

DAFTAR PUSTAKA

- (Balitkabi) Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementrian Pertanian. 2015. Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3713 : 2018. Es Krim. Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Aderiyanti, R. (2022). Studi Perbandingan Metode Pengukuran Antioksidan.[Skripsi]. *Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung*.
- Adiningsih, R. (2014). Pengaruh kombinasi emulgator CMC dan tween 80 terhadap stabilitas fisik emulsi minyak ikan. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 3(1), 33.
- Aditya, F. P. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Dan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik).
- Adwas, A. A., Elsayed, A., Azab, A. E., & Quwaydir, F. A. (2019). Stres oksidatif dan mekanisme antioksidan dalam tubuh manusia. *J. Appl. Biotechnol. Bioeng*, 6(1), 43-47.
- Afrianto, W. F., Tamnge, F., & Hasanah, L. N. (2020). Hubungan antara etnobotani dan bioprospeksi bunga telang (*Clitoria ternatea*) di Indonesia. *Asian Journal of Ethnobiology*, 3(2), 51-61.
- Agustin, C. (2018). Formulasi es krim sari kurma. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 10(1), 25-32.
- Agustina, N., Maulana, R., & Widayat, H. P. (2022). Karakteristik Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 366-371.
- Aizah, S. (2016). Antioksidan Memperlambat Penuaan Dini Sel Manusia. *Prosiding Seminar Nasional IV Hayati*, 182–185.
- Al-Asmari, A. K., Al-Elaiwi, A. M., Athar, M. T., Tariq, M., Al Eid, A., & Al-Asmary, S. M. (2014). Tinjauan tanaman hepatoprotektif yang digunakan dalam pengobatan tradisional Saudi. *Pengobatan Komplementer dan Alternatif*

Berbasis Bukti, 2014(1), 890842.

- Al-Snafi, A. E. (2016). Tanaman obat dengan aktivitas antimikroba (bagian 2): Tinjauan berbasis tanaman. *Sch Acad J Pharm*, 5(6), 208-239.
- Amagloh, F. C., Yada, B., Tumuhimbise, G. A., Amagloh, F. K., & Kaaya, A. N. (2021). Potensi ubi jalar sebagai makanan fungsional di Afrika sub-Sahara dan implikasinya bagi kesehatan: tinjauan. *Molecules*, 26(10), 2971.
- Amalia, Y. F. R., Saloko, S., & Amaro, M. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Dan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Gelato. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(4), 1-12.
- Amrullah, A., Novieta, I. D., & Rasbawati, R. (2020). Pengaruh Penambahan Agar-Agar Sebagai Bahan Pengental dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Kualitas Daya Leleh dan Nilai Organoleptik Es Krim. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 6(2), 93-106.
- Andriani, D. dan Murtisiwi, L. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dari Daerah Sleman dengan metode DPPH. *Jurnal Farmasi Indonesia* 17(1): 70-76.
- Anggraini, S. D., Widayat, H. P., & Erika, C. (2024). *Studi Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L .) dan Buah Sawo Manila (Manilkara zapota) Study of Ice Cream Making with the Addition of Clitoria ternatea L . and Manilkara zapota Extracts*. 9, 416–427.
- Anggriani, Lisa. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal* 2 (1): 32 – 37.
- Anisyah, L., Hasana, A. R., & Tindaon, S. L. V. (2022). Pemberdayaan Kelompok Pkk Kelurahan Kauman Kota Malang dalam Pemanfaatan Bunga Telang sebagai Teh Herbal di Masa Pandemi Covid 19. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(1), 175-179.
- Aprilia, S., Suroso, E., Astuti, S., & Susilawati, S. (2023). Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Stabilizer Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Es Krim Dengan

