

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, S. E., El Gedaily, R. A., Mocan, A., Farag, M. A., & El-Seedi, H. R. (2019). Profiling metabolites and biological activities of sugarcane (*saccharum officinarum* linn.) Juice and its product molasses via a multiplex metabolomics approach. *Molecules*, 24(5). <https://doi.org/10.3390/molecules24050934>
- Alyidrus, R., Syamsu, A. S. I., & Nurjannah, N. (2021). Aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun sawo manila (*acrhras zapota* l.) Menggunakan metode dpph (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil). *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 16(1), 1. <https://doi.org/10.32382/medkes.v16i1.1788>
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*clitoria ternatea* l) dari daerah sleman dengan metode dpph antioxidant activity test of 70% ethanol extract of telang flower (*clitoria ternatea* l) from sleman area with dpph method. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70–76. <http://journals.ums.ac.id/index.php/pharmacon>
- Apon, T. A., Ahmed, S. F., Bony, Z. F., Chowdhury, M. R., Asha, J. F., & Biswas, A. (2023). Sett priming with salicylic acid improves salinity tolerance of sugarcane (*saccharum officinarum* l.) During early stages of crop development. *Heliyon*, 9(5), e16030. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e16030>
- Ariani, S. F. (2019). Sari bunga telang (*clitoria ternatea*) dengan sari lemon dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman herbal. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/43682>
- Arunadevi, A., Subesh, Ranjith Kumar C Rajangam, J., & Venkatesan, K. (2019). Effect of plant growth regulators on growth, yield and quality of acid lime (*citrus aurantifolia* swingle). var. PKM 1. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 8(3), 3438–3441. <https://www.phytojournal.com/archives/2019/vol8issue3/PartAX/8-3-317-869.pdf>
- Assalam, S., Gozali, T., Ikrawan, Y., & Nurfalia, I. (2023). Optimalisasi formula

minuman olahan jeruk nipis ( citrus aurantifolia ) dengan parameter karekteristik produk optimization of lime ( citrus aurantifolia ) beverage formula with product characteristics parameters. 23(2), 288–301.

Ayu Martini, N. K., Ayu Ekawati, N. G., & Timur Ina, P. (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh bunga telang (clitoria ternatea l.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 327. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i03.p09>

Biologi, P. P., & Malang, U. M. (2022). Identifikasi nilai etnobiologi pada pemanfaatan tanaman tebu (saccharum officinarum) di kabupaten kudus. 560–566.

Feti. (2023). Karakteristik gula semut nira tebu dengan penambahan pengawet alami. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2(Mi), 5–24.

Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. (2021). Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap sifat kimia dan organoleptik pada produk minuman cendol. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2), 136–145. <https://doi.org/10.26877/jjphp.v4i2.7516>

Fu, X., Wu, Q., Wang, J., Chen, Y., Zhu, G., & Zhu, Z. (2021). Spectral characteristic, storage stability and antioxidant properties of anthocyanin extracts from flowers of butterfly pea (clitoria ternatea l.). *Molecules*, 26(22). <https://doi.org/10.3390/molecules26227000>

Hasanah, N., Susilo, J., & Oktianti, D. (2017). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun kelor (moringa oleifera lamk ) dengan metode dpph. *JGK-vol.9, no. 21 Januari 2017*. 9(21), 97–102.

Irawan, S. A., Ginting, S., & Karo-Karo, T. (2015). Pengaruh perlakuan fisik dan lama penyimpanan terhadap mutu minuman ringan nira tebu. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(3), 343–353.

Jain, S., Arora, P., & Popli, H. (2020). A comprehensive review on citrus aurantifolia essential oil: its phytochemistry and pharmacological aspects. *Brazilian Journal of Natural Sciences*, 3(2), 354.

<https://doi.org/10.31415/bjns.v3i2.101>

Jeyaraj, E. J., Lim, Y. Y., & Choo, W. S. (2021). Extraction methods of butterfly pea (*clitoria ternatea*) flower and biological activities of its phytochemicals. *Journal of Food Science and Technology*, 58(6), 2054–2067. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04745-3>

Junaidy, R., Redha, F., Meuthia, B., & Sa'diah, H. (2020). Pengaruh penambahan konsentrasi gula dan sari jeruk nipis terhadap mutu sirup buah kesemek (*Diospyrus kaki*). *Journal Kemenperin, 2007*, 29–35.

Kumari, S., Sarmah, N., Handique, A. K., Prof, A., & Scholar, P. G. (2007). Antioxidant activities of the unripen and ripen citrus aurantifolia of assam tumor immunology and immunogenetics view project antioxidant and antimicrobial properties of citrus fruits of north-east india view project antioxidant activities of the unripen and ripen citrus aurantifolia of assam. *International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology (An ISO, 3297(9))*. [www.ijirset.com](http://www.ijirset.com)

Kushargina, R., Kusumaningati, W., & Yuniyanto, A. E. (2022). Pengaruh bentuk, suhu, dan lama penyeduhan terhadap sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan teh herbal bunga telang (*clitoria ternatea* l.). *Gizi Indonesia*, 45(1), 11–22. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v45i1.633>

Lia, S. (2022). Total asam tertritasi dan ph sari jeruk kalamansi pada berbagai umur simpan. In *Karya Tulis Ilmiah* (Issue 8.5.2017, pp. 2003–2005). <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/autism-spectrum-disorders>

Marpaung, A. . (2020). Kembang telang (*clitoria ternatea* l.): pemanfaatan dan bioaktivitas. *EduMatSains*, 4(2), 111–124.

