

DAFTAR PUSTAKA

- A'yun, Q. (2025) *Variasi Pencampuran Bayam Merah (Amaranthus Tricolor. L) dan Daging Ayam Dalam Pembuatan Gyoza Sebagai Alternatif Kudapan Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Aktivitas Antioksidan*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Available at: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/19590>.
- Aeni, A.Q. *et al.* (2025) "Pengaruh Penambahan Persentase Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) Yang Berbeda Terhadap Organoleptik Dan Kadar Air Keju Susu Kambing," *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan (STAP)*, 12, pp. 326–333.
- Ahsin, A., Wijayanti, H.S. and Afifah, D.N. (2019) "Aktivitas Antioksidan, Kadar Pati Resisten, Dan Organoleptik Es Krim Pisang Batu (Musa Balbisiana Colla) Sebagai Makanan Fungsional Untuk Pencegahan Penyakit Kanker Kolorektal," *Journal of Nutrition College*, 8(3), pp. 115–122.
- Almukhlashiyana, S. (2023) *Pengaruh Variasi Campuran Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa), Kayu Manis (Cinnamomum burmannii), dan Stevia (Stevia rebaudiana) Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, PH, dan Aktivitas Antioksidan Pada Teh "Starlla" Sebagai Alternatif Minuman Pencegah Penyakit*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Available at: <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/13524>.
- Ampem Danso, E.E. *et al.* (2024) "Anticancer and Antioxidant Properties of Vernonia amygdalina Delile and Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle Juice Extracts: An In Vitro Study," *BioMed Research International*, 2024(1). Available at: <https://doi.org/10.1155/2024/9692656>.
- Andhini, P.D.C., Handito, D. and Cicilia, S. (2025) "Pengaruh Formulasi Serbuk Rambut Jagung, Kayu Manis Dan Bunga Telang Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Seduhan Teh Herbal," *EduFood*, 3(1), pp. 95–105.
- Anisyah, L., Preharsini, I.A. and Tindaon, L.V. (2022) "Suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Simplisia Bunga Telang (Clitoria ternatea L) Terhadap Kandungan Antioksidan," *Media Farmasi*, 18(1), pp. 16–19.
- Anwar, K. and Khoirunnisaa, T. (2024) "Analisis Sensori dan Kadar Polifenol Minuman Fungsional Teh Bunga Telang (Clitoria ternatea L) dan Kurma (Phoenix dactylifera L)," *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 3(2), pp. 120–127. Available at: <https://doi.org/10.25182/jigd.2024.3.2.120-127>.
- Apriliani, R., Tamrin and Hermanto (2019) "Pengaruh Penambahan Kayu Manis (Cinnamomum Verum) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Antioksidan Minuman Sari Buah Alpukat (Perseaamericana Mill)," *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 4(6), pp. 2621–2634.
- Arnanda, Q.P. and Nuwarda, R.F. (2019) "Penggunaan Radiofarmaka Teknisium-99M Dari Senyawa Glutation dan Senyawa Flavonoid Sebagai Deteksi Dini Radikal Bebas Pemicu Kanker," *Farmaka Suplemen*, 14(1), pp. 1–15. Available at: <https://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/22071>.
- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan (2023) *Survey Kesehatan Indonesia*.
- Badan Standardisasi Nasional (2020) *Gula Kristal Putih*. Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional (2022) *Minuman Sari Buah*. Jakarta.
- Baguna, F.L. and Kaddas, F. (2021) “Analisis rantai nilai dan kontribusi pendapatan terhadap pemanfaatan HHBK kayu manis di Pulau Tidore,” *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(9), pp. 1787–1794.
- Barreira, J.C.M. *et al.* (2023) “Insights on the Formulation of Herbal Beverages with Medicinal Claims According with Their Antioxidant Properties,” *Molecules*, 18, pp. 2851–2863. Available at: <https://doi.org/10.3390/molecules18032851>.
- Boangmanalu, T.R. *et al.* (2026) “Formulasi Masking Flavor Lemon Dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Daun Tapak Dara,” *Jurnal Sains Pertanian Equator*, pp. 717–730.
- Bolling, B.W. *et al.* (2022) “Assay Dilution Factors Confound Measures of Total Antioxidant Capacity in Polyphenol-Rich Juices,” *Journal of Food Science*, 77(2), pp. 69–75. Available at: <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02538.x>.
- BPOM RI (2011) *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label Iklan Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- Dewi, Y.K. (2023) “Potensi Kacang Gude, Kayu Manis, dan Kulit Jeruk Nipis sebagai Bahan Baku Minuman Fungsional Berbasis Antioksidan,” *Jurnal Pharmascience*, 10(1), p. 58. Available at: <https://doi.org/10.20527/jps.v10i1.14401>.
- Egata, N. *et al.* (2025) “Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Seduhan Teh Herbal Daun Keji Beling (*Strobilanthes crispus* L.) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Dengan Variasi Suhu Penyeduhan,” *Ensiklopedia of Journal*, 7(4), pp. 307–312.
- Fadhlurrohman, I., Wulandari, C. and Al-ryadhi, M.R.A. (2023) “Diversifikasi Produk Susu Fermentasi dengan Pemanfaatan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Inovasi Pangan Fungsional: Review,” *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 4(1), pp. 363–374.
- Fauziyah, K.A. and Handayani, A.M. (2025) “Profil Sensori Minuman Wedang Uwuh Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*),” *Journal of Food Industrial Technology*, 2(3), pp. 110–115.
- Filianty, F., Ilmi, I.N. and Yarlina, V.P. (2022) “Kajian Proses Penyeduhan Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum cassia*) Sebagai Minuman Fungsional,” *Teknotan*, 16(3), pp. 155–162. Available at: <https://doi.org/10.24198/jt.vol16n3.4.Kajian>.
- Fizriani, A., Quddus, A.A. and 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), pp. 136–145.
- Gozali, T. *et al.* (2023) “Optimalisasi Formula Minuman Olahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dengan Parameter Karakteristik Produk,” *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 23(2), pp. 288–301. Available at:

- <https://doi.org/10.25181/jppt.v23i2.2923>.
- Handayani, K.S. *et al.* (2021) “Karakteristik Organoleptik Dan Fisik Yogurt Dengan Penambahan Ekstrak Herbal,” *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), pp. 111–121.
- Handito, D. *et al.* (2022) “Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan,” *Prosiding Saintek*, 4(November 2021), pp. 64–70. Available at: <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/481>.
- Hasanuddin, A.. P. *et al.* (2023) “Analisis Kadar Antioksidan Pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis,” *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(2), pp. 66–74.
- Hawari, H., Pujiasmanto, B. and Triharyanto, E. (2022) “Morfologi dan kandungan flavonoid total bunga telang (*Clitoria Ternatea* L.) di berbagai ketinggian,” *Kultivasi*, 21(1), pp. 88–96. Available at: <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v21i1.36327>.
- Herlina, H. and Mulyani, E. (2022) “Perbandingan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Infused Water Dari Jeruk Nipis, Jeruk Lemon Dan Jeruk Kalamansi Dengan Metode Dpph,” *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 5(1), pp. 56–65. Available at: <https://doi.org/10.36387/jifi.v5i1.921>.
- Ilmi, I.N., Filianty, F. and Yarlina, V.P. (2022) “Sediaan Kayu Manis sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes: Kajian Literatur,” *Kimia Padjadjaran*, 1(1), pp. 31–59.
- Indrawati, V.D. (2025) *Penerapan Pemberian Rebusan Kayu Manis (Cinnamomum) Dalam Menurunkan Kadar Gula Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2*. Universitas Muhammadiyah Magelang.
- Jayabalan, R. and Waisundara, V.Y. (2019) “Kombucha as a functional beverage,” *Functional and Medicinal Beverages*, 11, pp. 413–446. Available at: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-816397-9.00012-1>.
- Jubaedah, E., Suratmi and Hermawan, M.H. (2023) “Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Daun Ubi Jalar,” *Media Informasi*, 19(2), pp. 13–18. Available at: <https://doi.org/10.37160/mijournal.v19i2.148>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2019) *Artikel Hari Kanker Sedunia 2019*. Available at: <https://www.depkes.go.id/art%0Aicle/view/19020100003/harikanker-sedunia-2019.html%0D>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2024) “Strategi Indonesia dalam Upaya Melawan Kanker.”
- Kinanti, A.S. and Amelia, J.R. (2023) “Quality Characteristics of Green Okra Functional Drink with the Addition of Sucralose and Cinnamon Extract,” *J. Teknol. Pangan Kes.*, 5(1), pp. 16–25.
- Kurniadi, A. (2024) “Kajian Formulasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Fungsional,” *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), pp. 13–28.
- Kusmardika, D.A. (2020) “Potensi Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Pencegahan Kanker,” *Journal of Health Science and*