- Penambahan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L. Lam). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 98-109.
- Arbuckle, WS (2013). Es krim. Springer Science & Business Media.
- Aritonang, S. N., Roza, E., & Rossi, E. (2019, Juli). Pengaruh penambahan krim kocok terhadap kualitas soyghurt beku sebagai es krim simbiotik. Dalam Seri Konferensi IOP: Ilmu Bumi dan Lingkungan (Vol. 287, No. 1, hlm. 012029). Penerbitan IOP.
- Ayoka, T. O., Ezema, B. O., Eze, C. N., & Nnadi, C. O. (2022). Antioksidan untuk Pencegahan dan Pengobatan Penyakit Tidak Menular. *Jurnal Penelitian Eksplorasi dalam Farmakologi*, 7(3), 179-189.
- Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. 2020. Selain Cantik Ini Segudang Manfaat Bunga Telang. Balittro.
- Basri, F. (2021). *Studi Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.)* (Vol. 7, Issue 3).
- Berawi, K. N., & Agverianti, T. (2017). Efek aktivitas fisik pada proses pembentukan radikal bebas sebagai faktor risiko aterosklerosis. *Jurnal Majority*, 6(2), 86-91.
- Berenis, V., & Siregar, TM (2022). Pengaruh Rasio Susu Sapi dengan Susu Almond dan Konsentrasi Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap Karakteristik Es Krim. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi*, 6 (2), 1192-207.
- BPOM, R. (2021). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1-94.
- Bpom, R. I. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. *Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1-28.
- Budiasih, K. S. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY*, 21(4), 183-188.
- Chusak, C., Thilavech, T., Henry, C. J., & Adisakwattana, S. (2018). Efek akut minuman bunga *Clitoria ternatea* pada respons glikemik dan kapasitas antioksidan pada subjek sehat: uji coba silang acak. *BMC pengobatan*

komplementer dan alternatif, 18, 1-11.

- Cook, B., B. Pengelly, S. Brown, J. Donnelly, D. Eagles, M. Franco, B. Hanson, I. Mullen, M. Partridge, Peters, dan Schultze-Kraft. 2005. Pakan tropis. CSIRO, DPI&F (Qld), CIAT dan ILRI, Brisbane, Australia.
- Darma G.S., D. Puspitasari, dan E. Noerhartati. 2013. Pembuatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil, konsentrasi non dairy cream serta aspek kelayakan finansial. *Jurnal REKA Agroindustri*, 1(1): 45-55.
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Ekonomi Teknik*. Mc. Millan Publishing Company. New York.
- DeFilipps, R. A. & Krupnick, G. A. (2018). Tanaman obat Myanmar. *PhytoKeys*, 102. 1-341.
- Dendi Gusnadi, R. T. & E. B. (2021). *Jurnal Inovasi Penelitian. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mouse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung*, 1(12).
- Devina, D. (2018). Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada es krim (Doctoral dissertation, UAJY).
- Dr. Oz Indonesia. 2015. Mencegah Penuaan Dini, Penyebab Dan Ciri-Ciri Penuaan. <http://www.droziindonesiatv.blospot.co.id/> (diakses 6 Agustus 2016).
- Dr.dr.EM Sutrisna, Mk. (2013). *Penyakit Degeneratif*. 282.
- El Abed, K., Ammar, A., Boukhris, O., Trabelsi, K., Masmoudi, L., Bailey, S. J., ... & Bragazzi, N. L. (2019). Efek independen dan gabungan dari lari cepat habis-habisan dan latihan berkelanjutan berintensitas rendah pada biomarker stres oksidatif plasma pada pejudo terlatih. *Frontiers in Physiology*, 10, 842.
- El Husna, N., Novita, M., & Rohaya, S., 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302.
- Ermawati, D. E., Martodihardjo, S., & Sulaiman, T. S. (2017). Optimasi komposisi emulgator formula emulsi air dalam minyak jus buah stroberi (*Fragaria vesca* L.) dengan metode simplex lattice design. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 2(2), 78-89.

