

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L., Irnandini, W., & Astuti, B. D. (2019). Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candy Puree Labu Kuning (*Curcuma moschata*) dengan Variasi Kadar Gelatin. *Prosiding Seminar Nasional Farmasi Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri Formulasi*, 32–38.
- Akmalia, R., Isnaeni, S., Tuslinah, L., & Suhendy, H. (2021). Uji Stabilitas Kopigmentasi Asam Sitrat Antosianin Ekstrak Etanol Kulit Buhan Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) pada Berbagai pH dan Tempertur. *Journal of Pharmacopolium*, 1(2), 62–68.
- Amaria, E. F., Luliana, S., & Iskanindar. (2021). Formulasi Sediaan Gummy Candies Ekstrak Herba Pegagan (*Centella asiatica*) menggunakan pektin dari Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Miers). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 5(1), 1–9.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70–76. <https://doi.org/10.23917/pharmacon.v17i1.9321>
- Azman, E. M., Yusof, N., Chatzifragkou, A., & Charalampopoulos, D. (2022). Stability Enhancement of Anthocyanins from Blackcurrant (*Ribes Nigrum* L.) Pomace through Intermolecular Copigmentation. *Molecules*, 27(17), 1–18. <https://doi.org/10.3390/molecules27175489>
- Badaring, D. R., Sari, S. P. M., Nurhabiba, S., Wulan, W., & Lembang, S. A. R. (2020). Uji Ekstrak Daun Maja (*Aegle marmelos* L.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 6(1), 16. <https://doi.org/10.26858/ijfs.v6i1.13941>
- de Morais, J. S., Sant'Ana, A. S., Dantas, A. M., Silva, B. S., Lima, M. S., Borges, G.

- C., & Magnani, M. (2020). Antioxidant activity and bioaccessibility of phenolic compounds in white, red, blue, purple, yellow and orange edible flowers through a simulated intestinal barrier. *Food Research International*, 131(January), 109046. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109046>
- DepKes, P. (2017). Farmakope Indonesia Herbal Edisi II. *Pills and the Public Purse*, 97–103. <https://doi.org/10.2307/jj.2430657.12>
- Depkes RI. (2020). Farmakope Indonesia edisi VI. In *Departemen Kesehatan Republik Indonesia*.
- Efrizal, R. A., Amanda, U. D., Hemelda, N. M., & Purbaningsih, S. (2019). Preliminary Studies using the Flower of *Clitoria ternatea* L . (Butterfly pea) as Natural Dyes Food. *Departemen Biologi, FMIPA UI, April*.
- Elvi Trinovani, Mimin Kusmiyati, Yayat Sudaryat, & Rhamadiano, M. I. (2022). Penetapan Kadar Antosianin Total Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air, Metanol, Etanol 70% Tape Ketan Hitam. *Medical Sains : Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 7(4), 983–992. <https://doi.org/10.37874/ms.v7i4.553>
- Eva, S. A., Ery, P., & Aldilla, S. P. (2022). *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensori Pada Puding Bunga Telang*. 3(3), 63–77.
- Evans, W. C. (2002). *Trease and Evans Pharmacognosy (16th ed.)*. London: Saunders Ltd.
- Fahamsya, A. (2024). *Formulasi Sediaan Gummy Candies Analgetic Kombinasi Ekstrak Daun Pepaya (Carica papaya L .) dan Daun Kelor (Moringa oleifera Lam .)*. 2(3).
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan

Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *X*(1), 50–66.

Fikayuniar, L., Kuswanti, A., Rahmawati, E. S., Immelia, R. P., & Ismayanti, S. (2023). Identifikasi Parameter Non Spesifik Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *9*(16), 502–508.

Giusti, M. M., & Wrolstad, R. E. (2020). Characterization and Measurement of UNIT F1.2 Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. *Food Chemistry*, *302*, 1–13. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125373>

Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2017). Penggunaan Mixture Response Surface Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, *9*(2), 96. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v9n2.2012.96-106>

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*(November 2021), 64–70. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/481>

Haradito, A., Utami, R., & Nursiwi, A. (2021). PENGARUH EKSTRAK JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava* Linn) TERHADAP KUALITAS DAGING SAPI DALAM PROSES CURING. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *14*(1), 44. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.44719>

Harborne, J. B. (1998). *Phytochemical Methods: A Guide to Modern Techniques of Plant Analysis* (3rd ed.). London: Chapman and Hall.

