

DAFTAR PUSTAKA

- A. P. Kristijarti and A. Arlene, "Isolasi Zat Warna Ungu pada Ipomoea batatas Poir dengan Pelarut Air," *Rekayasa Sist. Ind.*, vol. 1, no. 3, pp. 1–31, 2012.
- Adrianta, A., Udayani, W., Meriyani, H. 2017, Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Keladi Tikus (*Typhonium flagelliforme*) Dengan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2- Picryhidrazyl). *Jurnal Ilmiah Medicamento* 3(1):1-5
- Al-Snafi, Ali Esmail. (2016). Pharmacological importance of *Clitoria ternatea* – A review. *IOSR Journal of Pharmacy*, 6:63-68
- Andarwulan, N. (2013). Bunga Telang. <http://www.femina.co.id>. 2 Juni s2013.
- AOAC. (1990). *Official Methods of Analysis Food Compositon; Additives; Natural Contaminants*. Vol 2. 15th edition. Virginia. USA.
- Arixs. 2006. *Mengenalkan Olahan Bahan Pangan Nonberas Bali*, Denpasar, Bandung, www.cybertokoh.com 21 Desember 2017.
- Azmiyawati, C., 2007. *Zat Kimia Berbahaya dalam Makanan dan Minuman.*, Jakarta: PT. Sunda Kelapa Pustaka.
- Bernasconi, G., et, 1995, "Teknologi Kimia II", Pradnya Paramita, Jakarta
- Cahyadi, W., 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan.*, Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Cronquist, A., 1981, *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*, New York, Columbia University Press, 477.
- Dany Eka Parasetia, Ritaningsih, Prof. Dr. Ir. Purwanto. 2012. Pengambilan Zat Warna Alami dari Kayu Nangka. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol. 1, No. 1, Tahun 2012, Halaman 502-507
- Defiani, M.R & Eniek Kriswiyanti. (2019). Keanekaragaman flora di Desa Pekraman Mincidan, Klungkung, Bali untuk penunjang ekowisata. *Simbiosis*, 7(1), 14-21.
- Dharmendra Khumar Misra. 2008. *Kinetic Parameter Estimation for Degradation Of Anthocyanins in Grape Pomace*. Michigan State University. Dept. of Biosystems and Agricultural Engineering.
- Endang Mastuti, Nita Patma Sari, Romasta Adelina Simangunsong. 2013. Ekstraksi Zat Warna Alami Kelopak Bunga Rosella dengan Pelarut

Aquadest.

- Eny Kusriani, Dewi Tristantini, Ni'matul Izza. 2017. Uji Aktivitas Ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai agen anti-katarak.
- Fadhilah, E.L., 2012. Identifikasi Zat Pewarna Sintetis pada Manisan Buah tanpa Merk yang Dijual di Swalayan Luwes Purwodadi, Skripsi, Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry, Third Edition. New York: Marcel Dekker Inc.
- Fira Ayu Hasmita. 2019. Karakteristik Zat Warna Antosianin dari Kulit Biji Saga (*Adenantha pavonina* L) Sebagai Pewarna Alami menggunakan Metode Soxhletasi.
- Guenter, E, 1987, "Minyak Atsiri", Jilid 1, UI Press, Jakarta
- Hartono, M.A. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*, L.) sebagai Pewarna Alami Es Lilin. [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta. Hal: 1-49.
- Haryanti E.S, Farah Diba & Wahdina. (2015). Etnobotani tumbuhan berguna oleh masyarakat sekitar Kawasan KPH model Kapuas Hulu. Jurnal Hutan Lestari, 3(3), 434-445
- Hayati, dkk. "Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Pengaruh Temperatur dan pH". Jurnal Kimia vol.6, no.2 (2012): h.138-147.
- Hidayah, S. N., 2015, Uji Aktivitas Antibakteri Kombinasi Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Staphylococcus epidermidis*, Skripsi.
- Hussain S and Devi KS., fatty acids composition of three plant species: *Clitoria ternatea*, *Mandulea suberosa* and *Ruta chalapensis*, J. Oil Tech. Assoc. India, 1998 :30; 162-164.
- I. Y. Bae, J. S. An, I. K. Oh, and H. G. Lee, "Optimized Preparation of Anthocyanin-Rich Extract From Black Rice and Its Effects on In-vitro Digestibility," Food Sci. Biotechnol., vol. 26, no. 5, pp. 1415–1422, 2017, doi: 10.1007/s10068-017-0188-x.

