

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, (2013). Pengujian Organoleptik. Modul Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Almatsier, Sunita, (2009), Prinsip Dasar Ilmu Gizi, PT. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 275 halaman
- Aminah, Syarifah., Ramadhan, Tezar., Yanis, Muflihani, (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*). Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian
- Armanzah, Raynaldi S., Tri Yuni Hendrawati. (2016). Pengaruh Waktu maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami dari Ubi jalar Ungu (*Ipomoea batatas*L. Poir). Seminar Nasional Sains dan Teknologi e-ISSN: 2460- 8416. 1- 10
- Ana, Z., Berta, K. L., Budiyati, S. (2012), Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami, Universitas Diponegoro: Semarang.
- Anam, C., & Handayani, S. (2010). Mi kering waluh (*cucurbita moschata*) dengan antioksidan dan pewarna alami. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 25(1), 72-78.
- Andriani, D. and Murtisiwi, L. (2018) Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Dengan Spektrofotometri Uv Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 2(1), pp. 32–38
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea* L) dari daerah sleman dengan metode DPPH. *Pharmakon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70-76.
- Andarwulan, N. (2013). Bunga Telang.
- Anggorowati, D. A., Priandini, G., & Thufail, T. (2016). Potensi daun alpukat (*persea americana miller*) sebagai minuman teh herbal yang kaya antioksidan. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*, 6(1), 1-7.
- Azizah, D. N. (2020). *Kajian Pembuatan Ea Krim Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Dengan Pewarna Alami Bunga Telang (Clitoria Ternatea L) Yang Tinggi Serat Dan Antioksidan* (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).
- A'yuni, Q., & Rahayu, T. (2014). *Kandungan Vitamin C Dan Organoleptik Selai Jambu Biji Dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella Dan Buah Belimbing Wuluh* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

- Banjarnahor SDS, Artanti N (2014). Antioxidant properties of flavonoid. *Med J Indonesia*, 23(4): 239-244.
- Battu, Sutrisno Prasetyo dkk. (2019). Nilai Kimia dan Sensoris serta Aktivitas Antioksidan Cendol dengan Penambahan Anggur Laut (*Caulerpa racemose*) pada Konsentrasi yang Berbedaa. *Journal Fish Protech 2* (1): 69 – 77.
- BPOM, (2019) Nomor 11 Lampiran 1 Tentang Jenis Bahan Tambahan Pangan Yang Diizinkan.
- Budiasih, K. S. (2017) Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY, 21(4) 183–188.
- Budiyati, C. S., Zussiva, A., & Laurent, B. K. (2012). Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 1(1), 356–365.
- Chusak, C., C.J. Henry, P. Chantarasinlapin, V. Techasukthavorn dan S. Adisakwattana. (2018) Influence of *Clitoria ternatea* Flower Extract on the In Vitro Enzymatic Digestibility of Starch and Its Application in Bread. *Foods* (2018) Jul; 7(7): 102.
- Dalimartha, Setiawan. (2008). Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jakarta: Penerbit Pustaka Bunda.
- Darwin, Philips. (2013). Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu
- Dewi, A. Puspita, Setyawardani, Triana & Sumarmono, Juni. (2019). Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Terhadap Sineresis Dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. *Journal of Animal Science and Technology 1* (2): 145 – 151
- Diantoro, A. Rohman, M. Budiarti, R. Palupi, T, H. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Terhadap Kualitas Yogurt. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6 (2): 59 - 66.
- Handarini, K., (2014). Potensi ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) sebagai pewarna dan pengawet alami pada jelly jajanan anak. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 11 (2), 32-42.
- Hartono, M. A. (2013). Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai pewarna alami es lilin. *Jurnal Biologi*, 1-15.
- Haryati, N., dan Ahmad, Z., (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Dengan Variasi Susu Krim. *Jurnal Agritepa*. 1 (2):143 – 156.

