

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH. *Pharmakon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70–76. <https://doi.org/10.23917/pharmakon.v17i1.9321>
- Angriani, L. (2019). Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*, 2(2), 32–37.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). Es Krim. *Sni*.
- Harneta, R. R. (2020). *Karakteristik Fisik dan Organoleptik Es Krim Susu Kambing Dengan Penambahan Pati Umbi Talas ( Xanthosoma sagittifolium ) Sebagai Penstabil*. 1–46.
- Indriany, D. S. (2017). Pengaruh Penggunaan Sari Jambu Biji Terhadap Kualitas Es Krim. *Ekp*, 13(3), 1576–1580.
- Karyono, K., Rohadin, R., & Indriyani, D. (2020). Penanganan Dan Pencegahan Pandemi Wabah Virus Corona (Covid-19) Kabupaten Indramayu. *Jurnal Kolaborasi Resolusi Konflik*, 2(2), 164. <https://doi.org/10.24198/jkrk.v2i2.29127>
- Kemenkes, R. (2018). *Tabel Komposisi Bahan Makanan*.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. ., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L). *Zootec*, 37(2), 474. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16783>
- Limbong, J. J. W. (2015). *Pengaruh Konsentrasi Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Tambahan Bahan Makanan Terhadap Karakteristik Sensori Dan Aktivitas Antioksidan Pada Produk Kuliner Blue Sushi* (Vol. 2015).
- Muntaha, F. M. (2019). Analisa Bunga Telang ( *Clitoria ternatea* ) Dengan Variasi pH Metode High Performance Liquid Chromatograph-Tandem MASS Spectrometry. *Ayan*, 8(5), 55.
- Nasution, S. E. (2003). *Analisis Dan Perbandingan Kadar Vitamin C Pada Buah Srikaya (Annona squamosa L.) Dan Buah Sirsak (Annona muricata L.) Secara Titrasi Volumetri Dengan 2,6-Diklorofenol Indofenol*. 4–16.

- Padang, S. A., & Maliku, R. M. (2017). *Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) Dengan Metode Titrasi NA-2,6 Dichlorophenol Indophenol (DCIP)*. XIII(2), 13–14.
- Presetyani, WulanFadhilla, RezaAngkasa, Dudung, Ronawati, Putri, M., & Vitria. (2017). Analisis Nilai Gizi dan Daya Terima Es Krim Sari Kedelai dan Tepung Ampas Kelapa dengan Pewarna Alami Bunga Telang Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Usia Sekolah. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 21–25.
- Purba, E. C. (2020). Kembang telang (*Clitoria ternatea L.*): pemanfaatan dan bioaktivitas. *EduMatSains*, 4(2), 111–124.
- Rachmaniar, R., Kartamihardja, H., & Merry. (2016). Pemanfaatan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava Linn.*) Sebagai Antioksidan Dalam Bentuk Granul Effervescent. *JSTFI Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, V(1).
- Rahmadhani, W. D. (2017). *Tingkat Pengetahuan Mahasiswa Pre-Klinik Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin Tentang Peranan Vitamin C Bagi Kesehatan Kulit*. 13–14.
- Rahmawati, R. D., Purwadi, & Rosyidi, D. (2012). Tingkat Penambahan Bahan Pengembang pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Mutu Organoleptik dan Tingkat Kelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*.
- Salamah, I. R. (2017). *Diversifikasi Cookies Dengan Penambahan Tepung Beras Merah ( Oryza nivara ) Terhadap Kadar Antosianin Dan Daya Terima*.
- Satuan Kerja: Poltekkes Kemenkes Banjarmasin. (2020). Upaya Pencegahan Dan Pengendalian Covid-19 Poltekkes Kemenkes Banjarmasin. *Kemntrian Kesehatan Republik Indonesia*, 1(1), 1–17.
- Silalahi, R. (2018). Pengaruh Penambahan Jumlah Ekstra Buah Bit Terhadap Mutu Es Krim Bekatul Sebagai Makanan Jajanan. *Director*, 15(40), 6–13.  
[http://awsassets.wwfnz.panda.org/downloads/earth\\_summit\\_2012\\_v3.pdf%0Ahttp://hdl.handle.net/10239/131%0Ahttps://www.uam.es/gruposinv/meva/publicaciones\\_jesus/capitulos\\_espanyol\\_jesus/2005\\_motivacion para el aprendizaje Perspectiva alumnos.pdf%0Ahttps://ww](http://awsassets.wwfnz.panda.org/downloads/earth_summit_2012_v3.pdf%0Ahttp://hdl.handle.net/10239/131%0Ahttps://www.uam.es/gruposinv/meva/publicaciones_jesus/capitulos_espanyol_jesus/2005_motivacion_para_el_aprendizaje_Perspectiva_alumnos.pdf%0Ahttps://ww)
- Siswandari, G. M. (2017). *Kadar Antosianin dan Uji Organoleptik Pada Es Krim*

*Dengan Penambahan Tepung Beras Hitam ( Oryza Sativa L. Indica).*

- Sulistiyani, E. F. (2018). *Pengaruh Pemberian Kombinasi Jus Jambu Biji Merah (Psidium guajava L) Dan Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) Terhadap Kadar Hb Pada Remaja Putri Anemia.* <http://repository.itspku.ac.id/id/eprint/185>
- Susilo, A., Rumende, C. M., Pitoyo, C. W., Santoso, W. D., Yulianti, M., Herikurniawan, H., Sinto, R., Singh, G., Nainggolan, L., Nelwan, E. J., Chen, L. K., Widhani, A., Wijaya, E., Wicaksana, B., Maksum, M., Annisa, F., Jasirwan, C. O. M., & Yuniastuti, E. (2020). Coronavirus Disease 2019: Tinjauan Literatur Terkini. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 7(1), 45. <https://doi.org/10.7454/jpdi.v7i1.415>
- Tambunan, L. R., Ningsih, W., Ayu, N. P., & Nanda, H. (2018). Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (Capsicum sp.) Dengan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Kimia Riset*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.20473/jkr.v3i1.8874>
- Triastini, M. C. (2018). *Uji Aktifitas Antioksidan Dan Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Sari Serai (Cymbopogon Citratus (DC.) Stapf).* 1–26.
- Vani, V. N. (2019). *Pengaruh Penambahan Jambu Biji Merah (Psidium Guajava) Terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro Dan Vitamin C Es Krim Dadih.* <http://repo.stikesperintis.ac.id/id/eprint/750>
- Wahidah, I., Athallah, R., Hartono, N. F. S., Rafqie, M. C. A., & Septiadi, M. A. (2020). Pandemi COVID-19: Analisis Perencanaan Pemerintah dan Masyarakat dalam Berbagai Upaya Pencegahan. *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, 11(3), 179–188. <https://doi.org/10.29244/jmo.v11i3.31695>
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. In *Persepsi Masyarakat Terhadap Perawatan Ortodontik Yang Dilakukan Oleh Pihak Non Profesional* (Vol. 1, Issue 9).