Hasriyani, H., Akhyasin, A., & Dikdayani, L. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Flavonoid Total Pada Ekstrak Etanol Biji Dan Kulit Melinjo (*Gnetum*

Gnemon L.) Dengan Metode Dpph. *Indonesia Jurnal Farmasi*, 6(1), 8.
<https://doi.org/10.26751/ijf.v6i1.1197>

Herlina, H., Jannah, S., Mulyani, E., & Sembiring, M. (2023). Analisa Antosianin Pada Minuman Olahan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Dengan Metode pH Differensial. *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 12(2), 217.
<https://doi.org/10.30591/pjif.v12i2.5138>

Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2014). Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, V(2), 106–117.

Julizan, N. (2019). Validasi Penentuan Aktifitas Antioksidan Dengan Metode Dpph. *Kandaga– Media Publikasi Ilmiah Jabatan Fungsional Tenaga Kependidikan*, 1(1). <https://doi.org/10.24198/kandaga.v1i1.21473>

Kesuma, Y. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik* (Edisi I). Universitas Andalas.

Kusaeri. (2025). Identifikasi Senyawa Saponin Pada Daun Tumbuhan Pirdot (*Saurauia bracteosa* DC). *Jurnal Inovasi Pendidikan Dasar*, 2(2), 1–13.
https://www.researchgate.net/profile/Rully_Prahmana/publication/304022469_Peningkatan_Kemampuan_Penalaran_Matematis_siswa_Menggunakan_Pendekatan_Pendidikan_Matematika_Realistik/links/5763a4e508ae192f513e458e.pdf

Lestario, L. N., & Andini, S. (2018). Kopigmentasi Kuersetin Apel (*Pyrus malus*) terhadap Stabilitas Warna Ekstrak Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *Prosiding Konser Karya Ilmiah*, 2(5), 37–42.

Listiana, L., Wahlanto, P., Ramadhani, S. S., & Ismail, R. (2022). Penetapan Kadar Tanin Dalam Daun Mangkokan (*Nothopanax scutellarium* Merr) Perasan Dan Rebusan Dengan Spektrofotometer UV-Vis. *Pharmacy Genius*, 1(1), 62–73.
<https://doi.org/10.56359/pharmgen.v1i01.152>

- Marliana, S. D., Suryanti, V., & Suyono, S. (2020). The phytochemical screenings and thin layer chromatography analysis of chemical compounds in ethanol extract of labu siam fruit (*Sechium edule* Jacq. Swartz.). *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 3(1), 26–31. <https://doi.org/10.13057/biofar/f030106>
- Maulida, Z., Sa'adah, A., Saptawati, T., Gloria, F., & Rachma, F. A. (2022). Aktivitas Antioksidan Isolat Flavonoid Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Dengan Metode FRAP Antioxidant Activity of Isolate Flavonid of Extracted Ethanol from Asian pigeonwings (*Clitoria ternatea*) with FRAP Method. *BENZENA Pharmaceutical Scientific Journal*, 1(2), 88–95.
- Meutia, Y. R., Susanti, I., & Siregar, N. C. (2019). Uji Stabilitas Warna Hasil Kopigmentasi Asam Tanat dan Asam Sinapat pada Pigmen Brazilin Asal Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(1), 30. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v36i1.4504>
- MMI. (1995). *Materia Medika Indonesia Jilid VI*.
- Molyneux, P. (2004). The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 26(December 2003), 211–219. <https://doi.org/10.1287/isre.6.2.144>
- Nugraha, N. D., Sukma Sanjiwani, N. M., & Wahyu Udayani, N. N. (2024). Pengujian Fitokimia dan Penentuan Kadar Senyawa Saponin Pada Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Usadha*, 3(1), 8–13. <https://doi.org/10.36733/usadha.v3i1.7345>
- Nurbaety, N., Ade, Y., & Gatut, A. (2021). Kajian Penggunaan Kopigmen Mengandung Antosianin Asam Galat Terhadap Ekstrak yang. *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian*, 30 September 2021, 209–217.
- Oktriyanto, A. F., Kartika, U., Ramadhani, S., Damayanti, D., Karim, A., &

Koresponden, E. (2023). *PharmaCine*. 04(September), 120–140.