- Fatihaturahmi, F., Yuliana, Y., & Yulastri, A. (2023). Literature Review: Penyakit Degeneratif: Penyebab, Akibat, Pencegahan Dan Penanggulangan. *JGK: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 3(1), 63-72.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A. dan Hidayat, S. 2019. Pemanfaatan ekstrak kulit ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai bahan pewarna alternative untuk pengamatan mikroskopis *Paramecium* sp. dalam pembelajaran Biologi. *Journal of Biology and Applied Biology* 2(1): 106-112.
- Filiyanti, I., Affandi, D. R., & Amanto, B. S. (2013). Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim pada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Finkel, T., & Holbrook, N. J. (2000). Oksidan, stres oksidatif, dan biologi penuaan. *Nature*, 408(6809), 239-247.
- Fitriana, Wiwit Denny, Sri Fatmawati, and Taslim Ersam, 'Uji Aktivitas Antioksidan Terhadap DPPH Dan ABTS Dari Fraksi-Fraksi', SNIP Bandung, 2015. *Snips* (2015), 658
- Ganesan, S. (2019). Uji Daya Antioksidan Ekstrak Buah Merah (*Pandanus Conoideus* Lam) pada Saliva Pasien Gingivitis.
- Goff, HD, Hartel, RW, Goff, HD, & Hartel, RW (2013). Industri es krim. *Es krim*, 1-17.
- Gulewicz, P., Martinez-Villaluenga, C., Kasprowicz-Potocka, M., & Frias, J. (2014). Senyawa non-nutrisi dalam biji famili Fabaceae dan peningkatan kualitas nutrisinya melalui pemrosesan tradisional-kajian.
- Hakim, L. 2013. Penambahan Gum Guar pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Viskositas, Overrun, dan Kecepatan Meleleh. (Skripsi). Universitas Brawijaya. Malang. 66 hlm.
- Hambali M, Mayasari F, Noermansyah F. 2014. Ekstraksi antosianin dari ubi jalar dengan variasi konsentrasi solven dan lama waktu ekstraksi. *Teknik Kimia*. 20(2): 25-35.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., & Triani, E. (2022). Analisis komposisi bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai antioksidan alami pada produk pangan. *Prosiding Saintek*, 4, 64-70.

- Hariadi, H., Sunyoto, M., Nurhadi, B., & Karuniawan, A. (2018). Perbandingan karakteristik fitokimia ekstrak pigmen (Antosianin) bubuk ubi ungu (*Ipomoea batatas* L) dan bunga klitoria (*Clitoria ternatea*) sebagai bubuk pewarna alami. *Jurnal farmakognosi dan fitokimia*, 7(4), 3420-3429.
- Haryanti, N., & Zueni, A. (2015). Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan variasi susu krim. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 2(1).
- Hidayati, N., & Airlangga, M. P. (2021). Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap sifat organoleptik dan kandungan antosianin ice cream. *Infokes*, 11(1), 444-452.
- Husna, N. E., Novita, M., & Rohaya, S. 2013. "Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Lainnya". *Agritech*, vol.33, No.3, 296- 302.
- Ibnu Khaldun, Erlidawati, dan M. (2013). *Chimica Didactica Acta*. 1(1), 48–53.
- Ikhwan A, Hartati S, Hasanah U, Lestari M, & 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. 6(1), 1-7
- Indratama, D., & Yenita, Y. (2020). Uji Efektivitas Antibiotik Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Billimbi* L) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Pandu Husada*, 1(1).
- Juwita, R. I., Syauqy, A., Anjani, G., & Afifah, D. N. (2021). Analisis zat gizi es krim pisang batu (*Musa balbisiana* colla) sebagai pangan fungsional pencegah kanker kolorektal. *Journal of Nutrition College*, 10(1), 10-17.
- Kamoda, A. P., Nindatu, M., Kusadhiani, I., Astuty, E., Rahawarin, H., & Asmin, E. (2021). Uji aktivitas antioksidan alga cokelat *saragassum* sp. dengan metode 1, 1-difenil-2-pikrihidrasil (dpph). *PAMERI: Pattimura Medical Review*, 3(1), 60-72.
- Khusna, L., Widyaningsih, E. N., & Purwani, E. (2018). Gambaran rasa, warna, tekstur, variasi makanan dan kepuasan menu mahasantri di pesantren

