

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik sponge cake dengan perlakuan penambahan pasta bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43-49.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dari daerah sleman dengan metode DPPH. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70-76.
- Angriani, L. (2019). Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 32-37.
- Hartono, M. A. (2013). Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai pewarna alami es lilin. *Jurnal Biologi*, 1-15.
- Angriani, L. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*, 2019: 2(2)
- CLARISA, E. (2021). PEMANFAATAN TINTA CUMI SEBAGAI INOVASI PRODUK SPONGE CAKE.
- Faridah, A., Kasmita, A. Y., & Yusuf, L. (2008). Patiseri jilid 1 dan 3. *Jakarta: Depdiknas*.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri untuk SMK. *Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta*.
- GUNAWAN, M. J. (2022). *STUDI LITERATUR: APLIKASI ANTOSIANIN DARI BUNGA ROSELLA, MAWAR, DAN TELANG SEBAGAI PEWARNA ALAMI PADA PRODUK PANGAN* (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Helyanan, G. V. (2011). *ANALISIS PEWARNA DAN PEMANIS SINTETIS SERTA KUALITAS MIKROBIOLOGIS KLEPON DI DAERAH KOTA YOGYAKARTA* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Kamila, K., Gusnadi, D., & Maulida, R. G. (2018). Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Salad Buah Berbasis Sour N Spices Asian Dressing. *eProceedings of Applied Science*, 4(3).

Mahdani Mahmud. "Pewarna alami". Tersedia pada

<http://id.scribd.com/document/336651896/pewarna-alami> (diakses pada 7 Januari 2020)

- Mardalis. 2008. *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea* l.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 63-85.
- Ningsih, Y., & Faridah, A. (2020). Pengaruh penggunaan jenis lemak terhadap kualitas sponge cake. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 3(1), 1-9.
- Putri, M. P., & Shof, M. (2019). Edukasi Manfaat dan Potensi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Minuman Kesehatan pada Masyarakat Desa Datengan Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri. In *Prosiding (SENIAS) Seminar Pengabdian Masyarakat*.
- Resthi, A. (2021). Substitution of Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) in Steamed Sponge Cake. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 37-48.
- Romlah, N. (2011). Pengendalian mutu cake mocaf (Modified Cassava Flour) ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas blackie*).
- Suebkhampet, A., dan Sotthibandhu, P. 2011. Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea* L.) As a Dye on Animal Blood Smear Staining. *Suranaree Journal of Science Technology*. 19(1):15-19.
- Yuliana, D. (2013). *Analisis Daya Terima Konsumen Choux Pastry Berbasis Penambahan Tepung Talas Sebagai Substituen Bahan Baku* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).