Oktriyanto, A. F., Ramadhani, U. K. S., & Karim, D. D. A. (2023). Aktivitas Antioksidan Sediaan Nutrasetikal Gummy Candy dari Rebusan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Pektin. *PharmaCine : Journal of Pharmacy, Medical and Health Science*, 4(2), 120–140. <https://doi.org/10.35706/pc.v4i2.10078>

Pasaribu, G., & Setyawati, T. (2020). Aktivitas Antioksidan Dan Toksisitas Ekstrak Kulit Kayu Raru (*Cotylelobium* Sp.). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 29(4), 322–330. <https://doi.org/10.20886/jphh.2011.29.4.322-330>

Pertiwi, R. B., Hasbullah, U. H. A., & Affandi, A. R. (2022). 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. <https://doi.org/10.22146/ifnp.65771>

Purnomo, E. H. (2014). HARPC : Texture of Snack Food. *Dr. Eko Hari Purnomo*, IX(07), 56–60. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/79420>

Purwaniati, P., Arif, A. R., & Yuliantini, A. (2020). Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18. <https://doi.org/10.47653/farm.v7i1.157>

Putri, A. H., & Yawahar, J. (2023). Kajian agro sosiologi dan potensi metabolit sekunder bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai peningkat imunitas tubuh. *Journal of Agrosociology and Sustainability*, 1(1), 16–30. <https://doi.org/10.61511/jassu.v1i1.2023.57>

Putu Anggun Cipta Rosalita Jelantik, N., & Cahyaningsih, E. (2022). Antioxidant potential of telang flowers (*Clitoria ternatea* L.) as an inhibitor of hyperpigmentation due to ultraviolet exposure. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 18(1), 45–

54. <https://doi.org/10.20885/jif.vol18.iss1.art5>

Raditya, G. B. A., & Wartiani, N. K. (2023). "Review: Potensi Sediaan Ekstrak Bunga Telang (*Citoria ternatea* L.) Sebagai Antioksidan." *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi*, 2, 794–804. <https://doi.org/10.24843/wsnf.2022.v02.p63>

Rashati, D., Christiningtyas Eryani, M., & Farmasi Jember, A. (2020). Formulasi Dan Uji Stabilitas Gummy Candies Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Karagenan Sebagai Gelling Agent Formulation And Stability Test Of Gummy Candies Fruit Dragon (*Hylocereus Polyrhizus*) With Variation Of Gela. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia*, 5(2), 58–64.

Rosana, M., Ahwan, A., & Qonitah, F. (2021). Uji Kualitatif Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Propolis. *Lambung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 2(2), 154. <https://doi.org/10.31764/lf.v2i2.5499>

Sahumena, M. H., Nurrohwindi, E., Jenderal, J., No, S., & Gorontalo, K. (2020). Kendari Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 2(2), 65–72.

Sains, J., Pangan, T., Penambahan, P., Bunga, E., Clitoria, T., Sifat, T., Dan, K., Pada, O., Panggelong, K. U. E., Pangan, T., Pertanian, F., Nahdlatul, U., Sumatera, U., Agribisnis, J., Pertanian, F., Nahdlatul, U., & Sumatera, U. (2025). *Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang* (. 10(1), 8221–8230.

Salman, Sudewi, Amira, J., & Meutia, I. (2023). Studi penggunaan pewarna kopigmentasi biji kesumba keling (*Bixa orellana* L.) dan angkak merah dalam formulasi suspensi parasetamol. *Journal Of Pharmaceutical And science*, VIII(I), 1–19.

