

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, W.F., Tamnge, F., dan Hasanah, L.N. 2020. A Relation Between Ethnobotany and Bioprospecting of Edible Flower Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*) in Indonesia. *Asian Journal of Ethnobiology*. 3(2):51-61.
- Ahmad, M.S., Mehmood, M.A., Luo, H., Shen, B., Latif, M., Ghani, W.A.W.A.K., Alkhattabi, N.A., Aloqbi, A.A., Jambi, E.J., Gull, M., dan Rashid, U. 2019. Pyrolysis and Thermogravimetric Study to Elucidate the Bioenergy Potential of Novel Feedstock Produced on Poor Soils While Keeping the Environmental Sustainability Intact. *Sustainability*. 11(3592):1-15.
- Al-Snafi, A.E. 2016. Pharmacological Importance of *Clitoria ternatea* – A Review. *IOSR Journal of Pharmacy*. 6(3):686-83.
- Amanah, H.Z., Rahayoe, S., dan Pribadi, S. 2011. Perpindahan Massa Pada Pengeringan Gabah dengan Metode Penjemuran. *Prosiding Seminar Nasional Perteta*. Jember.
- Andriani, D. dan Murtisiwi, L. 2018. Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Spektrofotometri UV VIS. *Cendekia Journal of Pharmacy*. 2(1):32-38.
- Angraiyati, D. dan Hamzah, F. 2017. Lama Pengeringan pada Pembuatan The Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.) terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. 4(1):1-12.
- Apriadi, Amanah, H.Z., dan Bintoro, N. 2011. Analisis Perpindahan Panas dan Massa Pengeringan Jagung Tongkol pada Beberapa Metode Pengeringan Sederhana. *Prosiding Seminar Nasional Perteta*. Jember.
- Ardakani, Z., Bartolini, F., dan Brunori, G. 2017. Food and Nutrition Security in Iran: Application of TOPSIS Technique. *New Medit N*. 1(2017):18-28.
- Asgar, A., Zain, S., Widyasanti, A., dan Wulan, A. 2013. Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.) Menggunakan Mesin Pengering Vakum. *Jurnal Hortikultura*. 23(4):379-389.
- Azis, R., dan Sinadia, B.S. 2020. Pengeringan Cabai dengan Alat Pengering Bertenaga Hibrid Surya dan Gas Menggunakan Sistem Kontrol Fuzzy Expert. *Jurnal Technopreneur*. 8(2):77-81.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Teh Kering dalam Kemasan. SNI No.01-3836-2013.
- Bhatta, S., Janezic, T.S., dan Ratti, C. 2020. Freeze-Drying of Plant-Based Foods. *Foods*. 9(87):1-22.
- Budiasih, K.S. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta.
- Cahyaningsih, E., Sandhi K., P.E., dan Santoso, P. 2019. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Ilmiah Medicamento*. 5(1):51-57.

- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus*. 24(2): 11-16.
- Dewata, I.P., Widpradyadewi, P.A.S., dan Widarta, I.W.R. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan Terhadap AKtivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Herbal Daun Alpukat (*Persea Americana* Mill.). *Jurnal ITEPA*. 6(2): 30-39.
- Dilta, B.S., Sharma, B.P., Baweja, H.S., dan Kashyap, B. 2011. Flower Drying Techniques – A Review. *International Journal of Farm Sciences*. 1(2):1-16.
- El Shazly, J.M.N., El Gayed, S.H., Kandil, Z.A., Yassin, N.A., Tawab, S.A., dan El Alfy, T.S.M. 2018. Botanical And Genetic Characterization Of *Hibiscus syriacus* L. Cultivated In Egypt. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 8(12):92-103.
- Habibi, N.A., Fathia, S., dan Utami, C.T. 2019. Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode Freeze Drying (Review). *Jurnal Sains Terapan*. 5(2):67-76.
- Hanim, Z.A., Erlinda, T., Rahayoe, S., dan Peni, S. 2013. Analisis Kinerja Alat Pengeringan Tipe Rak (*Cabinet Dryer*) untuk Pengeringan Gula Semut. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi V*. Lampung.
- Hariyadi, P. 2013. Freeze Drying Technology: for Better Quality & Flavor of Dried Products. *Foodreview Indonesia*. 8(2):52-57.
- Imaniar, D.I. 2020. Perubahan Kualitas Fisik dan Kimia Teh Mawar (*Rosa damascena*) dengan Variasi Metode Pengeringan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Inyang, U.E., Oboh, I.O., dan Etuk, B.R. 2018. Kinetic Models for Drying Techniques-Food Materials. *Advances in Chemical Engineering and Sciences*. 8:27-48.
- Jahurul, M.H.A., Nee, S.S., Norazlina, M.R., Hasmadi, M., Sharifudin, M.S., Patricia, M., Lee, J.S., Shihabul, A., Amir, H.M.S., Jumardi, R., Noorakmar, A.W., dan Norliza, J. 2020. Changes in Microstructures of Rambutan Seed and The Quality of Its Fat During Drying. *SN Applied Sciences*. 2(841):1-7.
- Jo, M.H., Kim, T.Y., Hong, J.H. 2008. Application of Fixatives to Freeze Dried Rose Petals. *Journal of The Environmental Sciences*. 7(11):1227-1233.
- Khater, E.G., Bahnasawy, A.H., dan Hamouda, R.M. 2019. Dehydration of Chamomile Flowers Under Different Drying Conditions. *Journal Food Processing and Technology*. 10(7):1-7
- Lakshan, S.A.T., Jayanath, N.Y., Abeysekera, W.P.K.M., dan Abeysekera W.K.S.M. 2019. A Commercial Potential Blue Pea (*Clitoria ternatea* L.) Flower Extract Incorporated Beverage Having Functional Properties. *Evidence-based Complementary and Altrervative Medicine*. 2019(2019):1-13.
- Lestari, D.A. 2021. 3 Resep Racikan Minuman Bunga Telang yang Berkhasiat. <https://hellosehat.com/nutrisi/resep-sehat/resep-minuman-bunga-telang/> Diakses tanggal 12 Juni 2021.

