

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Snafi, A. E. (2016). Pharmacological importance of Clitoria ternatea-A review. *IOSR Journal Of Pharmacy*, 6(3), 68–83. www.iosrphr.org
- Alderborn, G., & Aulton, M. E. (2002). *Pharmaceutics: The Science of Dosage form Design*. In M. E. Aulton (Ed.), *Pharmaceutics: The Science of Dosage form Design* (2nd ed.). Churchill Livingstone.
- Anam, C., Kawiji, & Setiawan, R. . (2013). Kajian Karakteristik Fisik Dan Sensori Serta Aktivitas Antioksidan Dari Granul Effervescent Buah Beet (Beta Vulgaris) Dengan Perbedaan Metode Granulasi Dan Kombinasi Sumber Asam. *Jurnal Teknosains Pangan Vol*, 2(2), 21–28.
- Anesakirani, A., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. (2018). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Tablet Effervescent Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 59–63.
- Anief, M. (2019). *Ilmu Meracik Obat Teori dan Praktik*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Ansar. (2011). Pengaruh Suhu dan Kelembaban Udara Terhadap Perubahan Mutu Tablet Effervescent Sari Buah Selama Penyimpanan. *Teknologi Dan Industri Pangan*, XXII(1), 73–77.
- Anwar, E. (2012). *Eksipien dalam Sediaan Farmasi*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Apsari, P. A., Sari, D. N. E., Kusuma, A. P., & Indrati, O. (2018). Effervescent Tablet Formulation Melinjo Seed Extract (*Gnetum gnemon* L.) Using PEG 6000 As Lubricant and Citric Acid - Tartaric Acids As Acid Sources. *Jurnal Eksakta*, 18(1), 30–41. <https://doi.org/10.20885/eksakta.vol18.iss1.art4>
- Arienza, P. (2021). Optimasi Asam Sitrat dan Asam Tartrat dalam Formulasi Granul Effervescent Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) sebagai Antioksidan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman
- Aslani, A., & Fattahi, F. (2013). Formulation, characterization and physicochemical evaluation of potassium citrate effervescent tablets. *Advanced Pharmaceutical Bulletin*, 3(1), 217–225. <https://doi.org/10.5681/apb.2013.036>
- Astuti, R. D., & Wahyu, A. W. (2016). Formulasi dan Uji Kestabilan Fisik Granul Effervescent Infusa Kulit Putih Semangka. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 162–171.
- BPOM. (2013). *Pedoman Teknologi Formulasi Sediaan Berbasis Ekstrak Volume 2*. Jakarta : BPOM.
- Budiasih, K. S. (2017). Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY*, 21(4), 183–188.

- Cahyaningsih, E., Sandhi, P. E., & 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), 51–57.
- Durgin, J., & Hanan, Z. (2014). *Pharmacy Practice for Technicians* (5th ed.). Delmar Cengage Learning.
- Egeten, K. R., Yamlean, P. V. Y., & Supriati, H. S. (2016). Formulasi dan Pengujian Sediaan Granul Effervescent Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L. (Merr.)). *Pharmacon*, 5(3), 1–6. <https://doi.org/10.35799/pha.5.2016.12945>
- Elisabeth, V., Yamlean, P., & Supriati, H. (2018). Formulasi Sediaan Granul dengan Bahan Pengikat Pati Kulit Pisang Goroho (*Musa acuminata* L.) dan Pengaruhnya Pada Sifat Fisik Granul. *Pharmacon. Jurnal Ilmiah Farmasi*, 7(4), 1–11. <https://doi.org/10.35799/pha.7.2018.21416>
- Francis, F. J. (2000). Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology. In *Military Psychology* (2nd Editio, Vol. 4, Issue 17). Wiley. https://doi.org/10.1207/s15327876mp1701_1
- Gandjar, I. ., & Rohman, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Jakarta : Pustaka Pelajar.
- Garjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Goeswin, A. (2012). *Sediaan Farmasi Padat (SFI-6)*. Bandung : Penerbit ITB.
- Gupta, R., Sharma, P., Garg, A., Soni, A., Sahu, A., Rai, S., Rai, S., & Shukla, A. (2013). Formulation and Evaluation of Herbal Effervescent Granules Incorporated with *Calliandra Haematocephala* Leaves Extract. *Indo American Journal of Pharm Research*, 3(6), 4366–4371.
- Halim, A., Octavia, M. D., & Indriyani, R. (2012). Pengaruh besar ukuran partikel terhadap sifat – sifat tablet metronidazol. *Jurnal Farmasi Higea*, 4(2), 74–92.
- Hariana, A. (2013). *262 Tanaman Obat dan Khasiatnya* (1st ed.). Jakarta : Penerbit Swadaya.
- Hasnaeni, Wisdawati, & Usman, S. (2019). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Kadar Fenolik Ekstrak Tanaman Kayu Beta-Beta (*Lunasia amara Blanco*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy) (e-Journal)*, 5(2), 175–182. <https://doi.org/10.22487/j24428744.2019.v5.i2.13149>
- Heryanto, C. A. W., Korangbuku, C. S. F., Djeen, M. I. A., & Widayati, A. (2019). Pengembangan dan Validasi Kuesioner untuk Mengukur Penggunaan Internet dan Media Sosial dalam Pelayanan Kefarmasian. *Indonesian Journal of Clinical Pharmacy*, 8(3), 175–187. <https://doi.org/10.15416/ijcp.2019.8.3.175>
- Ihsan, H. (2015). Validasi Isi Alat Ukur Penelitian: Konsep dan Panduan Penelitian. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 13(3), 173–179.

