

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Algar, W. R., Jong, C. A. G. D., Maxwell, E. J., dan Atkins, C. G. 2016. Demonstration of the Spectrophotometric Complementary Color Wheel Using LEDs and Indicator Dyes. *Journal of Chemical Education*, 93(1): 162-165.
- Ali, F., Ferawati, dan Arqomah, R. 2013. Ekstraksi Zat Warna Dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat). *Jurnal Teknik Kimia*, 1(19): 26-34.
- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1): 32-37.
- Ariviani, S., Fauza, G., dan Pawestri, C. 2017. Pengembangan Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai Minuman Isotonik Berpotensi Antioksidan dan Mampu Meningkatkan Kebugaran Tubuh. *AGRITECH*, 37(4): 386-394.
- Baskaran, A., Mudalib, S.K.A., and Izirwan, I. 2019. Optimization of Aqueous Extraction of Blue Dye from Butterfly Pea Flower. *Journal of Physics: Conference Series*, 1358, 012001.
- Budiyati, C. S., Ana, Z. &, & Bertha, K. L. (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.
- Cronquist, A. 1981. *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*. New York: Columbia University Press, 477.
- Day, R.A. & Underwood, A.L. 1999. *Analisis Kimia Kuantitatif Edisi 6* (diterjemahkan oleh Dr. Ir. Iis Sopyan, M. Eng.). Jakarta: Erlangga.
- Fernandes, F.H.A. and Salgado, H.R.N. 2015. Gallic Acid: Review of the Methods of Determination and Quantification. *Critical Reviews in Analytical Chemistry*, 46(3): 257-265.
- Fizriani, A., Quddus, A.A., dan Hariadi, H. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Pada Produk Minuman Cendol. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2): 136- 145.

- Handito, D., Eko, B., Satrijo, S., Lingga, G. D. & Eva, T. 2022. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Antioksidan Alami pada Produk Pangan. *Prosiding SAINTEK*, 4(November 2021), 23–24.
- Hassan, N.D., Muhammad, I.I., and Sarmidi, M.R. 2014. The Effect of Copigmentation on the Stability of Butterfly Pea Anthocyanins. *Key Engineering Materials*, 595: 245-249.
- He, S., Yan, M., and Korshin, G. V. 2015. Spectroscopic Examination of Effects of Iodide on the Chloramination of Natural Organic Matter. *Water Res*, 70: 449-457. <https://doi.org/10.1016/J.WATRES.2014.12.024>
- Ingrath, W., Nugroho, W. A., dan Yulianingsih, R. 2015. Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) sebagai Pewarna Alami Makanan dengan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(3).
- Kaczmarek, B. 2020. Tannic Acid with Antiviral and Antibacterial Activity as A Promising Component of Biomaterials – A Minireview. *Materials*, 13, 3224.
- Klinjapo, R. and Krasaekoopt, W. 2018. Microencapsulation of Color and Flavor in Confectionery Products. *Natural and Artificial Flavouring Agents and Food Dyes*, 457-494.
- Marpaung, A.M., Andarwulan, N., Hariyadi, P., and Faridah, D.N. 2017. Thermal Degradation of Anthocyanins in Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.) Flower Extract at pH 7. *American Journal of Food Science and Technology*, 5(5): 199-203.
- Mastuti, Ir Endang, Godeliva, F., & Yohanes, A. (2013). Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Bahan Pewarna Makanan. *Symposium Nasional RAPI XII*, 44–51.
- Mohamad, M.F., Dailin, D.J., Goma, S.E., Nurjayadi, M., and Enshasy, H.E. 2019. Natural Colorant for Food: A Healthy Alternative. *International Journal of Scientific & Technology Research*, 8(11): 3161-3166.
- Muhamad, I.I., Jusoh, Y.M.M., Nawati, N.M., Aziz, A.A., Padzil, A.M., dan Lian, H.L. 2018. Advanced Natural Food Colorant Encapsulation Methods: Anthocyanin Plant Pigment. *Natural and Artificial Flavoring Agents and Food Dyes*, 495-526.
- Nurbaety, N. Ade, Y. A. & Gatut, A. W. (2021). Kajian Penggunaan Kopigmen Mengandung Antosianin Asam Galat Terhadap Ekstrak yang. *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian*, 209–217.