- mahasiswa KH. Mas Mansur UMS (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Kosai, P., Sirisidhi, K., Jiraungkoorskul, K., & Jiraungkoorskul, W. (2015). Tinjauan tentang penggunaan etnomedisinal dari ramuan peningkat daya ingat, temu-temuan, *Clitoria ternatea*. *Jurnal Pengobatan Alami*, 71-76.
- Kumar, S., & Pandey, AK (2013). Kimia dan aktivitas biologis flavonoid: tinjauan umum. *Jurnal dunia ilmiah* , 2013 (1), 162750.
- Kurniadi, A., Sartika, D., & Herdiana, N. (2024). Kajian formulasi ekstrak bunga telang (*clitoria ternatea*) terhadap aktivitas antioksidan pada minuman fungsional. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3 (1), 13-28.
- Kusuma, A. D. (2019). Potensi teh bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai obat pengencer dahak herbal melalui uji mukositas. *Risenologi*, 4(2), 65-73.
- Lai-Cheong, J. E., & McGrath, J. A. (2017). Struktur dan fungsi kulit, rambut, dan kuku. *Kedokteran*, 45(6), 347-351.
- Lakshan, S. A. T., Jayanath, N. Y., Abeysekera, W. P. K. M., dan Abeysekera, W. K. S. M. 2019. A commercial potential blue pea (*Clitoria ternatea* L.) flower extract incorporated beverage having functional properties. *Evid Based Complement Alternat Med*. 2019 (2916914): 1-13.
- Maesaroh K, Dikdik K, Anshori J. Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. *Chim Nat Acta*. 2018;6:93.
- Maharani, A. I., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia, K. A., Rahman, N. A., Ilahi, N. F., & Farma, S. A. (2021). Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. *Prosiding Seminar Nasional Bio*, 1(2), 390– 399.
- Mahmudatussa'adah, A. 2014. Komposisi kimia ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) cilembu pada berbagai waktu simpan sebagai bahan baku gula cair. *Pangan* 23(1): 53-64.
- Makasana, J., Dholakiya, B. Z., Gajbhiye, N. A., & Raju, S. 2017. Penentuan Ekstraktif Flavonoid Bioaktif dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn.). *Penelitian tentang Zat Kimia Menengah*, 43(2), 783-799.

- Manimaran, A., Buddhan, R., & Manoharan, S. (2017). Emodin menurunkan penanda proliferasi sel selama karsinogenesis oral yang diinduksi DMBA pada hamster Suriah berwarna emas. *Jurnal Pengobatan Tradisional, Komplementer, dan Alternatif Afrika*, 14(2), 83-91.
- Margaretha Taek, Y. (2018). *Uji Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Binahong (Anredera Cordifolia (Ten.) Steenis) Dengan Metode DPPH (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang).
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea* l.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 63-85.
- Masturoh, I., & Anggita, N. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) Sebagai Penstabil Dalam Pembuatan Es Krim Sari Kedelai (Glycine Max L. Merr)*.
- Mayasari, E., Meme, M., & Priyono, S. (2021). Studi formulasi susu kedelai (*glycine max* l.), dan ekstrak kasar ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* poir) dalam pembuatan es krim non-susu. *Jurnal Internasional Pangan Tropis Lanjutan*, 3 (1), 16-22.
- Melda, M., Arini, E., & Yulinda, A. T. (2020). Pengaruh keragaman produk, cita rasa dan citra merek terhadap keputusan pembelian. *Jurnal Entrepreneur Dan Manajemen Sains (JEMS)*, 1(2), 143-149.
- Muchtadi, D., 2013, *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*, Alfabeta, Bandung.
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., & Kurniasih, R.A. (2018). Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *Jurnal Peng dan Biotek*, 6(3), 36-42.
- Nadila., Afifah, M. N., Nurshakila., Rizki, A., Vlorensus., dan Zulfadli. 2020. Studi variasi morfologi genus *Ipomoea* di Kota Tarakan. *Borneo Journal of Biology Education* 2(1): 33-41.
- Naim, I. E. (2016). Kajian Substitusi Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin.
- Nakai, K., & Tsuruta, D. (2021). Apa itu spesies oksigen reaktif, radikal bebas, dan stres oksidatif pada penyakit kulit?. *Jurnal internasional ilmu molekuler*,

22(19), 10799.

