonik Dengan Variasi Suhu dan Waktu. *Prosiding SNST*, 3(8), 40-44.
- Sari, L. M. (2019). *Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksitas Biji Pinang pada Karsinoma Sel Skuamosa Mulut*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press Darussalam.
- Sastika, N. (2017). *Kualitas dan Umur Simpan Tepung Talas dengan Teknik Pengeringan yang Berbeda*. padang: UNIVERSITAS NEGERI PADANG.
- Shofia, M. P. (2020). Training on making cendol starch using blue natural dyes extracted from telang flower essence. *Journal of Community Service and Empowerment*, 1(1), 25-30.

- Syafriyudin, D. P. (2009). Oven Pengereng Kerupuk Berbasis Mikrokontroler Atmega 8535 Menggunakan Pemanas Pada Industri Rumah Tangga. *Jurnal Teknologi, Volume 2*(Nomor 1), 70-79.
- Syahrul, S., Romdhani, R., & Mirmanto, M. (2016). Pengaruh variasi kecepatan udara dan massa bahan terhadap waktu pengeringan jagung pada alat fluidized bed. *Dinamika Teknik Mesin, 6*(2), 119-126.
- Tambun, R. H. P. (2016). Pengaruh Ukuran Partikel, Waktu dan Suhu Pada Ekstraksi Fenol dari Lengkuas Merah. *Jurnal Teknik Kimia USU, Volume 5*(4), 53-56.
- Tursiman, P. A. (2012). Total Fenol Fraksi Etil Asetat dari Buah Asam Kandis. *JKK, 1*(1), 45-48.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia, 3*(2), 59-68.
- Youngson, D. R. (2003). *Antioksidan : manfaat vitamin C dan E bagi kesehatan*. Jakarta: Arcan.
- Yoga, I. K. (2015). Penentuan Konsentrasi Optimum Kurva Standar Antioksidan; Asam Galat, Asam Askorbat dan Trolox terhadap Radikal Bebas DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) 0,1 mM. *Proceedings Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V, 5*(1), 316-321.
- Yuslianti, E. R. (2018). *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Zussiva, A. (2012). Ekstrak dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, 1*(1), 356-365.