- Istiqomah. (2013). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi dan Sektetasi terhadap kadar Piperin Buah cabe Jawa (*Piperis retrofacti fructus*). Skripsi, 12-15.
- Irsyam, A.S. Dwipa & Priyanti. 2016. Suku Fabaceae Di Kampus Universitas Islam Negeri (Uin) Syarif Hidayatullah, Jakarta, Bagian 1: Tumbuhan Polong Berperawakan Pohon. Program Studi Biologi
- Kazuma, K., Naonobu Noda & Masahiko Suzuki. (2003). Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria ternatea*. *Phytochemistry*,64(6), 1133-1139.
- Kisman, S. 1984. Analisa Zat Warna Dalam Beberapa Jenis Makanan. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan.
- Kosai, P., Kanjana Sirisidthi, Kanita Jiraungkoorskul & Wannee Jiraungkoorskul. (2015). Review on Ethnomedicinal uses of Memory Boosting Herb, Butterfly Pea, *Clitoria ternatea*. *Journal of Natural Remedies*,15(2),71-76.
- Kristijarti AP, dan Ariesty A. 2012. Isolasi Zat Warna Ungu pada *Ipomoea batatas* Poir dengan Pelarut Air. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat : Universitas Katolik Prahayangan
- Lee, M. P., Abdullah, R., dan Hung, K. L. 2011. Thermal Degradation of Blue Anthocyanin Extract of *Clitoria ternatea* Flower. *International Conference on Biotechnology and Food Science IPCBEE*. 7:49-53.
- Lewis EG, Brian Schrire, Barbara Mackinder & Mike Lock. 2005. *Legume of The World*. Kew Publishing, London.
- Lisa Angriani. 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).
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan dan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi. *Kesehatan Manusia. J. Functional. Food. & Nutraceutical*, 1(2), pp.47-69.
- Mc. Cabe, W. L., Smith, J. C. and Hariott, P., 1993, "Unit Operation of Chemical Engineering", MC Graw Hill Book Co, Singapore
- Muhammad Rifki Fanany. 2020. Ekstraksi Antosianin Dari Bunga Telang

- (Clitoria ternatea) Dengan Metode Maserasi
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. Jurnal, 2-3.
- Neda, G.D., Mohd Salleh Rabeta, & Ming Thong Ong. (2013). Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of Clitoria ternatea. International Food Research Journal,20(3), 1229-1234.
- Pahmawati, Y., 2011. Kegunaan dan Efek Samping Bahan Kimia., Jakarta: Adfale.
- Peraturan Bersama Menteri Dalam Negeri RI dan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 2 Tahun 2013 tentang Pengawasan Bahan Berbahaya yang Disalahgunakan dalam Pangan.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomer 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 239/Menkes/Per/V/1985 tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya.
- Paramita, L.R., Sang Made Sarwadana & I Nyoman Gede Astawa. (2017). Identifikasi tanaman obat-obatan sebagai elemen lunak lansekap di Kecamatan Kediri, Kabupaten Tabanan, provinsi Bali. E-jurnal Arsitektur Lansekap,3(2), 117-126.
- Putri, Dyan M.S. (2019). Konservasi tumbuhan obat di Kebun Raya Bali. Bulletin Udayana Mengabdi,18(3), 139-146.
- Putri Herfayati, Setiaty Pandia, Halimatuddahlia Nasution. 2020. Karakteristik Antosianin dari Kulit Buah Nipah (Nypa frutican) sebagai Pewarna Alami dengan Metode Soxhletasi
- Rokhman, Fatkur. 2007. Aktivitas antibakteri filtrat bunga teleng (Clitoria ternatea L.) terhadap bakteri penyebab konjungtivitis. Skripsi S1. Program Studi Biokimia, FMIPA IPB, Bogor.
- Sanjaya, Angga. 2012. Pembuatan Serbuk Pewarna Makanan Dari Ekstrak Daun Suji (Pleomele angustifolia) Secara Ekstraksi Soxhlet dan Ekstraksi Maserasi. TA II, Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang. Pembimbing Utama Mohammad Alauhdin, S.Si., M.Si dan Pembimbing Pendamping Dra. Woro Sumarni,

M.Si.

