

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal M, I. 2020. Pengaruh Variasi bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh. Laporan Akhir. Teknologi Industri Pangan. Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Addion Nizori. 2023. Pengaruh konsentrasi gula stevia terhadap sifat sensori dan antioksidan minuman fungsional bunga telang (*Clitoria ternatea*). Jurnal Sains dan teknologi. Universitas Jambi. Jambi.
- Adhitama, R. 2020. Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi pemanis Stevia dan lama Fermentasi Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Terhadap Kualitas Teh Kombucha. Skripsi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Sumatra Selatan
- Administrator. 2023. Perbedaan gula batu putih dan kuning. Perbedaan.co.id
- Afriza, R., dan Ismanild. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode lane Eynon dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Jurnal teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium. Vol 2(2), 90-96).
- Amalia, F. 2016. Pengaruh Grade Teh Hijau dan Konsentrasi Gula Stevia Terhadap Karakteristik Sirup Teh Hijau (Green Tea). Skripsi. Universitas Pasundan, Bandung.
- Anggraeni, M. 2017. Sifat Fisikokimia Roti Yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(1), 52–56.
- Angriani L. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea J.* 2019.
- Anna, K. 2012. Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis. 1 th ed. Surabaya: Stomata.
- Aprilia, R. T. 2023. Pengaruh Jenis Pemanis Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Minuman Kulit Melinjo. Laporan Akhir. Teknologi Industri Pangan. Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Arora, E. 2010. Stevia: A Promising Herbal Sweeteners. *New Horizon*. Vol. 12 no. 4.
- Asmawati, Sunardi, H., Dan Ihroni. 2018. Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek*, 5(2).

- Astawa, IK. P dkk. 2023. Daya Hambat Madu Lebah Klanceng (*Trigona laeviceps*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia Coli*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Hindu Indonesia, Bali, Indonesia.
- Astini, N. L. Y. 2022. Alternatif Penggunaan Gula Palem Sebagai Pengganti Gula Pasir dalam Pembuatan Sponge Cake Kukus. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(11).
- Astuti, I. M., Rustianti, N. 2014. Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas dan Nilai pH Es Krim Yang disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College*. Vol 3, No, 3 (331-336).
- Astuti, A., dan Pade, S. W. 2020. Karakteristik Vitamin C, Viskositas dan Nilai pH Minuman Fungsional Kombinasi Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus*) dan Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe.*). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4(1), 13-18.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01 – 2985 – 1992. Sirup Fruktosa.
- Badan Standarisasi Nasional Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01 – 3143-1992. Minuman Teh Dalam Kemasan.
- Badan Standarisasi nasional. 1995. Gula palem.
- Badan Standarisasi Nasional, 1996. Gula stevia berpasir.
- Badan Standarisasi Nasional. (2010). SNI 3140.3:2010 - Gula kristal - Bagian 3: Putih. SNI (Standar Nasional Indonesia), ICS 67.180, 1–17.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 8664-2018. Madu. Badan Standarisasi Nasional.
- Budiasih, K. S. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Pros Semin Nas Kim UNY.
- Budiman I, Sandra Maria C (2011). Efek fruktosa dan glukosa terhadap kadar trigliserida plasma.
- Butar, Frengki Butar. 2011. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Kualitas Sirup Mangga Arum Manis Lewat Matang. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Dari, D.W., Rahmadhani, S., Junita, D. 2021. Gambaran Daya Terima Minuman Sari Buah Pedada (*Sonneratia sp.*) dengan Penambahan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10 (2): 89-99.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010. Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Jakarta: Depkes RI: 2010.
- Desmawati, 2017. Pengaruh Asupan Tinggi Fruktosa Terhadap Tekanan Darah. Jurnal Majalah Kedokteran Andalas. Vol. 40, No.1, Hal. 31 – 39. Padang: Universitas Andalas.
- Dodi I, Noval, A. R. 2020. Pembuatan Teh Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) Asal Kalimantan Barat Pada Variasi Suhu Pengeringan. Politeknik negeri Pontianak. Kalimantan.
- Dody H, Eko B, Satrijo S, Lingga G. D, Eva T. 2022. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, Universitas Mataram. Fakultas Kedokteran, Universitas Mataram.
- Dwisetyaningsih, Apriyantono, Maya Puspita. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Dwiyanti, R. D., Nailah, H., Lupiatina, L., 2018. Efektifitas Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dalam Menghambat Pertumbuhan Escherichia Coli. J Skala Kesehatan.
- Erwinda. M. D., Susanto. W. H. 2014. Pengaruh PH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) Dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. Jurusan teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang. Jawa Timur.
- Eveline., Sofia, D., dan Cindy, W. (2010). Pengaruh Konsentrasi Serbuk dan Konsentrasi Kappa Karagenan Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Jelly Belimbing Manis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(1):31-44.
- Fadhilah, R. dan K. Rizkika. 2015. Laba: Lebah Tanpa Sengat. Depok, PT. Trubus Swadaya
- Fajri, A., N. Herawati, dan Yusmarmi. 2017. Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Sirup Dari Bonggol Nanas. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian. Universitas Riau 4 (2): 1-12.
- Fauzi, R. A. 2022. Optimasi Proses Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Menggunakan Metode Respon Permukaan. Teknologi Industri Pangan Universitas Padjajaran. Bandung, Jawa Barat.
- Fitrotul Kamila. 2023. Pengaruh Penambahan Gula Batu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C, Total Gula, Derajat Keasaman, Viskositas dan Daya Terima Pada Sirup Buah Kawista (*Limonia acidissima* L.).

