

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Airlangga, D., Suryaningsih, L., Rachmawan,O. 2016. *Pengaruh metode pengeringan terhadap mutu fisik dendeng giling daging ayam broiler*. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran.
- Al-Snafi, Ali Esmail. A.S. 2016. *Medicinal plants with antimicrobial activities (part 2): Plant based review*. Scholars Academic Journal of Pharmacy,5(6), 208-239.
- Andriani, Disa & Mustisiwi. 2016. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (Clitoria ternatea L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH*. Jurnal Farmasi Indonesia 17 (1): 70 – 76.
- Angriani, Lisa. 2019. *Potensi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan*. Canrea Journal 2 (1): 32 – 37
- Ariani, Siti Fawzia. 2019. *Perbandingan Bunga Telang (Clitorea ternatea) dengan Sari Lemon dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Herbal*.Tugas Akhir,23.
- Ariyanto, R. 2006. Uji Aktivitas Antioksidan, Penentuan Kandungan Fenolik dan Flavonoid Total Fraksi Kloroform dan Fraksi Air Ekstrak Metanolik Pegagan (Centella asiaticaL. Urban), Skripsi, Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada.
- Aryanta, I Wayan Redi. 2019. *Manfaat Jahe Untuk Kesehatan*.E-Jurnal Kesehatan,1(2).Universitas Hindu Indonesia.
- Ayustaningworno, fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan, Teori Praktis dan Aplikasi*.Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3836:2013. *Teh Kering dalam kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta: BAdan Standarisasi Nasional.
- Buckle, Edwards R. 1987. Ilmu Pangan Terjemahan Purnomo Hari& Adiono 1982. Jakarta: UI Press.

- Budiasih, K. S., 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY*: 201-206.
- Cahyaningsih, E. 2019. *Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (Clitoria ternatea) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS*. Jurnal Ilmiah Medicalmento.vol 5 No 1.
- Darni, Lamusu. 2012. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan 3 (1) 9-15. Jurusan Agroteknologi. Fakultas Pertanian> Universitas Muhammadiyah: Luwuk.
- Daud. A, Suriati. 2020. *Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Uji Fitokimia*. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 2 no 1.
- Desi Agustina Sari, A. H. 2017. *Pengeringan Terasi Lokal Karawang : Sinar Matahari - Tray Dryer*. Sains dan Teknologi, vol 6 no 2.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Fathona, D. 2011. *Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis terhadap Oleoresin Jahe Gajah (Zingiber Officinale Var. Roscoe), Jahe Emprit (Zingiber Officinale Var. Amarum), dan Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Gandjar.I.G., Rohman, A. 2012. *Kimia Farmasi Analisis*, Universitas Gadjah Mada:Yogyakarta.
- Hapsoh, Y. Hasanah, E. Julianti, 2010. *Pengentasan kemiskinan melalui usaha budidaya jahe keranjang, pengelolaan sampah kota menjadi kompos dan pembuatan aneka olahan jahe*. Fakultas Pertanian USU Medan.
- Hambali, Erliza., Muhammad Zein Nasution dan Ersi Herliana. 2006. *Membuat Aneka Herbal Teh*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hartoyo, Arif. 2013. *Teh Dan Khasiatnya Bagi Kesehatan, Sebuah Tinjauan Ilmiah*. Yogyakarta : KANISUIS (Anggota IKAPI).
- Kaban, A. N., Daniel dan C. Saleh. 2016. *Uji fitokimia, toksisitas dan aktivitas antioksidan fraksi n-heksan dan etil asetat terhadap ekstrak jahe merah (Zingiber officinale Var. Amarum)*. Jurnal kimia. 4(1): 24-28. Jurusan kimia. Fakultas MIPA. Universitas Mulawarman:Samarinda.
- Kazuma, K., Naonobu Noda & Masahiko Suzuki. 2003. *Flavonoid composition related to petal color in different lines of Clitoria ternatea*. Phytochemistry,64(6), 1133-1139.

- Kosai, P., Sirisidhiti, K., Jiraungkorskul., K., And Jiraungkoorskul., W. 2015. *Review Of Ethnomedicinal Uses Of Memory Boosting Herb Butterfly Pea, Clitoria ternatea*. Journal of Natural Remedies, 2,2320-3358.
- Lakshmi, C.H.N., Raju B.D.P., Madhavi, T., dan Sushma, N.J. 2014. *Identification of bioactive compounds by FTIR analysis and in vitro antioxidant activity of Clitoria ternatea leaf and flower extracts*. Indo Am. J. Pharm. 4 (9) : 2231-6876.
- Lee, M.P., R. Abdullah and K.L. Hung. 2011. *Thermal degradation of blue anthocyanin extract of Clitoria ternatea flower*. International Conference on Biotechnology and Food Science IPCBEE. Vol 7:49-53.
- 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, Warren L. 2002. *Unit Operation of Chemical Engineering*. Edition 4th. Mc. Grow Hill International Book Co : Singapore.
- Mukheerje, P.K., Kumar, V., Kumar, N.S., Heinrich, M. 2008. *The Ayurvedic Medicine Clitoria ternatea-From Traditional Use to Scientific Assessment*. J.Ethnopharm. 120 (3):291-301.
- Neda, G. D., Rabeta, M. S. & Ong, M. T., 2013. *Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of Clitoria Ternatea*. International Food Research Journal, 20(3), pp. 1229-1234.
- Nurul, A. 2012. *Laju Pengeringan Pisang Klutuk (Musa balbisiana) Pada Unit Tray Dryer*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 1 no 1:1-3.
- Nurdahlia. 2015. *Karakteristik Pengeringan Pisang Sale Menggunakan Alat Pengering Hybrid Tipe Rak*. Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Mataram. Mataram.
- Pramudya, A. 2016. Budidaya dan Bisnis Jahe. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta Selatan Rauf, A. 2017. *Aktivitas antioksidan dan penerimaan panelis teh daun alpukat (Persea americana Mill.) berdasarkan umur daun*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Ulfah, S. M. 2016. *Identifikasi Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dalam Bekatul dengan Menggunakan variasi Pelarut*. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.

- Winarsi, H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan.* Kanisius. Yogyakarta.
- Wiranata, Galih et al., 2016. *Pengaruh Lama Pelayuan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Produk Apel Celup Anna (Malus Domestica).* <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/350>. diakses pada 18 Juli 2021.
- Wirzan, Azmi. 2018. *Penambahan Bubuk Jahe Merah (Zingiber officianale Rosc.) dalam Pembuatan Teh Herbal Daun Alpukat (Persea americana mill.).* Jurnal Agroindustri Halal, vol 4 No 1.