Salsabila, S., Amalia, N., Okta Noprima, F., Sidik Orde, S., & Nastira Ningsih, K. (2024). *Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Bahan Alam* (N. Amalia & A. Setiawan

(ed.)). UHS PRESS.

Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., & Hintono, A. (2017). Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 141–144. <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.260>

SNI. (2008). SNI 3547.2-2008 tentang Kembang gula – Bagian 2 : Lunak. *Jurnal SNI Standar Nasional Indonesia*, 2, 3547.

Sudarwati, T. P. L., & Fernanda, M. A. H. F. (2019). Aplikasi Pemanfaatan Daun Pepaya (*Carica papaya*) Sebagai Biolarvasida (*Aedes Aegypti*). In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Nomor 1). http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbe.co.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_Sistem_Pembentukan_Terpusat_Strategi_Melestar

Sunaryo, R. A., Zaky, M., & Rasydy, L. O. A. (2020). Formulasi Nutraceutical Gummy Candies Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Farmagazine*, 7(2), 61. <https://doi.org/10.47653/farm.v7i2.478>

Suwarna, H. K., Zainah, N. Y., Putri, R. G., & Umami, M. (2024). Uji Fitokimia Ekstrak Daun Telang (*Clitoria Ternate* L.) Menggunakan Metode Tabung. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 2(2), 91–97. <https://doi.org/10.59581/jtpip-widyakarya.v2i2.3705>

Tandi, J., Melinda, B., Purwantari, A., & Widodo, A. (2020). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Metabolit Sekunder Ekstrak Etanol Buah Okra (*Abelmoschus esculentus* L. Moench) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 74–80. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i1.15044>

- Taufik, I. S. C., & Ainiyah, N. (2021). Pharmacological Activities of Clitoria Ternatea. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(1), 379–387. <https://jurnal.ikbis.ac.id/infokes/article/download/392/240/>
- Tuslinah, L., & Aprilia, A. Y. (2020). Stability Test of Extract of Rambutan Skin in Various Temperatures, pH, and Oxidators. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada : Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 20(1), 86–94.
- Tuslinah, L., Gustaman, F., Rohimah, M., & Silviani, D. (2021). Perbandingan Stabilitas Antosianin Ekstrak Etlingera elatior (Jack) R.M. Sm. Dengan Kopigmentasi Asam Tartarat Dan Asam Galat. *Jurnal farmasi sains dan praktis*, 7(3), 233–240.
- Veninda, H. R., Belinda, A. M., Khairunnisa, K. Q., Muhaimin, M., & Febriyanti, R. M. (2023). Karakterisasi Simplisia dan Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Daun Bebuas (*Premna serratifolia* L.). *Indonesian Journal of Biological Pharmacy*, 3(2), 63. <https://doi.org/10.24198/ijbp.v3i2.43576>
- Wahyuni, A., Tuslinah, L., & Yuliana, A. (2024). *Potensi Antioksidan Dry Syrup*. 24, 1–11.
- Wangiyana, I. G. A. S., & Triandini, I. G. A. A. H. (2022). Uji hedonik teh herbal daun tanaman pohon menggunakan berbagai pendekatan statistik. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2(2), 43–53.
- Wijaya, A., & Rissa, M. M. (2024). Penetapan Kadar Air, Kadar Sari Larut Air Dan Kadar Sari Larut Etanol Ekstrak Daun Binahong (*Anredera cordifolia* Steen.). *Forte Journal*, 4(2), 481–487. <https://doi.org/10.51771/fj.v4i2.792>
- Wulandari, A. M. F., Ngai, F. E., Febrianti, C., Isabel, Agatha Kania Ugahari Dyatmika, F. P. R., Setyaningsih, D., Riswanto, & Octa, F. D. (2020). Potensi Daun dan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Antioksidan. *The Journal*

of the Japan Academy of Nursing Administration and Policies, 24(1), 164–174.

Wulandari, M., Emelda, E., Nuryanti, S. D., Estiningsih, D., & Kusumawardani, N. (2023). *Uji Parameter Standarisasi dan Aktifitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Dari Kebun Tanaman Obat Farmasi Universitas Ata Yogyakarta dengan Metode DPPH*. 7269, 1–23.