

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D., Murtisiwi, L. (2018). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) dengan Spektrofotometri Uv-Vis. *Cendekia Jurnal of Pharmacy*, 2(1), 35.
- Anthika, B., Kusumocahyo, S. P. and Sutanto, H. (2015) 'Ultrasonic Approach in *Clitoria ternatea* (Butterfly Pea) Extraction in Water and Extract Sterilization by Ultrafiltration for Eye Drop Active Ingredient', *Procedia Chemistry*, 16(6), pp. 237–244. doi: 10.1016/j.proche.2015.12.046.
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- Ariyanto, K. (2006). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ketahanan Pangan Masyarakat Nelayan. Skripsi, Universitas Jember, Jember.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Syarat Mutu Tempe Kedelai SNI 3144-2009. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2012). Tempe : Persembahan Indonesia Untuk Indonesia. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyaningsih, E. Putu Era, S.K.Y. dan Puguh, S. (2019). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Medicamento*.
- de Mann, J. M. 1989. Principle of Food Chemistry. The Avi Pub Co. Inc., Westport. Connecticut (4): 10-13.
- Hary Y. Bahan Berbahaya Banyak Terkandung dalam Minuman Es - Tribun Jogja [Internet]. 16 November 2012. 2012 [cited 2018 Nov 22]. Available from: <http://jogja.tribunnews.com/2012/11/16/bahan-berbahaya-banyak-terkandung-dalam-minuman-es>.
- Kartika, dkk. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: UGM.
- Kasmidjo.R.B. (1990). Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Lakshmi, C. N. D. M., Raju, B. D. P., Madhavi, T., & Sushma, N. J. (2014). Identification of bioactive by FTIR analysis and in vitro antioxidant activity of *Clitoria ternatea* leaf and flower extract. *Indo American*

Journal of Pharmaceutical Research, 4(9).

- Makasana, J., & Dholakiya, B. Z. (2017). Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea ( *Clitoria ternatea* Linn .). *Research on Chemical Intermediates*, 43(2), 783–799.
- Novitasari, A.E. dan D.Z. Putri. 2016. Isolasi dan identifikasi saponin pada ekstrak daun mahkota dewa dengan ekstraksi maserasi. *Jurnal Sains*. 6(12):10-14.
- Paliling, Sarianti Ratu. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Kadar Antosinain Minuman Serbuk Kombinasi Susu Sapi dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.). Makasar: Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin.
- Palimbong, S. Arlissha, S.P. (2020). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoris Ternatea* Linn) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains dan Kesehatan*.
- Panovska, T.K., Kulevanova, S., Stefova., (2005), In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Spesies (Lamiaceae), *Acta Pharm*, 55: 207-214.
- Pratiwi, E. 2010. Perbandingan Metode Maserasi, Remaserasi, Perkolasi Dan Reperkolasi Dalam Ekstraksi Senyawa Aktif Andrographolide Dari Tanaman Sambiloto (*Andrographis paniculata* Nee). Skripsi. Tidak dipublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rafi, M., Heriyanto, R. dan Setianingsih, D.A. (2017). Atlas Kromatografi Lapis Tipis Tumbuhan Obat Indonesia. IPB Press.
- Rokhmah, L. N. 2008. Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna Pruriens*) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi. Skripsi. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Shurtleff, W. Dan A. Aoyagi. 1979. *The Book of Tempeh*. New York: Harper and Row Publisher.
- Sorenson, W.G. and Hesseltine, C.W. (1986). Carbon and Nitrogen Utilization by *Rhizopus Oligosporus*. *Mycologia* 58, 681-689.
- Steinkraus, K.H. 1983. *Handbook of Fermented Foods*, New York: Marcel Dekker.
- Steinkraus, K.H. (1995). *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. New York : Marcell Dekker, inc. pp. 18-37
- Suganda, T dan S.R. Adhi. 2017. Uji Pendahuluan Efek Fungsida Bunga Kembang

Telang (*Clitoria ternatea*, L) terhadap Jamur *Fusarium oxysporum* f.sp. *cepae* Penyebab Penyakit Moler pada Bawang Merah. *Jurnal Agrikultura* 28(3): 136-140.

Suknia L.S. dan Rahmani T.P.D. (2020). *Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L) Merr) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi, Salatiga*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Negeri Islam Walisongo Semarang. Vol. 03. Halaman, 59-76. Diperoleh dari jurnal online <https://journal.uinsi.ac.id> (20 Februari 2022) Pukul 09.30 WIB.

Susanty, Susanty And Fairus Bachmid. 2016. “Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi Dan Refluks Terhadap Kadar Fenolik Dari Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea Mays* L.)” *Jurnal Konversi* 5(2):87.

Syarief, R. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Katolik Widya Mandala Press. Surabaya.

Ulfa, Maria. (2016). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Rambutan (*Nephelium Lapaceum* Linn) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil – 1 – Pikrilhidrazil). Jakarta : Uin Syarief Hidayatullah Jakarta.

Wijayanti, N.P.A.D., Dewi, L.P.M.K., Astuti, K.W. dan Fitri, N.P.E., (2016). Optimasi Waktu Maserasi untuk Mangga (*Garcinia Mangostana* L.) Rind Menggunakan Pelarut Etil Asetat. *Jurnal Farmasi dan Ilmu*.

Winarno, F.G. and Reddy, N.R. (1986) Tempe. In: Reddy, N.R., Pierson, M.D. and Salunkhe, D.K., Eds., *Legume-Based Fermented Foods*, CRC Press, Boca Raton, 95-117.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiryadi, R. 2007. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Cokelat (*Theobroma cocoa* L). Skripsi. Universitas Syah Kuala. Aceh.

Yen G., H. Chen. 1995. Antioxidant Activity of Various Tea Extract in Relation To Their Antimutagenicity. *J. Agric. Food Chem.* 43. pp. 27-32.