- Leviana, A., dan Paramita, V. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Metana*. 13(2):37-44.
- Lu, J., Wang, Z., Qin, L., Shen, J., He, Z., Shao, Q., dan Lin, D. 2021. Drying Methods Affect Bioactive Compound Contents and Antioxidant Capacity of *Bletilla striata* (Thunb.) Reichb.f. Flower. *Industrial Crops and Products*. 164(2021):1-9.
- Mahfuz, H. Herpandi, dan Baehaki, A. 2017. Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengering Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6(1):39-46.
- Marpaung, A.M. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*. 1(2):1-23.
- Martini, N.K.A., Ekawati, I.G.A., dan Ina, P.T. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Itepa*. 9(3):327-340.
- Mercer, D.G. 2014. *An Introduction to the Dehydration and Drying of Fruits and Vegetables*. University of Guelph. Ontario, Canada.
- Mulangsri, D.A.K. 2019. Penyuluhan Pembuatan Bunga Telang Kering sebagai Seduhan Teh kepada Anak Panti Asuhan Yatim Putra Baiti Jannati. *Abdimas Unwahas*. 4(2):93-96.
- Nadi, F. dan Mehdizadeh, S.A. An Investigation into the Effect of Drying Conditions on Kinetic Drying of Medicinal Plant of *Echium amoenum*. *International Medical Journal*. 24(1):87-91.
- Namita, Jain, R., Janakiram, T., Singh, P.L., Shindu, S.S., Panwar, S., dan Pinder, R. 2018. Optimization of Dehydration Techniques for Colour Retention and Other Qualitative Attributes of Gerbera (*Gerbera hybrida*) cv. 'Ruby Red'. *Chemical Science Review and Letters*. 7(27):769-800.
- Nowak, D. dan Jakubczyk, E. 2020. The Freeze-Drying of Foods, The Characteristic of The Process Course and The Effect of Its Parameters on the Physical Properties of Food Materials. *Foods*. 9(1488):1-27.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., dan Ngapa, Y.D. 2018. Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*. 6(2):79-97.
- Purwanti, M., Jamaluddin, P., dan Kadirman. 2017. Penguapan Air dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin *Cabinet Dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(2017):127-136.
- Ramli, I.A., Jamaluddin, dan Yanto, S. 2017. Laju Pengeringan Gabah Menggunakan Pengering Tipe Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(2017):158-164.
- Ramli, M. E. dan Salleh, R.M. 2018. A Potential Of Telang Tree (*Clitoria ternatea* L.) In Human Health. *Food Research*. 2(5):415-420.
- Risdianti, D., Murad, dan Putra, G.M.D. 2016. Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc) Berdasarkan Perubahan Geometrik dan Warna