- Hayati E.K., Budi, U.S. dan Hermawan R.(2012). Konsentrasi total senyawa antosianin ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) : pengaruh temperatur dan pH. *Jurnal Kimia*. Vol 6 (2).
- Huda, F. N., Noriham, A., Norrakiah, A. S., dan Babji, A. S.,(2009), Antioxidant activity of plants methanolic extracts containing phenolic compounds. *African Journal of Biotechnology*, 8 (3), 484-489.
- Husain, N., & Engelen, A. (2020). Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4(1), 30-42.
- Hamid, H. W., Limonu, M., & Maspeke, P. N. (2021). Pengaruh Konsentrasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Kualitas Dan Organoleptik Tahu. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 62-74.
- Indrasti, D., Andarwulan, N., Hari Purnomo, E., & Wulandari, N. (2019). Suji Leaf Chlorophyll
- Inggrid, M., Hartanto, Y., & Widjaja, J. F. (2018). Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Rekayasa Hijau: Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan*, 2(3).
- Kasolo, J.N.,Bimeya, G.S., Ojok, L., J., (2010) Leaves in Ugandan Rural Communities. *Journal of Medical Plant Research*. Vol. 4(9):753-757
- Kazuma K, Noda N, Suzuki M., (2013), Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria ternatea*, *Phytochem*. 64(6):1133-1139.
- Khor K, Z. Lim V. Moses E, J. Samad N, A. (2018). The In Vitro and In Vivo Anticancer Properties of *Moringa oliefera*. Hindawi. Pulau Pinang.
- Khusnaya, M. (2019). Upaya Pelestarian Makanan Tradisional Melalui Pasar Sore Karangrandu (PSK) Di Desa Karangrandu, Kecamatan Pecangaan, Kabupaten Jepara (Doctoral dissertation, UNNES).
- Krisnadi, A. D. (2015). *Moringa Oleifera*. Retrieved 2016, from <http://kelorina.com/blog/ebook-kelorsuper-nutrisi/> Diakses 5 november 2021
- Kristina, N. N., & Siti, F. S. (2014). Pemanfaatan tanaman kelor (*Moringa oleifera*) untuk meningkatkan Produksi Air Susu Ibu. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20(3), 26–29.
- Kosai, H. et al. (2015) ‘Incidence and risk factors of childhood pneumonia-like episodes in Biliran Island, Philippines - A community-based study.

- Kurniasih.(2015).Khasiat dan Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit. Yogya: Pustaka Baru Press.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Lee, P. M., and Abdullah, R. (2011) L. Thermal degradation of blue anthocyanin extract of *Clitoria ternatea flower*. 2nd International Conference on Biotechnology and Food Science, 7, 49–53.
- Lempang M. (2012). Aren dan Manfaat Produksinya. *Jurnal Info Teknis EBONI* 9(1): 37-54
- Lestari Arsanti Lily,. (2018). Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Yogyakarta: Gajahmada University Press.
- Lian, A. (2012). Identifikasi Jenis Zat Pewarna dan Pemanis Buatan pada Jajanan di Sekolah dasar Negeri 1 Ilotidea Kecamatan Tilango Kabupaten Gorontalo Provinsi Gorontalo. Skripsi Kesehatan Masyarakat, 2012;10
- Li H., X. Y. Wang., Y. Li., P. H. Li., and H. Wang. (2009). Polyfenolick compounds and antioxidant properties of selected China wines. *Journal Food Chem.* 112 (1) :454-460.
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. (2013). *Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhdap sifat organoleptik dan kimia cookies*. Agritekno. 1 (1) : 130-138
- 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.
- Malik, K., Tokkas, J., and Goyal, S. (2012). Microbial Pigments: a Review. *Int. J. Microbial. Resour. Technol*, 1: 361-365.
- Mardiah. (2017). Analisa Kadar Kalsium (Ca) pada Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*. 8 (15): 49 – 52.
- Mardiah, Amalia, L., dan Sulaeman, A. (2010). Ekstraksi Kulit Batang Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Sebagai Pewarna Merah Alami. *Jurnal Pertanian*. ISSN 2087-4936 Volume 1 Nomor 1, Oktober 2010.
- Mardiah, Sawarni, Ashadi R. W. dan Rahayu A. (2009). Budi Daya dan Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.

- Marpaung Muji. (2018). Optimalisasi Proses Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). Dengan Metode Permukaan Tanggap. Tesis Sekolah Pasca Sarjana Intitut Pertanian Bogor.
- Martono, Nanang. (2012). Sosiologi Perubahan Sosial : Perspektif Klasik, Modern, Posmodern, dan Poskolonial. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Maryani, Herti, dan Kristina (2008), "Khasiat dan Manfaat Rosella", Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Mastuti, Endang. (2013). Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Sebagai Bahan Pewarna Makanan. Simposium Nasional RAPI XII: 44 – 51.
- Maulida, Hilda M., dan Rita I. (2016). Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor dan Bubuk Daun Kelor Terhadap Hasil Jadi Mie Kering Mocaf. *Ejournal Boga*. 5 (2): 17 - 26.
- Mitasari, L. (2018). Pengaruh Proporsi Puree Wortel (*Daucus Carota L.*) Dan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Sapi. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Muchtadi, T.R. (2013). Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung. Hal 260.
- Natalia, D. (2005). Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Pelarut Organik Terhadap Total Antosianin dari Ekstrak Pigmen Alami Buah Arben (*Rubusidaeus (Linn.)*). Skripsi. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Nugroho W.B. (2009). Aktivitas Antioksidan Fraksi n-Heksan, Eter, dan Air Ekstrak Metanolik Daun Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Terhadap Radikal DPPH. Skripsi Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi, Surakarta.
- Nurhayati, Endang, Venny Indria Ekowati Mulyana, dan Avi Meilawati (2013).. "Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya." *Penelitian Guru Besar*. Universitas Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ola, A. P (2017). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Hasil Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin A Pada Yoghurt Susu Sapi Skripsi.
- Palimbong, S., & Pariama, A. S. (2020). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea Linn*) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan: Potential of Telang Flower Extract (*Clitoria ternatea Linn*) as a Colorant on Sticky Rice Tapai Products. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2(3), 228-235.