- Imayanti, R. A., Rochmah, Z., Aisyah, S. N., & Alfari, M. R. (2019). Pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan bunga telang di Desa Pangreh Kecamatan Jabon Kabupaten Sidoarjo. *Conference on Innovation and Application of Science and Technology, 1*(Ciastech), 77–82.
- Jacob, L., & Latha, M. S. (2013). Anticancer activity of *Clitoria ternatea* linn. Against dalton's lymphoma. *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research, 4*(4), 107–112.
- Kalušević, A., Paunović, D., & Salević, A. (2016). Effect of citric acid addition on antioxidant properties of blackberry syrup. *Proceedings of III International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 102–106.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Farmakope Indonesia* (6th ed.). Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Kim, I., & Lee, J. (2020). Variations in anthocyanin profiles and antioxidant activity of 12 genotypes of mulberry (*Morus* spp.) fruits and their changes during processing. *Antioxidants, 9*(3). <https://doi.org/10.3390/antiox9030242>
- Kusumawati, W. (2012). Perbandingan Lama Pengerinan Granul Terhadap Kadar Air dan Sifat Fisis Tablet Parasetamol. *Jurnal Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*.
- Lakshan, S. A. T., Jayanath, N. Y., Abeysekera, W. P. K. M., & Abeysekera, W. K. S. M. (2019). A commercial potential blue pea (*Clitoria ternatea* L.) flower extract incorporated beverage having functional properties. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine, 2019*(1), 1–13. <https://doi.org/10.1155/2019/2916914>
- 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>
- Mindawarnis, & Hasanah, D. (2017). Formulasi Sediaan Tablet Ekstrak Daun Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L) dengan variasi Polivinil Prolidon (PVP) sebagai Pengikat dan Evaluasi Sifat Fisiknya. *Universitas Nusantara PGRI Kediri, 01*(1), 1–7. <http://www.albayan.ae>
- Molyneux Philip. (2004). The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) For Estimating Anti-oxidant Activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology, 26*(May), 1–10.
- Nugroho, A. (2017). Buku Ajar: Teknologi Bahan Alam. In *Lambung Mangkurat University Press* (Pertama, Issue January 2017). Lambung Mangkurat University Press.
- Parwata Yasa, G. (2013). Peranan Peroksidasi Lipid Pada Patogenesis Preeklamsia. *E-Journal Obstetric & Gynecology Udayana, 1*(3).
- Phruksanan, W., Yibchok-Anun, S., & Adisakwattana, S. (2014). Protection of *Clitoria ternatea* flower petal extract against free radicalinduced hemolysis and oxidative damage in canine erythrocytes. *Research in Veterinary Science, 97*(2), 357–363. <https://doi.org/10.1016/j.rvsc.2014.08.010>

- Pratimasari, D., Wicaksono, B., & Lindawati, N. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol, Fraksi Polar, Semi Polar, dan Non Polar Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) dengan Metode ABTS. *Jurnal Kesehatan Kartika*, 16(3), 88–94.
- Rahmahwati, D. S. (2022). Identifikasi Golongan Senyawa pada Ekstrak dan Fraksi Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan Kromatografi Lapis Tipis serta Aktivitas Antioksidan secara In Vitro. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Rusviani, V. (2007). Reformulasi Produk Minuman Tradisional Berbasis Jahe (*Zingiber officinale Rose*) Berdasarkan Kajian Penerimaan dan Preferensi Konsumen di Kota Bogor Terhadap Citarasa. In *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*. Institut Pertanian Bogor.
- Saragih, R. (2014). Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*). *Jurnal Kesehatan Dan Lingkungan*, 1(1), 46–52.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang : Andalas University Press.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bandung : IPB Press.
- Sheskey, P. J., Cook, W. J., & Cable, C. G. (2017). *Handbook of Pharmaceutical Excipients* (Sheskey P.J; Cook W.G; Cable C.G (ed.); Eight). Pharmaceutical Press.
- Sieniawska, E. (2015). Activities of tannins-From in Vitro studies to clinical trials. *Natural Product Communications*, 10(11), 1877–1884. <https://doi.org/10.1177/1934578x1501001118>
- Siregar, C., & Wikarsa, S. (2010). *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet: Dasar-dasar Praktis*. Jakarta : EGC.
- Stone, H., Bleibaum, R. N., & Thomas, H. A. (2012). Sensory Evaluation Practices Fourth Edition. In *Sensory Evaluation Practices* (Fourth Edi). Elsevier Inc. <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/B978012382086000091>
- Sulastrri, L., Fariz, R. M., & Rizikiyan, Y. (2017). Formulasi Granul Effervescent Ekstrak Etanol Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*). *Medical Sains : Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 2(1), 25–33. <https://doi.org/10.37874/ms.v2i1.34>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Syamsuni, H. . (2017). *Ilmu Resep*. Jakarta : EGC.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Trissanthi, C. M., & Susanto, W. H. (2016). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-ALang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 180–189.

Ulung, G. (2014). *Sehat Alami dengan Herbal*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Yameela, & Suprpto. (2016). Pengaruh Penggunaan Polivinil Pirolidon (PVP) sebagai Bahan Pengikat Terhadap Sifat Fisik dalam Formulasi Sediaan Granul Effervescent Ekstrak Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis* Griff . et Anders .). *Seminar Nasional Pendidikan Dan Saintek*, 72–80.