- Shyam Kumar, B. & Ishwar Bhat, B., 2012. Antiinflammatory, Analgesic and Phytochemical Studies of *Clitoria ternatea* Linn Flower Extract. *International Research Journal of Pharmacy*, 3(3), pp. 208-210.
- Siti Khuzaimah. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Hasil Ekstraksi dan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*)
- Socaciu, C. 2007. *Food Colorants: Chemical and Functional Properties*. CRC Press. London
- Suarna I. W. 2005. Kembang telang (*Clitoria ternatea*) tanaman pakan dan penutup tanah. Dalam: Subandriyo, Diwyanto K, Inounu I, Prawiradiputra BR, Setiadi B, Nurhayati, Priyanti A, penyunting. *Lokakarya Nasional Tanaman Pakan Ternak*. Bogor, 16 September 2005. Bogor (Indonesia): Puslitbang Peternakan.
- Sudarmi, S., P. Subagyo, A. Susanti dan A.S. Wahyuningsih. 2015. Ekstraksi sederhana antosianin dari kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami. *Eskergi*. 12(1):5-7.
- Sutara, P.K. 2016. Jenis tumbuhan dan penggunaannya pada upacara Oemukur di Desa Beng, Gianyar-Bali. Diakses dari https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/314ce4af94d390e94_c9a4f6f410f2f4e.pdf
- T. Bechtold and R. Mussak, *Handbook of Natural Colorants*. 2009.
- Tabeo, D.F, Nurlina Ibrahim & Arsa Wahyu Nugrahani. (2019). Etnobotani suku Togian di Pulau Malenge Kecamatan Talatako, Kabupaten Tojo Una-una, Sulawesi Tengah. *Biocelbes*,13(1): 30-37.
- Talavera, S., Felgine, C., dan Texier, O., (2004), Bioavailability of a bilberryanthocyanin Extract and its impact on plasma antioxidant capacity in rats.46 aLaboratoire de Pharmacognosie, Faculté de Pharmacie, Clermont-Ferrand, France, bLaboratoire des Maladies Métaboliques et des Micronutriments, Institut National de la Recherche Agronomique de ClermontFerrand/TheixSaint - Genès Champanelle, France, *Journal of the Science of Food of Agriculture* (2005).
- Tanaka, Yoshikazu. 2006. Molecular Characterization of The Favonoid Biosynthesis Of *Verbena hybrida* And The Functional Analysis of *Verbena*

- and Clitoria Ternatea F3'5'H Genes in Transgenic Verbena. Plant Sciences. Center, RIKEN (The Institute of Physical and Chemical Research), Yokohama, Japan.
- Terahara, N., Konczak, I., Ono, H., Yoshimoto, M. & Yamakawa, O. 2004. Characterization of acylated anthocyanins in callus induced from storage root of purple-fleshed sweet potato, *Ipomea batatas* L. *Journal of Biomedicine and Biothechnology*. 2004(5), 279-286.
- Tranggono, dkk. 1989. *Bahan Tambahan Makanan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Triyanto, 2016. Manfaat dan Khasiat Bunga Telang untuk Kesehatan Mata. Diakses dari <https://kabartani.com/manfaatdankhasiat-bunga-telang-untukkesehatan-mata.html>
- Uma, B., Prabhakar, K. & Rajendran, S., 2009. Phytochemical Analysis and Antimicrobial Activity of *Clitoria ternatea* Linn Against Extended Spectrum Beta Lactamase Producing Enteric and Urinary Pathogens. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 2(4), pp. 94-96.
- Vankar, P. S. & Srivastava, J., 2010. Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers. *International Journal of Food Engineering*, 6(4), pp. Article 7
- Yernisa, E. G. Said, and K. Syamsu, "Aplikasi Pewarna Bubuk Alami dari Ekstrak Biji Pinang (*Areca Cathechu* L.) pada Pewarnaan Sabun Transparan," *J. Teknol. Ind. Pertan.*, vol. 23, no. 3, pp. 190–198, 2013.
- Yuliarti, N., 2007. *Awas! Bahaya di Balik Lezatnya Makanan.*, Yogyakarta: Andi.
- Zhang. (2014). Effects of ultrasoundand/or heating on the extraction of pectin from grape fruit peel. *Food Engineer* , 72–81.
- Zussiva, A. dan Laurent, B.K,(2012). "Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami", *Jurnal teknologi Kimia dan Industri*, Vol.1, No.1, halaman 356-365. Semarang, Universitas Diponegoro.