- Netramai, S., Kijchavengkul, T., Kham-ngam, C., Sirinupong, P., Kwanmuang, S., Samsudin, H., & Lertsiri, S. (2020). Pengembangan film kolorimetrik dengan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) untuk aplikasi dalam kemasan cerdas. *Pengembangan*, 18, 20.
- Ningsih, P. W., & Noerhartati, E. (2019, October). Analisis Organoleptik Produk Pukis Sorgum: Kajian Dari Konsentrasi Tepung Sorgum (*Sorghum*, SP) DAN RAGI. In *Prosiding Seminar Nasional Cendekiawan* (pp. 1-73).
- Nirmalawaty, A. (2018). Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Berbagai Formulasi Es Krim Susu Kedelai. *J. Teknoterap*, 1(2), 112-119.
- Nugroho, S. (2016). Analisis pengaruh cita rasa, label halal, dan diversifikasi produk terhadap keputusan beli konsumen pada produk olahan Tuna Inggil Pacitan Jawa Timur (Studi kasus pada UD Bina Makmur Pacitan, Jawa Timur). *At-Tauzi: Islamic Economic Journal*, 15(2), 131-148.
- Nugroho, Y. A., & Kusnadi, J. (2014). Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Es Krim [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Nuralizah, A. A., & Fadilah, R. (2016). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Terhadap Kecepatan Leleh Es Krim Yang Dihasilkan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, S7-S13.
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., Apriyani, S. W., Riset, B., Standardisasi, D., & Manado, I. (2019). Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Es Krim Yang Baru (*Pometia Pinnata* Frost.). *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 55–62.
- Oroian, M., & Escriche, I. (2015). Antioxidants: Characterization, natural sources, extraction and analysis. *Food Research International*, 74, 10-36.
- Padaga, M., & Sawitri, M. E. (2005). Membuat es krim yang sehat. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- 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. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(1), 43-54.
- Pangesti, W. D., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2019). Karakteristik es krim ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan penambahan pati garut (*Maranta arundinacea*) sebagai bahan penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 163-168.
- Parwata, M. O. A. (2016). Antioksidan. *Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana*, April, 1–54.
- Patil, A. G., & Banerjee, S. (2017). Varian es krim dan dampaknya terhadap kesehatan. *MOJ Food Process. Technol*, 4(2), 58-64.
- Permatasari, D. G., Muslihah, Z. V., Handriyanti, R. P., Saputri, D. K. D., & Trisiana, A. (2020). Analisis Es Krim Herbal Melalui Sifat Kimia (Kadar Air, Kadar Protein Terlarut Dan Kadar Gula Total) Dan Sifat Fisik (Uji Organoleptik). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 11(1).
- Phaniendra, A., Jestadi, D. B., & Periyasamy, L. (2015). Radikal bebas: sifat, sumber, target, dan implikasinya dalam berbagai penyakit. *Jurnal biokimia klinis India*, 30, 11-26.
- Praptiningsih, Y., Tamtarini., dan Rahma, A. 2013. Karakteristik es krim susu kacang tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dengan variasi jumlah karagenan dan whipping cream. *Jurnal Agroteknologi*. 7(2):150-156.
- Pratama, A. N., & Busman, H. (2020). Potensi antioksidan kedelai (*Glycine Max* L) terhadap penangkapan radikal bebas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(1), 497-504.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79-97.
- Purba, E. C. (2020). Kembang telang (*Clitoria ternatea* L.): pemanfaatan dan bioaktivitas. *Jurnal EduMatSains*, 4(2), 111-124.
- Purbasari, K., & Sumadji, A. R. (2018). Studi variasi ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) berdasarkan karakter morfologi di Kabupaten Ngawi. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 5(2), 78.

- Purnomo, E. (2023). *the Effect of Drinking Telang Flower Tea on*. 22(2), 22–32.
- Purwaniati, P., Arif, A. R., & Yuliantini, A. (2020). Analisis kadar antosianin total pada sediaan bunga telang (*clitoria ternatea*) dengan metode pH diferensial menggunakan spektrofotometri visible. *Jurnal farmagazine*, 7(1), 18-23.
- Puspawati, N. N., Sugitha, I. M., Wisaniyasa, N. W., & Suparthana, I. P. (2016). Introduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Poir*) Menjadi Bakpia Di Desa Negari, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung. *Sumber*, 21, 43.
- Puspitasari, L., & Asngad, A. (2014). *Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Mie Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) Sebagai Bahan Baku Dengan Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus)* (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Putri, Danastri Permata. (2017). Sejarah Es Krim. Jakarta: Bobo (27 April 2017).
- Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Aisy, R., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan ubi jalar sebagai alternatif karbohidrat yang meningkatkan ekonomi warga banten. *Jurnal SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 12(1), 47-53.
- Rahmawati, I. F., Kurnia, P., & TP, S. (2022). *Kadar Lemak Dan Daya Terima Es Krim Yang Terbuat Dari Perbandingan Susu Almond Dan Susu Uht Full Cream* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Rajamanickam, M., Kalaivanan, P., & Sivagnanam, I. (2015). Evaluasi aktivitas antioksidan dan antidiabetes ekstrak bunga *Clitoria ternatea* L. *Jurnal Ilmu Farmasi Terapan*, 5 (8), 131-138.
- Ratnaningrum, B. R. (2018). Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) Sebagai Penstabil Dalam Pembuatan Es Krim Sari Kedelai (*Glycine Max* L. Merr).
- Rifqi, M. (2021). Ekstraksi antosianin pada bunga telang (*Clitoria ternatea* L.): Sebuah ulasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 45-50.
- Riri Angelina, & Fildza Arief Syuhada. (2023). Manfaat Bunga Telang dan Budidayanya di CV. Peternakan Faruq. *Jurnal Agriness*, Vol: 1 No 1 2023.