- Patel, S. (2014). *Hibiscus sabdariffa* : An ideal yet underexploited candidate for nutraceutical applications. *Biomedicine & Preventive Nutrition*. Vol 4 : 23-27
- Permenkes No. 28 Tahun (2019) tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia
- Purba, E. C. (2020). Kelor (*Moringa oleifera* Lam.): Pemanfaatan Dan Bioaktivitas. *ProLife*, 7(1), 1–12. https://doi.org/10.33541/jpvol6iss2pp1_02
Diakses 6 nov 2021
- Rai KS, (2010), Neurogenic Potential of *Clitoria ternatea* Aqueous Root Extract- A Basis for Enhancing learning ang Memory, *World Academy of Science, Engineering and Technology*, 70:237-240.
- Rahayu, S.R., (2018). Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kualitas Selai Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). Skripsi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Rana, Salsabila Eka G., Lydia Ninan Lestario, Yohanes Martono. (2018). Pengaruh Penambahan Beberapa Konsentrasi Gula terhadap Stabilitas Warna Ekstrak Antosianin Buah Rukem (*Flacourtia rukam* Zoll.& Mor.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7 (4): 173 – 179
- Rizki MI, Nurkhasanah, Yuwono T, Nurani LH, Kraisintu K. (2017). Antioxidant Activity Of Nanoparticle From Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) Calyx Extract Originated Indonesia And Thailand. *Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, 8 (1S) : 149
- Rizqi, MM. (2014). Formulasi Teh Daun Sukun (*Artocarpus Altilis*) dengan Penambahan Kayu manis dan Melati sebagai Minuman Fungsional. Bogor:Institut Pertanian Bogor.
- Riwandy, A., Aspriyanto, D., & Budiarti, L. Y. (2014). Aktivitas antibakteri ekstrak air kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap pertumbuhan *Streptococcus mutans* in vitro. *Jurnal Kedokteran Gigi Dentino*, 2(1).
- Rosyidi, Djalal. (2011). Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Hal 24-34 Vol. 1, No. ISSN : 1978 – 0303.
- Rosyidah A.Z dan Rita Ismawati (2015). Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleivera*). *Jurnal Tata Boga*, 5(1).

- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriantono, Maya Puspita Putri. (2010). Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sina Dhila. (2020). Manis – Manis Club. PT Gramedia Pustaka Utama Anggota Ikapi, Jakarta 2020.
- Sreelatha, S., Padma, P.R. (2009). Antioxidant Activity and Total Phenolic of *Moringa Oleifera* Leaves in Two Stage of Maturity. *Plant Food Hum Nutr.* 64, 303-313
- Suebkhampet, A., dan Sotthibandhu, P., (2011). Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea* L.) As a Dye on Animal Blood Smear Staining. *Suranaree Journal of Science Technology*. 19 (1):15-19.
- Susiwi, (2009), Penilaian Organoleptik, Pendidikan Kimia FPMIPA, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Supratyami, M., Amalia, L., dan Kusuma, W. (2015). Pemanfaatan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) sebagai pewarna alami pada pembuatan *soft candy*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1 (2): 148-154.
- Tjahja, M., Uswatun, H., Aisyah, A., (2020) Perilaku Konsumen Terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal mutu pangan* Vol. 8(1):10-16.
- Tyas Siwi Purwaning Agnes. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal.ugm.ac.id. Vol.1 (1) : hal 3*.
- Ulfa, S., dan Rita I. (2016). Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan Awal Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Bakso. *E-journal Boga*. 5(3): 83-90
- Widjanarko, S. B., Susanto, T dan Sari, A. (2000). Penggunaan Jenis dan Proporsi Tepung yang Berbeda Bersifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Dodol Pisang Cavendish (*Musa Paradisiaca* L). Malang: Universitas Brawijaya
- Widyasanti, A., Rohdiana, D., & Ekatama, N. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis*) dengan Metode DPPH (2, 2-Difenil-1-Pikrihidrazil). *FORTECH*, 1 (1), 1-9.
- Winarno, F, G, (2008). Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: PT Gramedia Pustaka
- Wiyasha, IBM. (2008). F&B Cost Control Edisi 2. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Wulandari, Putri Ayu,. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Terhadap karakteristik Cendol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8 (3): 248 – 256.