Program Studi Gizi. Fakultas Psikologi dan Kesehatan. Universitas Islam Walisongo Semarang.

- Gunawan, A., D.E. Sitohang dan M.Y. Thoha. 2012. Pengaruh Waktu Pemasakan dan Volume Larutan Pemasak Terhadap Viskositas Pulp dari Ampas Tebu. *Jurnal teknik Kimia* 18(2):1-8.
- Hayati, R. Efendi. Rahmadana, F. 2020. Determinan of the Best Treatment of the Harvesting, Physicochemical Properties, Organoleptic Test using the Effectiveness Index Method on the Aceh Local Rice Genotype M7. Departemen of Agrotechnology. Faculty Od Agriculture. Syiah Kuala University. Darussalam, Banda Aceh.
- Ho CW, Aida WW, Maskat MY, Osman H. 2007. Changes In Volatile Compounds of Palm Sap (*Arenga Pinnata*) During the Heating Process for Production of Palm Sugar. *Food Chemistry*. 102(4): 1156 – 1162.
- Ikhwan, A., Hartati, S., Hasanah, U., Lestari, M., dan Pasaribu, H. (2022). Pemanfaatan Teh Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Minuman Kesehatan Dan Meningkatkan UMKM Di masa Pandemi *Covid 19* Kepada Masyarakat Di Desa Simonis Kecamatan Aek Natas. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(1), 1-7.
- Ivani Putri. T. 2017. Studi Komparasi Atribut sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang. Jawa Timur.
- J. K. Negara, A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R.R.S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. Departemen Ilmu Produksi dan teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- J. Ngginak., H. F. Klau., Nge T., S. Bisilissin, L. B. C. 2019. Kandungan Gula Reduksi Dalam Nira Siwalan (*Borassus Flabellifer L*) Sebelum Pemasakan dan Setelah Proses Pemasakan. Jurusan pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Kristen Artha Wacana. Oesapa. Kupang. Nusa Tenggara Timur.
- Jeyaraj, EJ., Lim, YY., Cho, WS. 2020. *Extraction Methods of Butterfly Pea Activities of Its Phytochemicals. J. Food Sci. Technol.*
- Kafiya, S. R. 2022. Perbandingan Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris dari Minuman Kulit Melinjo dengan Penambahan Alang-Alang atau Bunga Melati Kering. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.

