

DAFTAR PUSTAKA

- Alizadeh-sani, M., Tavassoli, M., Mohammadian, E., Ehsani, A., Khaniki, G. J., Priyadarshi, R., & Rhim, J. (2020). *pH-responsive color indicator films based on methylcellulose/chitosan nanofiber and barberry anthocyanins for real-time monitoring of meat freshness*. *International Journal of Biological Macromolecules*, 1–46. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.10.231>
- Angriani, L. (2019). *Potensi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea) sebagai Pewarna Alami Lokal pada berbagai Industri Pangan (The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (Clitoria ternatea L.) as a Local Natural Dye for Various Food Industry)*. *Canrea Journal*, 2(1), 32–37.
- Aritonang, S. N. (2017). *Susu dan Teknologi* (Handoko (ed.)).
- Backer, C. A. and Bakhuizen v/d Brink R. C Jr. 1963. *Flora of Java*. Wolter-Noordhoff NV. Groningen.
- Charmongkolpradit, S., Somboon, T., Phatchana, R., Sang-aroon, W., & Tanwanichkul, B. (2021). *Influence of Drying Temperature on Anthocyanin and Moisture Contents in Purple Waxy Corn Kernel using a Tunnel Dryer*. *Case Studies in Thermal Engineering*, 25(February), 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.csite.2021.100886>
- Chen, B. H., & Inbaraj, B. S. (2019). *Nanoemulsion and Nanoliposome Based strategies for Improving Anthocyanin Stability and Bioavailability*. *Nutrients*, 11(5), 1–21. <https://doi.org/10.3390/nu11051052>
- Cronquist, Arthur. 1981. *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*. Columbia University Press. New York.
- Dwi, N. A., & Winardi, S. (2015). *Pendeteksi Susu Basi dengan Sensor pH dan*

Sensor Suhu. E-Jurnal Spirit Pro Patria, 1(1), 47–53.

Gustiawidi, H., Hidayat, I. B., Ir, P., & Darana, S. (2018). *Identifikasi Kualitas Kesegaran Susu Sapi melalui Pengolahan Citra Digital Menggunakan Metode Gray Level Co-Occurrence Matrix dan Local Binary Pattern dengan Klasifikasi K-Nearest Neighbor Quality Identification of Cow ' S Milk Freshness Using Digital Image*. E-Proceeding of Engineering, 5(3), 4843–4850.

Harborne. 1996. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. 2nd. Bandung : Institut Teknologi Bandung.

Herfayati, P., Pandia, S., & Nasution, H. (2020). *Karakteristik Antosianin dari Kulit Buah Nipah (Nypa fruticans) sebagai Pewarna Alami dengan Metode Soxhletasi*. Jurnal Teknik Kimia USU, 09(1), 26–33.

Hermanu, B. (2016). *Implementasi Izin Edar Produk PIRT melalui Model Pengembangan Sistem Keamanan Pangan Terpadu*. Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu & Call for Papers Unisbank 9SENDI_U) KE-2 Tahun 2016 Kajian Multi Disiplin Ilmu Dalam Pengembangan IPTEKS Untuk Mewujudkan Pembangunan Nasional Semesta Berencana (PNSB) Sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing GI, 424–435.

Imawan, C., Fitriana, R., Listyarini, A., Sholihah, W., & Pudjiastuti, W. (2018). *Kertas Label Kolorimetrik dengan Ekstrak Ubi Ungu sebagai Indikator pada Kemasan Pintar untuk Mendeteksi Kesegaran Susu*. Jurnal Kimia Dan Kemasan, 40(1), 25–32. <https://doi.org/10.24817/jkk.v40i1.3525>

Karel, A., Kumar, H., & Chowdhary, B. (2018). *Clitoria ternatea L. A Miraculous Plant*. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences, 7(09), 1–4. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2018.709.079>

- Malmgren, B., Ardo, Y., Langton, M., Altskar, A., Bremer, M. G. E. G., Dejmek, P., & Paulsson, M. (2017). *Changes in proteins , physical stability and structure in directly heated UHT milk during storage at different temperatures.* International Dairy Journal, 71, 60–75. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2017.03.002>
- Marpaung, M. A., Andarwulan, N., Hariyadi, P., & Nur Faridah, D. (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. <https://doi.org/10.12691/ajfst-5-5-5>
- 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.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). *Review : Antosianin dan Pemanfaatannya.* Indonesian E-Journal of Applied Chemistry, 6(2), 79–97.
- Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan.* In B. A. Darmanto & Nono Suwarno (Eds.), Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Tahun 2017, pp. 1–311).
- Purwaniati, 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. <https://doi.org/10.47653/farm.v7i1.157>
- Sitanggang, A. B., Fakhrian Irsali, M., & Rawdkeun, S. (2020). *Inkorporasi Oleat dan Ekstrak Antosianin pada Film Gelatin sebagai Indikator pH untuk Kemasan Pintar.* Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 31(1), 66–75. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.1.66>

Syamsi, A. N., Astuti, T. Y., Widodo, H. S., & Soediarso, P. (2018). *Kajian Keamanan Pangan dan Tingkat Prevalensi Cemarkan Bakteri Susu di Sentra Pengembangan Sapi Perah Cilongok Assessment of food security and prevalence rate of milk bacterial contamination at Cilongok Dairy Cattle Development Center*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perternakan*, 28(3), 224–232. <https://doi.org/10.21776/ub.jiip.2018.028.03.05>

Tefa, M. M., Sio, S., & Purwantiningsih, T. I. (2019). *Uji Kualitas Fisik Susu Sapi Friesian Holland (Studi Kasus Peternakan Claretian Novisiat Benlutu Kabupaten TTS)*. *Journal of Animal Science International Standard of Serial Number*, 4(3), 37–39. <https://doi.org/10.32938/ja.v4i3.737>

The Plant List. *Website Dunia Tumbuhan*.

<http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-158489>. Diakses tanggal, 29 Desember 2020.

Vieira, C. P., Pereira, M., Silva, B., Luiz, V., Silva, D. M., Vilela, R., Pinto, D. B., Eduardo, Y., Oliveira, C. De, & Adam, C. (2019). *Journal Pre-proof. September*. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2019.103328>

Wahyuningsih, S., Wulandari, L., Wartono, M. W., Munawaroh, H., & Ramelan, A. H. (2017). *The Effect of pH and Color Stability of Anthocyanin on Food Colorant*. *International Conference on Food Science and Engineering*, 193(1), 1–9. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/193/1/012047>

Wiyantoko, B., & Astuti. (2020). *Butterfly Pea (Clitoria Ternatea L .) Extract as Indicator of Acid-Base Titration*. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*, 03(01), 22–32. <https://doi.org/DOI : 10.20885/ijca.vol3.iss1.art4>

Yuliantini, A., & Rahmawati, W. (2019). *Analisis Kualitatif Boraks dalam Bakso dengan Indikator Alami Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*. Sainstech Farma, 12(754), 13–17.