- Rogers, N. M. dkk., 2014. Pengaturan Guanilat Siklase Terlarut oleh Trombospondin Matrikel: Implikasi terhadap Aliran Darah. *Frontiers in Physiology*, Volume 5, hlm. 134.
- Rohmi, R., Fikri, Z., & Pujasari, N. K. R. (2019). Ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.) media alternatif pertumbuhan *Aspergillus niger*. *Jurnal Kesehatan Prima*, 13(2), 143-150.
- Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., dan Oktoriza, G. 2017. Pengaruh kandungan antosianin dan antioksidan pada proses pengolahan ubi jalar ungu. *Jurnal Zarah* 5(2): 7- 12
- Santosa, H., Handayani, N. A., Nuramelia, C., & Sukma, N. Y. T. (2016). Pemanfaatan hati ayam sebagai fortifikan zat besi dalam bubur bayi instan berbahan dasar ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas* L.). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 1(1).
- Santoso, U. (2021). Antioksidan pangan. UGM PRESS.
- Saparingga, L. E. (2016). *Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Es Krim Tradisional Labu Kuning (Cucurbita muschata) dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Satriani, S., Sukainah, A., & Mustarin, A. (2018). Analisis fisiko-kimia es krim dengan penambahan jagung manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1, 105.
- Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., & Hintono, A. (2018). Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4).
- Simanungkalit H., Indriyani dan Ulyarti. 2016. Kajian Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(1):20-26.
- Sinala, S. dan Dewi, S. T. R. 2019. Penentuan aktivitas antioksidan secara in vitro dari ekstrak etanol propolis dengan metode DPPH (1,1- difenil-2 pikrihidrazil). *Media Farmasi* 15(1).

- Singh, V., Kumar, A., & Singh, T. (2018). Dampak TQM pada kinerja organisasi: Kasus industri manufaktur dan jasa di India. *Perspektif Riset Operasional*, 5, 199-217.
- Siswoyo, R. (2013). Tumpas Penyakit Dengan Buah Dan Sayuran Warna Ungu. *Sakti, Yogyakarta*.
- Su, T. C., Yang, M. J., Huang, H. H., Kuo, C. C., & Chen, L. Y. (2021). Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of Taiwan specialty teas. *Foods*, 10(4), 836.
- Sudajana, F. L., Utomo, A. R., & Kusumawati, N. (2013). Pengaruh penambahan berbagai konsentrasi Na-CMC terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim sari biji nangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 12(1), 47-54.
- Susetyo, Y. A., Hartini, S. dan Cahyanti, M. N. 2016. Optimasi kandungan gizi tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) terfermentasi ditinjau dari dosis penambahan inokulum angkak serta aplikasinya dalam pembuatan mie basah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(3): 56-63.
- Susilawati, S., Nurainy, F., & Nugraha, AW (2014). Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa [Pengaruh Peningkatan Ubi Jalar Ungu dan Karakteristik Organoleptik Es Krim Susu Kambing Generasi Etawa]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* , 19 (3), 243-256.
- Sutedi, E. (2013). Potensi kembang telang (*Clitoria ternatea*) sebagai tanaman pakan ternak. *Wartazoa*, 23(2), 51-62.
- Suwita, I. K., & Hadisuyitno, J. (2021). Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 79-91.
- Syahara, S., & Vera, Y. (2020). Penyuluhan pemanfaatan buah tomat sebagai produk kosmetik antioksidan alami di desa Manunggang Julu. *Jurnal Education and Development*, 8(1), 21-21.