- Nusantara, Y.P., Lestario, L.N., dan Martono, Y. 2017. Pengaruh Penambahan Asam Galat sebagai Kopigmen Antosianin Murbei Htam (*Morus nigra* L.) terhadap Stabilitas Termal. *AGRITECH*, 37(4): 428-436.
- Pertiwi, R.B., Hasbullah, U.H.A., and Affandi, A.R. 2021. Copigmentation of Anthocyanin Extract from Parijoto Fruit (*Medinilla speciosa*) and Its Stability at Different Temperatures and Heating Durations. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 18(2): 50-59.
- Pujilestari, T. 2015. Review: Sumber dan Pemanfaatan Zat Warna Alam untuk Keperluan Industri. *Dinamika Kerajinan dan Batik*, 32(2): 93-106.
- Purnawati, Arif, A.R., dan 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.
- Ramadan, K.M.A. and El-Hadidy, E.M. 2015. Color Stability of Anthocyanin-Based Extracts in Non-Traditional Sources: Improvement of Thermal Stability by Tannic Acid. *J. Biol. Chem. Environ. Sci.*, 10(3): 1-19.
- Rifqi, M. 2021. Ekstraksi Antosianin pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2): 45-50.
- Sampebarra, A.L. 2018. Karakteristik Zat Warna Antosianin dari Biji Kakao Non Fermentasi sebagai Sumber Zat Warna Alam. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(1): 63-70.
- Sosang, A. R., M. & R. (2016). Karakterisasi Ekstrak Etanol Bunga Tanaman Tembelekan (*Lantana camara* L.). *Jurnal Kovalen*, 2(2), 26–34.
- Suarna, I.W., and Wijaya, I.M.S. 2021. Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.: *Fabaceae*) and Its Morphological Variations in Bali. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*, 6(2).
- Suhartati, T. 2017. *Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-VIS dan Spektrofotometri Massa untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. Bandar Lampung: AURA (CV. Anugerah Utama Raharja).
- Sunarti. 2021. *Antioksidan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Surianti, Husain, H., dan Sulfikar. 2019. Uji Stabilitas Pigmen Merah Antosianin dari Daun Jati Muda (*Tectona grandis* Linn f) terhadap pH sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Chemica*, 20(1): 94-101.
- Unawahi, S., A., & W. & Souvia, R. (2022). Ekstraksi Antosianin Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) dengan Metode Ultrasonik Menggunakan Pelarut

Aquades dan Asam Asetat. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(1), 1–9. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.01.01>

Wahyuni, H., Hanum, T., dan Murhadi. 2017. Pengaruh Kopigmentasi terhadap Stabilitas Warna Antosianin EKstrak Kulit Terung Belanda. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(1): 40-51.

Winarti, S. dan Firdaus, A. 2010. Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela untuk Pewarna Makanan dan Minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11: 87-93.

Wiyantoko, B. and Astuti. 2020. Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.) Extract as Indicator of Acid-Base Titration. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*, 3(1): 22-32.

Wulandari, D., Hanum, T., dan Rangga, A. 2018. Efek Kopigmentasi dari Katekol dan Tanin terhadap Stabilitas Antosianin Bekatul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi & Indutri Hasil Pertanian*, 23(1): 31-44.

Yati, K., Elfiyani, R., dan Permatasari, D.A. 2014. Formulasi *Hard Molded Lozenges* Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Penambahan Kombinasi *Corn Syrup* dan Manitol. *Pharmacy*, 11(2): 142-156.

Zhu, Y., Chen, H., Lou, L., Chen, Y., Ye, X., & Chen, J. 2019. Copigmentation Effect of Three Phenolic Acids on Color and Thermal Stability of Chinese Bayberry Anthocyanins. *Food Science & Nutrition*, 8(7): 3234-3242.