- Khalisa, Yanti, M. L., Raida, A. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimni. L*). Teknik Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala.
- Kustiani, R. 2021. “Warna Gula Batu Putih, Kuning, atau Coklat Menentukan Kandungan Nutrisinya”. Dalam Tempo.co Post. 14 Januari 2021. Jakarta.
- Kusuma, A. D. 2019. Potensi Teh Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Obat Pengencer Dahak Herbal Melalui Uji Mukositas. *Risenologi*. 4(2), hal 65-73
- Kusuma, S., K. Putra, T. Darmayanti. 2019. Pengaruh suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan teh herbal kulit kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol: 8(1): 85-93.
- Lauma, S. W, dkk. 2015. Uji Efektivitas Perasan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia S*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. Pendidikan Dokter Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Sam Ratulangi. Manado. Sulawesi Utara.
- Limanto, A., 2017. Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman Stevia rebaudiana. *Jurnal Kedokteran Meditek*. 23 (61): 1-4.
- Limbong, J. J. W. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bunga telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Tambahan Bahan Makanan Terhadap Karakteristik Sensori dan Aktivitas Antioksidan pada Kuliner Blue Sushi. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. Jawa Tengah.
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L*) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal Of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63-85.
- Menezes, C., A. Vollet-Neto, F. f. L. Contrera, g. C. Venturieri, V. L. Imperatriz-Fonseca. 2013. The Role of Useful Microorganisms to Stingless Bees and Stingless Beekeeping. P. 153-171. In: P. Vit, S. R. M. Pedro, D. Roubik (Eds.). *Pot-Pollen: A Legacy of Stingless Bess*. Springer Science and Business Media, New York.
- Mishra. 2010. Stevia rebaudiana-A Magical Sweetener. *Global Journal of Biotechnology dan Biochemistry* 5 (1): 62-74.
- Mukherjee, PK., Kumar, V., Kumar, NS., Heinrich, M. 2008. *The Ayurvedic Medicine Clitoria Ternatea from Traditional Use to Scientific Assessment. Journal of Enthnopharmacology*. 120:291-301.
- N. Lubis., Sofiyani. S., Junaedi. Effan. C. 2022. Penentuan Kualitas Madu Dari Kadar sukrosa dengan Metode Luff Schoorl. Program Studi Farmasi.

Fakultas Matematika dan ilmu pengetahuan Alam. Universitas Garut. Jawa barat Indonesia. Jurnal Sains dan kesehatan.

- N. T. Sonya, Wilberta. N., Lydya. S. H. R. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira ren yang Dipengaruhi PH dan Kadar Air. Jurusan Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Kristen Artha Wacana, Oesapa. Kupang. Nusa Tenggara Timur.
- Nur I, Tahirah, Nur A. A. 2023. Uji Aktivitas Antioksidan dan Mutu Fisik Teh Herbal Bunga Kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*). Program Studi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Makassar.
- Nurani, F. P. 2020. Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Selai dan Marmalade Buah-buahan. *Journal Of Food Technology and Agroindustry* 2(1): 27-32.
- Nurhasanah, 2011. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Agar-Agar Terhadap Mutu Permen Jelly Sirsak. Teknologi pangan, Fakultas Pertanian. USU Medan.
- Pika Apriyance. 2014. Uji Mutu Hedonik. Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. Jawa Barat.
- Prahastuti, S. 2011. Konsumsi Fruktosa Berlebihan dapat Berdampak Buruk bagi Kesehatan Manusia. *JKM*, 10, 173-189.
- Putra, R. G., Salim, A. T. A., Aminudin, A., Romandoni, N., Bisono, R. M., Aditama, C. C., Febriana, D., Rahmawati, C. N., & Sari, S. F. 2021. Terapan IPTEK pada Pengolahan dan Peningkatan Produktifitas Lahan di Masyarakat Pacitan untuk Budidaya Lebah Klanceng. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4), Article 4.
- Ramadhianto, A. 2017. Uji Bioaktivitas Crude Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* Secara In Vitro. Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Biologi. Universitas Medan.
- Rao, P. V., Krishhnan, K. T., Salleh, N., & Gan, S. H. (2016). Biological and therapeutic effects of honey produced by honey bees and stingless bees: a comparative review. *Revista Brasileira de Farmacognosia*, 26(5), 657–664. doi: 10.1016/j. bjp.2016.01.012.
- Razak, Abdul, dkk. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia s.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2013; 2(1)
- Rizka, S. R. , S. Susanti, Nurwantoro. 2019. Pengaruh Jenis Pemanis yang

Berbeda Terhadap Viskositas dan Nilai PH Sirup Ekstrak Daun Jahe(*Zingiber Officinale*). *Teknologi Pangan*, 3(1).