- Syarfaini, S., Satrianegara, M. F., Alam, S., & Amriani, A. (2017). Analisis kandungan zat gizi biskuit ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l. poiret) sebagai alternatif perbaikan gizi di masyarakat. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*.
- Sylviana, N., Gunawan, H., Lesmana, R., Purba, A., & Akbar, I. B. (2017). Efek Astaxanthin dan Latihan Teratur terhadap Pola Stres Oksidatif Pria Setelah Aktivitas Berat. *Indonesian Journal of Clinical Pharmacy*, 6(1), 46-54.
- Tiarani. 2015. Jenis-Jenis Gula dalam Pembuatan Es Krim. Jakarta.
- Tim Medis Siloam Hospitals. Mengenal Apa itu Karbohidrat, Manfaat, dan Panduan Asupannya. Artikel. <https://www.siloamhospitals.com/informasi-siloam/artikel/apa-itu-karbohidrat>
- Tiyani, U., Suharti, S., & Andriani, S. (2020). Formulasi Dan Uji Organoleptik Teh Celup Daun Kersen (*Muntingia Calabura* L.) Untuk Memelihara Kadar Gula Darah Dan Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Penghangat Tubuh. *Journal of Holistic and Health Sciences (Jurnal Ilmu Holistik dan Kesehatan)*, 4(1), 43-49.
- Tumiwuda, S., Hadju, R., Sakul, S. E., Peternakan, F., Sam, U., & Manado, R. (2023). Waktu leleh, pH dan sensoris es krim dengan penambahan ekstrak bunga telang kering (*Clitoria ternatea* L.). 43(2), 130–138.
- Turang, M. W., Yelnetty, A., & M'aruf, W. (2023). Penggunaan bunga telang kering (*Clitoria ternatea* L.) terhadap nilai pH dan sensoris kefir. *ZOOTEC*, 43(1), 102-109.
- Uliyanti, U. (2020). Analisa mutu organoleptik es krim dengan variasi penambahan pisang kepok (*Musa paradisiaca*). *Agrofood*, 2(2), 17-22.
- Violisa, A., Nyoto, A., & Nurjanah, N. (2013). Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai. *Teknologi dan kejuruan*, 35(1).
- Wahyuni, N. L. D. A., & Cora, T. I, R., & Sukarya, WI (2019). *The unity color of kembang telang. Karya Ilmiah ISI Denpasar*.
- Wardani, G. (2023). *Signal Transduksi Nanopartikel Fucoidan Sebagai Protektor Pada Aorta Tikus (Rattus Norvegicus) Hiperglikemia*.

- Warisman, A., & Safrida, C. N. (2017). Kandungan Protein Dan Daya Terima Konsumen Pada Produk Ikan Keumamah Yang Di Jual Di Pasar Kota Banda Aceh.
- Widayat, H. P., Andini, N., Nilda, C., Rahmi, F., & Muzaifa, M. (2024). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensori Es Krim Vanila Dengan Penambahan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). *Jurnal Agroindustri*, 14(1), 68-76.
- Widiantara, T. (2019). Pengaruh substitusi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) serta perbandingan kacang koro (*Canavalia ensiformis*) dengan susu skim terhadap karakteristik es krim. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1), 51-59.
- Yahya, J. A. (2010). Kajian pemanfaatan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* (L) Lam.) dalam pembuatan spreads ubi jalar.
- Yasin, J. H. M., No, L., Gowa, K., Selatan, S., Ilmu, F., & Iain, K. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* Var Ayumurasaki) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven. *Jurnal Bioteknologi Pangan*, 7(1), 48–57.
- Yuslianti, E. R. (2018). Pengantar radikal bebas dan antioksidan. *Yogyakarta: Deepublish*, 122.
- Zuhud, E. A. (2009). Potensi hutan tropika Indonesia sebagai penyangga bahan obat alam untuk kesehatan bangsa. *Jurnal Bahan Alam Indonesia*, 6(6), 227-232