

DAFTAR REFERENSI

- Alfiah, T. (2017). Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Manisan Basah Buah Pepaya (*Carica papaya L.*), Mangga (*Mangifera indica L.*), Kedondong (*Spondias dulcis L.*) dan Salak (*Salacca edulis Reinw*) dengan Spektrofotometer *uv-vis* [Skripsi]. Universitas Surakarta; hal: 92
- Anatomi, B., Hastuti, R. B., & Prihastanti, E. (2008). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula dan Vitamin C pada Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis var. microcarpa*). *Anatomi Fisiologi*, XVI(2), 33–37.
- Angriani, L. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 32-37.
- Arpah, M., & Syarief, R. (2000). Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpan Pangan Dari Difusi Hukum *Fick Unidireksional*.
- Arif, S., S. Wijana dan A.F. Mulyadi. (2013). Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Buah Sirsak (*Annona muricata, L*) berdasarkan Parameter Kerusakan Fisik dan Kimia dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). *Jurnal Industria, Vol 4: 89- 96*.
- Atmini, M.T. (2010). Pendugaan Umur Simpan Permen *Jelly* Pepaya (*Carica papaya L.*). [skripsi]. Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). Kriteria Manisan Semi Basah. (SNI 1718:1996). BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). Batas Maksimum Cemar Mikroba Dalam Pangan. (SNI Nomor 7388:2009). BSN, Jakarta.
- Budiasih, K. S. (2017). Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*). *In Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY* (Vol. 21, No. 4, pp. 183-188).
- Cahyaningsih, E., Yuda, P. E. S. K., & Santoso, P. (2019). Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) dengan Metode Spektrofotometri *Uv-Vis*. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 5(1).
- Dermensonlougrou, E.K., S. Pougouri and P.S. Taoukis. 2008. *Kinetic Study of Effect of the Osmotic Dehydration Ppre-treatment to the Shelf Life of Frozen Cucumber*. *Journal of Innovative Food Science and Emerging Technologies*, Vol 9: 542- 549.
- Fardiaz, S. (1989). Analisis Mikrobiologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fatah, M. A., & Bachtiar, I. Y. (2004). Membuat aneka manisan buah. AgroMedia.
- Fathullah, M. (2018). Kajian Sumber Pewarna Alami dari Ekstrak Pigmen dan Lama Perendamannya Terhadap Mutu Kolang kaling (*Arenga pinata*) [Skripsi]. Malang: Universitas Muhammadiyah.

- Halimah, R. A., & Suyanto, A. (2018). Penerapan Haccp Pada Pengolahan Rendang Di *Catering X (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta)*.
- Haryadi, P. 2004. Prinsip-Prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa. Di dalam Modul Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (*Self Life*) Bahan dan Produk Pangan. IPB. Bogor.
- Hasna, L. Z. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (*Arenga pinata*) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang Kaling. *Foodtech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1-11.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 274(4): 124-130.
- Kaseke, H. F. G., & Makalalag, A. (2015). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Lama Penyimpanan Kelapa Muda Dalam Sirup. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 11. <https://doi.org/10.33749/jpti.v7i1.4682>
- Kurniati, T. (2016). Pendugaan umur simpan terhadap produk bumbu nasi kuning dengan metode aslt (*accelerated shelf-life testing*) model arrhenius (*Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas*).
- Kusuma, A. (2019). Potensi Teh Bunga Telang Sebagai Obat Pengencer Dahak Herbal Melalui Uji Mukositas. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.
- Labuza, T.P. dan M.K. Schmidl. (1985). *Accelerated Shelf Life Testing of Foods. Food Technology*, Vol 39: 57-62, 64, 134
- Lisa, A. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian. Universitas Hanasuddin Makassar. *Canrea Journal*, 33 (1)
- Mariam, Santi Siti. (2022). Pendugaan Umur Simpan *Snack* Grubi Kremes dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). [skripsi]. Universitas Pasundan, Bandung.
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang Bagi Kesehatan Manusia. Swiss German University. *Journal Of Functional Food* 5 (47)
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 63-85.
- Marwiyah, W. 2019. Pengaruh Jenis Kemasan Pada Pendugaan Umur Simpan Permen *Jelly* Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Rasa Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). [skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Masthura, M. (2019). Identifikasi Rhodamin B Dan Methanyl Yellow Pada Manisan Buah Yang Beredar Di Kota Banda Aceh Secara Kualitatif. *Amina*, 1(1), 39-44. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i1.13>
- Msi, A. S., & Bin, A. (2016). Metode *Accelarated Shelf Life Test* (Aslt) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya Dan Cempedak.

- Muaris, H. (2003). *Manisan Buah*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Pitasari, U. H., Gozali, T., & Garnida, Y. (2016). Pendugaan Umur Simpan Sate Maranggi Dengan Metoda Aslt (*Accelerated Shelf Life Testing*) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius (*Doctoral Dissertation*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan).
- Prasetya, E. A. (2020). Uji Kinerja Alat Pengering Tipe Rak Dengan Sumber Panas Lampu Bohlam (*Incandescent Lamp*) Pada Manisan Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Laporan Akhir (*Doctoral dissertation*, Politeknik Negeri Jember).
- Pujilestari, P. (2015). Sumber dan Pemanfaatan Zat Warna Alam untuk Keperluan Industri [Skripsi]. Yogyakarta
- Purwati, & Tutik N. (2018). Pemanfaatan Buah Kolang- Kaling dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 25 (3).
- Rahayu, W. P., & Arpah, M. (2003). Penuntun Teknis: Penetapan Kadaluaarsa Produk Industri Kecil Pangan. Bogor (ID): Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fateta, IPB.
- Sahwalni, A. (2020). Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L*) Pada Manisan Basah Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) [skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Sari, R. A., Widowati, T. W., & Syafutri, M. I. (2020). Pembuatan Minuman Fungsional Dari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana B.*) Sebagai Pemanis Alami (*Doctoral Dissertation*, Sriwijaya University).
- Safriani, N., Novita, M., Sulaiman, I., & Ratino, W. (2014). Pengemasan Manisan Kolang kaling Basah (*Arenga pinata L.*) dengan Bahan Kemasan Plastik dan Botol Kaca pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Rona Teknik Pertanian*, 7(1), 31–44.
- Sutanto, A., & Ambarsari, I. (2016). Aneka Produk Olahan Berbasis Sumber Daya Lokal. BPTP Jateng.
- Syarief, R., & Halid, H. (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta.
- Wilandika L, & Vita P. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktifitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit dengan Alat Pengering [Skripsi]. Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri, Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro.
- Zussiva, A. M., Laurent, B. K., & Budiayati, S. (2012). *Extraction And Analysis Of Blue Dye (Anthocyanin) From Butterfly Pea (Clitoria Ternatea) As A Natural Dye. J Teknol Kim Ind*, 1(1), 356-365.