

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. 2020. Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh. *Laporan Akhir*. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Adrikayana, E. S., Pratiwi, E., & Putri, A.S. 2022. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori pada Puding Bunga Telang. *Jurnal Mahasiswa*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- Amanah, M. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Strawberry Terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima Jelly Lidah Buaya. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 32–37.
- Anhar, C. A., & Prasetyorini, T. 2022. Karakteristik Mutu Sensoris pada Formulasi Kombinasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Daun Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Mix Sebagai Minuman Fungsional. *Prosiding Seminar Nasional Poltekkes Jakarta III*, 37-45.
- Arsiyah, S. 2019. Deskripsi Konsumsi Suplemen VitaminC pada Masyarakat yang Berkunjung ke Apotek Hasadef Malang. (Doctoral dissertation, Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang).
- Budiasih, K. S. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY*, 21(4), 183-188.
- Burhan, A. H., Rhamadhani, E. A., & Irianto, I. D. K. 2022. Pengaruh Waktu Penyeduhan Terhadap Kadar Vitamin C pada Minuman Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(1), 39-49.
- Chasparinda, M. E., Andriani, M., & Kawiji. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*. R) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 20-27.
- Dianatasya, A., Khanifah, F., & Dewi, R. S. 2020. Analisa Kadar Vitamin C Infused Water Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Lemon (*Citrus limon*). *Karya Tulis Ilmiah*, STIKES Insan Cendekia Medika Jombang.

- Emilda. 2018. Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* NEES EX.BL.) Terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(1), 246-252.
- Evizal, R. 2013. Tanaman Rempah dan Fitofarmaka. Lampung: Lembaga Penelitian Universitas Lampung.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 30-38.
- Gelgel, K. D., Yusa, N. M., & Permana, I. D. G. M. 2016. Kajian Pengaruh Jenis Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Waktu Pengeringan Dauh Terhadap Kapasitas Antioksidan Serta Sensoris Wedang Uwuh. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 11-19.
- Hadiwijaya, Y., Kusumiyati., & Munawar, A. A. 2020. Prediksi Total Padatan Terlarut Buah Melon Golden Menggunakan Vis-swnirs dan Analisis Multivariat. *Jurnal Penelitian Saintek*, 25(2), 103-114.
- Handayani, A. T. 2022. Pengaruh Konsentrasi Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Teh Kombucha. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Hastuti, A. M., & Rustanti, N. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 3(3), 362-369.
- Herdiana, D. D., Utami, R., & Anandito, R. B. K. 2014. Kinetika Degradasi Termal Aktivitas Antioksidan pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 44-53.
- Herdianto, A. C. 2020. Karakteristik Wedang Uwuh Celup dengan Perbedaan Jenis Jahe Serta Rasio Jahe Dan Secang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Hidayati, N., Aina, Q., & Arlingga, M. P. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Antosianin Ice Cream. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(1), 444-452.

- Ibrahim, A. M., Yunianta, & Sriherfyna, F. H. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 530-541.
- Idris, H., & Mayura, E. 2019. Teknologi Budidaya dan Pasca Panen Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Balai Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat*, 1–15.
- Indriani, L. 2017. Uji Stabilitas Vitamin C pada Sediaan Minuman Soda Bervitamin dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT). *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Ismawati, N., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89-93.
- Kartiwan, & Badewi, B. 2009. Karakteristik Sensoris Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut. *Partner*, 16(2), 50-56.
- Kristianingrum, S. 2009. Pembuatan Wedang Uwuh Celup. *Juridik Kimia FMIPA UNY*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kusuma, W. T. 2016. Karakteristik Mutu Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Hasil Pengeringan Metode Foam-mat Drying Menggunakan Oven Microwave. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & Hanggita, S. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 11(1), 9-21.
- Lutfia, F., & Kurniawan, T. D. 2019. Mutu Fisik Sediaan Lipbalm dengan Pewarna Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). (Doctoral dissertation, Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang).
- Makasana, J., Dholakiya, B. Z., Gajbhiye, N. A., & Raju, S. 2017. Extractive Determination of Bioactive Flavonoids from Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* Linn.). *Research on Chemical Intermediates*, 43(2), 783-799.
- Melasheni, D. 2018. Aktivitas Komunikasi Pemasaran di Labore Coffee Eatery (Studi Deskriptif pada Marketing Communication di Labore Coffee Eatery). *Skripsi*. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Nutrisia, A., Dewi, I., & Rusita, Y. 2018. Pengembangan Formula Wedang Secang Sebagai Minuman Kemasan Rendah Kalori. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*, 7(1), 01-100.
- Novitaroh, A., Sulistiani, R. P., Isworo, J. T., & Syadi, Y. K. 2022. Sifat Sensoris, Kadar Protein dan Zat Besi pada *Cookies* Daun Kelor. *Jurnal Gizi*, 11(1), 32-44.
- Padmawati, I. G. A., Pratiwi, I. D. P. K., & Wiadnyani, A.A. I. S. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1), 43-54.
- Palimbong, S., & Pariama, A. S. 2020. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2(3), 228–235.
- Pasaribu, W. A. 2022. Pengaruh Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Susu Nabati Terhadap Mutu Yoghurt. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Pebiningrum, A., & Kusnadi, J. 2017. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Journal of Food and Life Sciences*, 1(2), 33–42.
- Pertiwi, A. F., Taufik, E., & Arief, I. I. 2023. Karakteristik Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(1), 34-45.
- Pratiwi, A., Elfita., & Aryawati, R. 2012. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Minuman Kombucha dari Rumpun Laut *Sargassum sp.* *Maspari Journal*, 4(1), 131-136.
- Priyatna, F. D., Slamet, A., & Tamaroh, S. 2022. Pengaruh Variasi Lama Pengeringan dan Penambahan Bunga Telang Terhadap Warna, Sifat Kimia, dan Tingkat Kesukaan Minuman Campuran Teh dan Bunga Telang. *Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*.
- Putri, D. A. 2014. Pengaruh Metode Ekstraksi dan Konsentrasi Terhadap Aktivitas Jahe Merah (*Zingiber officinale var rubrum*) Sebagai Antibakteri *Eschericia coli*. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Bengkulu.
- Pujiastuti, V. I., & Maria, R. F. 2023. Effect of Types of Packaging and Duration of Cold Storage on The Wedang Uwuh Ready to Drink. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 15(1), 119-130.