Marpaung, A. M., Lee, M., & Kartawiria, I. S. (2020). The development of butterfly pea (*clitoria ternatea*) flower powder drink by co-crystallization. *Indonesian Food Science & Technology Journal*, 3(2), 34–37. <https://doi.org/10.22437/iftj.v3i2.10185>

Masruri, H. A., Syauqy, D., & Prasetio, B. H. (2022). Klasifikasi kualitas air tebu

berdasarkan ph dan warna menggunakan metode jaringan syaraf tiruan berbasis arduino. *Informasi Dan Ilmu Komputer E-ISSN*, 6(6), 2791–2798. <https://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/view/11178>

Milaniyah, I., Chrisnandari, R. D., & Setyawan, K. D. (2022). Pengaruh penambahan susu kapur terhadap nilai turbidity nira tebu dalam pembuatan gula pasir. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(2), 402–409. <https://doi.org/10.33795/distilat.v8i2.376>

Ngafifuddin, M., Sunarno, S., & Susilo, S. (2017). PENERAPAN RANCANG BANGUN ph METER BERBASIS ARDUINO PADA MESIN PENCUCI FILM RADIOGRAFI SINAR-X. *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), 66. <https://doi.org/10.21831/jsd.v6i1.14081>

Purwanto, U. M. S., Aprilia, K., & Sulistiyani. (2022). Antioxidant activity of telang (clitoria ternatea L.) Extract in inhibiting lipid peroxidation. *Current Biochemistry*, 9(1), 26–37. <https://doi.org/10.29244/cb.9.1.3>

Putri Yasmin, A., Pratama, A., Suryaningsih, L., & Raya Bandung-Sumedang, J. K. (2023). Pengaruh marinasi berbagai konsentrasi sari jeruk nipis (citrus aurantifolia) terhadap sifat fisik (ph, keempukan, daya ikat air, dan susut masak) daging kerbau beku the effect of various concentrations of lime (citrus aurantifolia) juice marination on th. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 1–11. <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i1.45282>

Rochmah, N., Merry ChR, D., Lestari, S., Kedokteran Gigi, F., Jember, U., Biomedik, B., & Konservasi, B. (2014). Potensi jeruk nipis (citrus aurantifolia) dalam memutihkan email gigi yang mengalami diskolorasi lime (citrus aurantifolia) potential to the whiten discoloration tooth enamel. *Insisiva Dental Journal: Majalah Kedokteran Gigi Insisiva*, 3(1), 78–83. <https://journal.umy.ac.id/index.php/di/article/view/1731>

Silalahi, M. (2020). Pemanfaatan citrus aurantifolia (christm. Et panz.) Sebagai bahan pangan dan obat serta bioaktivitas. *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 17(1), 80. <https://doi.org/10.31851/sainmatika.v17i1.3637>

Sumartini, & Ikrawan, Y. (2020). Analisis bunga telang ( clitoria ternatea ) dengan

variasi pH metode liquid chromatograph-tandem mass spectrometry (LC-MS/MS) Sumartini Sumartini. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2), 70–77. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i2.2983>

Tavallali, H., Bahmanzadegan, A., Rowshan, V., & Tavallali, V. (2021). Essential oil composition, antioxidant activity, phenolic compounds, total phenolic and flavonoid contents from pomace of citrus aurantifolia. *Journal of Medicinal Plants and By-Products*, 1, 103–116.

Tinctura, J. F., Parawansah, N. I., & Qodri, U. L. (2023). Uji aktivitas antioksidan ekstrak tebu merah dan tebu hijau ( *Saccharum officinarum* L.) Menggunakan metode DPPH antioxidant activity test of red sugar cane and green sugar cane extract ( *Saccharum officinarum* L.) *Using the DPPH Method Program Studi S1 F. 4(2)*, 63–71.

Waisnawi, P. A. G., Puspawati, G. A. K. D., & Wrasati, L. P. (2022). Pengaruh penambahan jeruk nipis terhadap pH, total antosianin dan aktivitas antioksidan pada minuman bunga telang. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 7(1), 89. <https://doi.org/10.24843/jitpa.2022.v07.i01.p11>

Wening, O. P., Yuliatun, S., Artin, M. M., & Agatha, S. B. (2022). Karakterisasi fitokimia enkapsulasi nira tebu powder dengan menggunakan varietas BL, PSDK-923, dan PSBM-901. *Indonesian Sugar Research Journal*, 2(1), 22–34. <https://doi.org/10.54256/isrj.v2i1.72>