

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia F. 2016. Pengaruh Grade Teh Hijau Dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia rebaudiana* berton M.) Terhadap Karakteristik Sirup Teh Hijau [Skripsi]. Program Sarjana, Universitas Pasundan, Bandung.
- Amila, N. 2015. Makalah Farmakologi Senyawa Steviosida. <http://nisaamila.blogspot.co.id/2015/03/jurnal-farmakognosi-daun-stevia.html>. [05 Des 2019].
- Aprilia, K. 2019. Potensi Antioksidan Ekstrak Air Kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Teh Tradisional Dalam Menghambat Peroksidasi Lipid [Skripsi]. Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2013. *AOAC Official Method 981.12 pH of Acidified Foods*. USA.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *AOAC Official Method 932.14 Solids in Syrups*. USA.
- Aziz, Y.M.F., Muhyiddin, M.F., Harismah, K. 2017. Formulasi dan Uji Sifat Fisik Kimia Sirup Stevia Aroma Cengkeh. The 6th University Research Colloquium. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik No. 8 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan BTP Pengatur Keasaman. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik No. 24 Tahun 2013 tentang Penggunaan Bahan Tambahan Penstabil. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik No. 36 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2014. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis. Jakarta: BPOM.
- Budiasih, K.S. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. Prosiding. Seminar Nasional Kimia. 14 Oktober 2017. Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Chandra, A. 2014. Studi Awal Ekstraksi Batch Daun Stevia Rebaudiana Bertoni Dengan Variabel Jenis Pelarut Dan Temperatur [Skripsi]. Program Sarjana, Jurusan Teknik Mesin, Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Pustaka Bunda. Jakarta.
- Dewi, A.P., Setyawardani, T., Sumarmono, J. 2019. Pengaruh Penambahan Bunga Telang terhadap Sineresis dan Tingkat Kesukaan Yoghurt. *Journal of Animal Science and Technology*. 1(2): 145 – 151.
- Dewi, R., Anwar, E., KS Yunita. 2014. Uji Stabilitas Fisik Formula Krim yang Mengandung Ekstrak Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Pharm Sci Res*. 1(3). ISSN 2407 – 2354.
- Fajri. A., Herawati, N., Yusmarini. 2017. Penambahan Karagenan pada Pembuatan Sirup dari Bonggol Nanas. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas. Riau*, 4(2): 1-12.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Gasperz. 1995. *Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan*. Tarsito, Bandung.
- Goel, R.K. 1975. *Technology of Food Products*. Small Business Publications. New Delhi.
- Harismah, K., Azizah, S., Sarisdiyanti, M., Fauziyah, R.N. 2013. Potensi Stevia Sebagai Pemanis Non Kalori Pada Yoghurt. *Jurnal Unimus. Prosiding Seminar Nasional. Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Harismah, K., Alfiani, R.W., Safitri, I.N. 2018. Uji Organoleptik Sirup Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Dengan Penambahan Pemanis Stevia (*Stevia rebaudiana*). *The 8th University Research Colloquium 2018. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto*. 613 – 620.
- Jackman, R.L., Smith, J.L. 1996. *Anthocyanins and Betalainins*. Blackie Academic & Professional. London.
- Jamil, N., Zairi, M.N., Nasim, N.A.M., Pa'ee, F. 2018. Influences of Environmental Conditions to Phytoconstituents in *Clitoria ternatea* (Butterfly Pea Flower) – A Review. *Journal of Science and Technology*. 10(2).
- Kazuma, K., Noda, N., Suzuki, M. 2003. Malonylated flavonol glycosides from the petals of *Clitoria ternatea*. *Journal of Phytochemistry*. 62(2): 229 - 237.
- Khaira, K. 2010. Menangkal Radikal Bebas dengan Antioksidan. *Jurnal Saintek*. 2(2): 183 – 187.

- Kusnandar, F., Hariyadi, P., Wulandari, P. 2009. Aspek Mikrobiologi Makanan Kaleng. <http://www.unhas.ac.id/gdln-/dirpan/pengalengan/Topik6/modul/>. [12 Des 19].
- Flidner, I., Wilhelmi. 1993. *Grundlagen der Pruefverfahren der Lebensmittelsensorik*, Behr Verlag. Berlin.
- Lakshan, T., Abeysekera, K. 2019. A Commercial Potential Blue Pea (*Clitoria ternatea* L.) Flower Extract Incorporated Beverage Having Functional Properties. *Hindawi Evidence-based Complementary and Alternative Medicine*. Vol.2019, ID.2916914: 1 – 13.
- Limsuwan T, Paekul N, Ingsriwan L. 2014. Effects of butterfly pea extract and flower petals on sensory, physical, chemical and microbiological characteristics of sugar-free ice cream. *Journal of Food and Agro-Industry*. 7(1):57-67.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanins as Food Additives; Anthocyanins as Food Colors*. Academic Press. New York.
- Mastuti, E., Godeliva, F., Yohanes, A. 2013. Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Bahan Pewarna Makanan. *Simposium Nasional RAPI XII FT UMS*. Semarang. Hal: K44-K51.
- Molyneux, P. 2004. The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*, 26, 211-219.
- Morris, J.B., Wang, M.L. 2007. Anthocyanin and potential therapeutic traits in *Clitoria*, *Desmodium*, *Corchorus*, *Catharanthus*, and *Hibiscus* species. *Acta Hort* 756:381 – 388.
- Muafi, K. 2004. *Produksi Asam Asetat Kasar dari Jerami Nangka [Skripsi]*. Program Sarjana, Universitas Brawijaya. Malang.
- Najihudin, A., Chaerunisaa, A dan Subarnas, A. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Kulit Batang Trengguli (*Cassia fistula* L) dengan Metode DPPH. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*. 4(2):70 - 78.
- Nuryanti, S., Matsjeh, S., Anwar, C., Raharjo, T. 2010. Indikator Titrasi Asam Basa Dari Ekstrak Bunga Sepatu. *Agritech*. 30(3):178–183
- Olsen, H.S. 1995. *Enzymatic Production of Glucose Syrups*. Blackie Academic and Professional. London.

- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press Inc. San Diego, California.
- Putri, Y.P., Yusmarini., Ayu, D.F. 2018. Karakteristik Mutu Sirup Bit dengan Penambahan *Carboxymethyl Cellulose*. Jurnal Agroindustri Halal. ISSN 2442-3548
- Satuhu, S. 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sigma Aldrich. 2017. *Rebaudioside A, analytical reference material*. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/substance/329755765>. [12 Des 19].
- Simarmata E.F, Herawati, M.M., Sutrisno, A.J., Handoko, Y.A. 2019. Komposisi Ekstrak Stevia terhadap Karakteristik Sirup Bit. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 17(3): 215 – 223.
- SNI. 3544:2013. 2013. Sirup. Badan Standarisasi Nasional. Bandung.
- Tristantini, D., Ismawati, A. Pradana, B.T., Jonathan, J.G. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” ISSN 1693-4393.
- United State Departement of Agriculture. 2008. Classification for Kingdom Plantae Down to Genus *Stevia rebaudiana* (Bertoni). <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=STRE2>. [3 Nov 19].
- Zuhud, A.M. 2011. *Bukti Kedahsyatan Sirsak Menumpas Kanker*. PT Agromedia Pusataka. Jakarta.