- Rahayuningsih, J., Sisca, V., Eliyarti, & Angasa, E. 2022. Analisis Vitamin C Pada Buah Jeruk Pasaman Untuk Meningkatkan Kekebalan Tubuh Pada Masa Pandemi Covid-19. *Journal of Research and Education Chemistry*, 4(1), 29-33.
- Rahman, F. T., Dwiloka, B., & Mulyani, S. 2022. Total Padatan Terlarut dan Transmittansi Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(2), 10-16.
- Rahmania, A. U., Ariswati, H. G., & Sumber. 2018. Perancangan pH Meter Berbasis Arduino Uno. *Seminar Tugas Akhir*. Jurusan Teknik Elektromedik. Politeknik Kesehatan Surabaya.
- Rahmawati, F. 2011. Kajian Potensi Wedang Uwuh Sebagai Minuman Fungsional. *Seminar Nasional "Wonderful Indonesia"*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sari, R., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dan Susu Terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Puding Susu. *Naskah Publikasi Teknologi Hasil Pertanian*.
- Sari, R., & Suhartati. 2016. Secang (*Caesalpinia sappan* L.) : Tanaman Herbal Kaya Antioksidan. *Info Teknis EBONI*, 13(1), 57-67.
- Susilo, D. T. 2015. Pengaruh Penambahan Teh Bunga Rosella Terhadap Pembuatan Sirup Buah Sirsak. *Laporan Tugas Akhir*. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Tambunan, L. R. 2017. Isolasi dan Identifikasi Komposisi Kimia Minyak Atsiri dari Biji Tanaman Kapulaga (*Amomum Cardamomum* Willd). *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 57–60.
- Tarihoran, W. C., Hintono, A., & Rizqiati, H. 2022. Total BAL, Viskositas, pH, dan Padatan Terlarut Kefir Susu Kerbau dengan Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(4), 187-193.
- Tulungen, F. R. 2019. Cengkeh dan Manfaatnya Bagi Kesehatan Manusia Melalui Pendekatan Competitive Intelligence. *The Tropical Journal of Biopharmaceutical*, 2(2), 158-169.
- Unawahi, S., Widhyasanti, A., & Rahimah, S. 2022. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) Sebagai Pewarna Alami pada Minuman Bersoda. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Agointek*, 16(2), 256-263.

- Widuri, S. A. 2022. Minuman Tradisional di Pasar Tabanan Bali. *Journal of Hospitality & Tourism Innovation*, 6(1), 47–57.
- Wiedyantara, A. B., Rizqiati, H., & Bintoro, V. P. 2017. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen, dan Tingkat Kesukaan Keju Mozzarella dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1-7.
- Yuliasari, H., Ayuningtyas, L. P., & Erminawati. 2023. Identifikasi Senyawa Bioaktif dan Evaluasi Kapasitas Antioksidan Seduhan Simpliasi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 18(1), 1-9.
- Yurisna, V. C., Nabila, F. S., Radhityaningtyas, D., Listyaningrum, F., & Aini, N. 2022. Potensi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Antibakteri pada Produk Pangan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 68–77. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.5738>