- Sanni. I. A., Lestari P., Aprianingsih T., Sumardani. T. Z., Wicaksana. G. C., Sholiah. A. 2022. Pengaruh Suhu Terhadap Kelarutan dan Viskositas Pada Gula Pasir. Pendidikan IPA. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Tidar. Vol. 11, No. 1, 2022 (Hal 19-21)
- Saputra, K. A. J. S. Pontoh., dan L.I. Monuat. 2015. Analisis Kandungan Asam Organik Pada Beberapa Sampel Gula Aren. *Jurnal MIPA Unsrat* 4(1): 69-74
- Seli Pebriyanti. 2022. Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Produk Wafer Flat Di PT Javaindo Maju Sejahtera. Supervisor Jaminan mutu Pangan. Sekolah Vokasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Jawa Barat.
- Shindy, R, R., Siti, S., Nurwantoro. 2019. Pengaruh Jenis Pemanis Yang Berbeda Terhadap Viskositas dan Nilai pH Sirup Ekstrak Daun Jahe (*Zingiber Officinale*). *Teknologi Pangan*. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang. Jawa Tengah. Indonesia.
- Sinila, S. 2016. *Farmasi Fisik*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Souza, B., Roubik, D., Barth, O., Heard, T., Enríquez, E., Carvalho, C., Mrchini, L., Locatelli, J., Persano-oddo, L., Almeida Muradian, L., Bogdanov, S., & Vit, P. 2006. Composition of stingless bee honey: Setting quality standards. *Interciencia*, 31, 867–875.
- Sri Wijanarti. Iman, S. Ika Restu, R. Anjar Ruspita, S. 2020. Pengaruh penggunaan Jenis Gula Pada Minuman Cokelat Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Teknologi Hayati dan Veteriner*. Universitas Gajah Mada. Jawa Tengah
- Stone, Herbert dan Joel L Sidel. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press. California, USA.
- Sudaryati. P. M. Kardin. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona Murxita Linn*) Terhadap Proporsi Jenis Gula Dan Penambahan Gelatin. UPN Veteran. Surabaya.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas pendidikan Indonesia. Bandung.
- Talha, M. 2012. *Analysis of Stevioside in Stevia*.

- Victoria, P. Lesia, R. Maria, B. Kenneth, B.S. Lushchak, O. 2021. Natural Sweetener Stevia Rebaudiana: Functionalities, Health Benefits and Potential Risks. Department of biochemistry and Biotechnology. Vasyl Stefanyk Precarpathian National University. 57 Shevchenko Str., Ivano-Frankivsk. 76018. Ukraine
- Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Windy Pujiwanti. Niken Purwidiani. Lucia Tri. P. Sri Handajani. 2024. Pengaruh Substitusi Gula palem Terhadap Sifat Organik Egg Roll Tepung Kacang Koro Bengkulu. Pendidikan Tata Boga. Universitas Negeri Surabaya. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Vol. 2 No. 2.
- Yosyfa A, Nurwantoro, Valentinus P. B. 2016. Substitusi gula sukrosa dengan gula fruktosa pada proses pembuatan roti terhadap sifat sensori roti. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Zuhairah. Nst., Ernala. B. G., Dyna. G. R., Firdaus. F. 2019. Identifikasi Kadar Glukosa dan Sukrosa Pada Madu Hutan. Universitas Sari Mutiara Indonesia. Medan. Sumatera Utara. Vol 1. No 2.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Zussiva, Ana, Laurent, B.K dan Budiyati, C. Sri. 2012. Ekstraksi dan analisis Zat Warna Biru (Antosianin) Dari Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Pewarna Alami. Jurusan Teknik kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol. 1 No. 1.