- Menggunakan Metode *Image Analysis*. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 4(2):275-284.
- Salleh, R.M. dan Zarini, A.N. 2013. Total Phenolic Compounds and Scavenging Activity in *Clitoria ternatea* and *Vitex negundo* linn. *International Food Research Journal*. 20(1): 495-500.
- Samber, L.N., Semangun, H., dan Prasetyo, B. 2013. Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*. Surakarta.
- Selvi, K.C., Kabutey, A., Gurdil, G.A.K., Herak, D., Kurhan, S., dan Kloucek, P. 2020. The Effect of Infrared Drying on Color, Projected Area, Drying Time, and Total Phenolic Content of Rose (*Rose electon*) Petals. *Plants*. 9(236):1-13.
- Setiawan, K. 2019. *Buku Ajar Metodologi Penelitian (Anova Satu Arah)*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- Setyanto, N.W., Himawan, R., Zefry, D., Arifianto, E.Y., Puteri, R.M.S., dan Kurnia, N. 2012. Perancangan Alat Pengering Mie Ramah Lingkungan. *Jurnal Rekayasa Mesin*. 3(3):411-420.
- Sitiandon, R. 2018. Rancangbangun dan Uji Kinerja Mesin *Freeze Dryer* untuk Pengeringan Buah-Buahan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sitompul, D., dan Malinda, D. 2021. Pemodelan Karakteristik Pada Pengeringan Kentang (*Solanum tuberosum* L.). *Skripsi*. Institut Teknologi Nasional. Bandung.
- Soto, M.L., Falque, E., dan Dominguez, H. 2015. Relevance of Natural Phenolics from Grape and Derivative Products in the Formulation of Cosmetics. *Cosmetics*. 2:259-276.
- Sugiarti. 2019. Cara Menanam Bunga Telang Yang Benar Agar Berbunga Sepanjang Tahun. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/81263/Cara-Menanam-Bunga-Telang-Yang-Benar-Agar-Berbunga-Sepanjang-Tahun/> Diakses tanggal 15 Maret 2021.
- Sukmawaty, Priyati, A., Putra, G.M.D., Setiawati, D.A., dan Abdullah, S.H. 2019. Introduksi Alat Pengering Tipe Rak Berputar sebagai Upaya Mempercepat Proses Pengeringan Hasil Pertanian. *Jurnal Masyarakat Mandiri*. 3(1):41-47
- Syam, H., dan Patang. 2018. Analisis Berbagai Suhu Pengering yang Berbeda terhadap Mutu Dendeng Ikan Nila (*Oerochromus niloticus*). *Laporan Akhir Penelitian PNBP Majelis Profesor*. Universitas Negeri Makassar. Makassar.
- Taiwo, K.A., dan Babalola, R.T. 2018. Studies on The Drying Kinetics And Rehydration Capacities of Cardaba Banana Compared to Plantain Slices. *Open Agriculture*. 3:57-71.
- Tensiska, Sumanti, D.M., dan Pratamawati, A. 2010. Stabilitas Pigmen Antosianin Kubis Merah (*Brassica oleraceae* var *capitata* L.f. rubra (L.) Thell) Terenkapsulasi pada Minuman Ringan yang Dipasteurisasi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati dan Fisik*. 12(1):41-49.

- Triwahyudi, S., Suratmo, B., Rahardjo, B., dan Nelwan, L.O. 2016. Pemodelan Matematik Kinerja Pengering Surya Efek Rumah Kaca (ERK)-Hibrid Menggunakan Rak Berputar secara Vertikal. *Agritech*. 36(3):352-361.
- Tryastuti, M.S., Kumoro, A.C., dan Djaeni, M. 2017. Physical Properties Evaluation of Reselle Extract-Egg White Mixture Under Various Drying Temperatures. *AIP Conference Proceedings* 1823, 020043 (2017) <https://doi.org/10.1063/1.4978116>
- Widjarnako, A., Ridwan, Djaeni, M., dan Ratnawati. 2012. Penggunaan Zeolite Sintetis dalam Pengeringan Gabah dengan Proses Fluidisasi Indirect Contact. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 1(1):157-164.
- Wijaya, I.M.A.S., Suter, I.K., dan Yusa, N.M. 2014. Karakteristik Isotermis Sorpsi Air dan Umur Simpan Ledok Instan. *Agritech*. 34(1):29-35.
- Yu, K.C., Chen, C.C., dan Wu, P.C. 2011. Research on Application and Rehydration Rate of Vacuum Freeze Drying of Rice. *Journal of Applied Sciences*. 11(3): 535-541.
- Yulianti, D., Sunyoto, M., dan Wulandari, E. 2019. Aktivitas Antioksidan Daun Pegagan (*Centella asiatica* L. Urban) dan Bunga Krisan (*Chrysanthemum* sp) Pada Tiga Variasi Suhu Pengeringan. *Pasundan Food Technology Journal*. 6(3):142-147.
- Zambranoa, M.V., Dutta, B., Mercer, D.G., MacLeana, H.L., dan Touchiea, M.F. 2019. Assessment Of Moisture Content Measurement Methods Of Dried Food Products In Small-Scale Operations In Developing Countries: A Review. *Trends in Food Science & Technology*. 88(2019):484-496.
- Zamharir, Sukmawaty, dan Priyati, A. 2016. Analisis Pemanfaatan Energi Panas pada Pengeringan Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) dengan Menggunakan Alat Pengering Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 4(2):264-274.