- Physiotherapy*, 2(1), pp. 46–50. Available at: <https://doi.org/10.35893/jhsp.v2i1.33>.
- Lamani, S. and Murthy, H.N. (2026) *Bioactive Compounds in Edible Flowers*. 1st Editio. CRC Press.
- Lin, Y. *et al.* (2024) “Vulnerability of Antioxidant Drug Therapies on Targeting the Nrf2-Trp53-Jdp2 Axis in Controlling Tumorigenesis,” *Cells*, 13(19), p. 1648.
- Maharani, A.I. *et al.* (2021) “Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas,” pp. 390–399.
- Marpaung, A.M. (2020) “Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea* l.) bagi kesehatan manusia,” 1(2), pp. 47–69. Available at: <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.30>.
- Maslahah, N. and Hera, N. (2023) “Kandungan Senyawa Bioaktif dan Kandungan Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*),” *BSIP-Perkebunan*, 1(3), pp. 5–7.
- Mawarni, M., Ningtyas, E. and Bintari, S.H. (2024) “Komposisi Air Limbah Tahu Dan Air Kelapa Dengan Suplemen Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Terhadap Profil Nata De Butterfly Pea Flower,” *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 12, pp. 53–61.
- Nendissa, S.J. *et al.* (2025) “Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Smoothies Drink Tomyam Dengan Variasi Konsentrasi Buah Tomi-Tomi (*Flacourtia Inermis* Roxb),” *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 10(6), pp. 9075–9085.
- Ningtyas, O.S. *et al.* (2023) “Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin C Sari Buah Lemon,” *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), pp. 31–40.
- Nurrahma, I.S. (2024) *Analisis Kandungan Antioksidan Dan Kualitas Sensori Teh Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao*) Dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*)*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Othman, Z.S., Maskat, M.Y. and Hassan, N.H. (2020) “Optimization of cinnamaldehyde extraction and antioxidant activity of ceylon cinnamon extract,” *Sains Malaysiana*, 49(5), pp. 995–1002. Available at: <https://doi.org/10.17576/jsm-2020-4905-04>.
- Prasetyo, N.D. *et al.* (2024) “Aktivitas Antioksidan dan Mutu Organoleptik Minuman Serbuk Instan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*),” *Berkala Ilmiah Biologi*, 7(1), pp. 67–78.
- Putri, M.R. *et al.* (2023) “Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinamommum burmanni*) Terhadap Sifat Kimia Dan Mikrobiologi Minuman Probiotik Sari Jagung Manis (*Zea Mays saccharata*) Selama Penyimpanan,” *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), pp. 110–122.
- Rachmawati, F. *et al.* (2021) “Pengaruh Jumlah Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering,” *Jurnal Tata Boga*, 10(3).
- Rahmi, H. (2017) “Aktivitas Antioksidan Berbagai Buah-buahan,” *Jurnal Agrotek Indonesia* 2, 2(1), pp. 34–38.
- Rajak, Y. *et al.* (2025) “Aktivitas Antioksidan Teh Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*

- L.) Pada Berbagai Suhu Penyeduhan,” *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 7(3), pp. 489–499.
- Rifqi Athallah, D. *et al.* (2024) “Review Article: Potensi Farmakologi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*),” *Medula*, 14(8), p. 1613.
- Rohmitriasih, M. (2024) *7 Resep Minuman Serba Jeruk Nipis Penurun Kolesterol di Bulan Ramadan*, *FIMELA*. Available at: <https://www.fimela.com/food/read/5550234/7-resep-minuman-serba-jeruk-nipis-penurun-kolesterol-di-bulan-ramadan?page=2>.
- Ruksanan *et al.* (2022) “Pengaruh Jenis Air Kelapa Dan Konsentrasi Gula Terhadap Kualitas Sirup Air Kelapa,” *Jurnal Sultra Sains*, 4(1), pp. 31–39.
- Sahib, A.S. (2016) “Anti-diabetic and antioxidant effect of cinnamon in poorly controlled type-2 diabetic Iraqi patients: A randomized, placebo-controlled clinical trial,” *J Intercult Ethnopharmacol*, 5(2). Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.5455/jice.20160217044511>.
- Shafiq, T. *et al.* (2025) “Green Synthesized Zinc Oxide and Titanium Dioxide Nanoparticles from Cinnamomum verum Bark Extract: Enhanced Antimicrobial, Antioxidant, and Antitumor Performance,” *BioNanoScience*, 15(4). Available at: <https://doi.org/10.1007/s12668-025-02154-4>.
- Susanti, A., Farida, N. and Siswanto, R. (2021) “Optimalisasi Pemanfaatan Hasil Komoditi Unggulan Melalui Pelatihan Olahan Jeruk Nipis di Wilayah Desa Banjarsari Jombang,” *Community Empowerment*, 6(3), pp. 418–425. Available at: <https://doi.org/10.31603/ce.4560>.
- Tumiwuda, S. *et al.* (2023) “Waktu leleh , pH dan sensoris es krim dengan penambahan ekstrak bunga telang kering (*Clitoria ternatea* L .),” *Zootec Journal*, 43(2), pp. 130–138.
- Utami, C.R. and Fauziah, S.H. (2024) “Pengaruh Penambahan Ekstrak Lemon (*Citrus limon*) terhadap Karakteristik Minuman Bunga Telang (*Clitoria ternatea*),” *Insologi: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5), pp. 553–566. Available at: <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i5.4209>.
- Utami, Y., Julianti, E. and Nurminah, M. (2023) “Formulasi Ekstrak Bunga Telang dan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Isotonik,” *Jurnal Agroteknologi*, 17(01), pp. 40–52.
- Utomo, D. and Abidin, M.N. (2024) “Pengaruh konsentrasi sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan sari tebu (*Saccharum officinarum*) terhadap pH, antioksidan, dan organoleptik seduhan bunga telang (*Clitoria ternatea*),” *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(1), pp. 146–154.
- Wahyuni, F., Okfrianti, Y. and Wahyu, T. (2025) “Daya Terima Organoleptik Dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Yogurt Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang,” *Agritepa*, 12(1), pp. 67–80.
- World Health Organization (2024) *The top 10 causes of death*.
- Yuliasari, H., Ayuningtyas, L.P. and Erminawati (2023) “Identifikasi Senyawa Bioaktif dan Evaluasi Kapasitas Antioksidan Seduhan Simplisia Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.),” *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 18(1), pp. 1–9.
- Zhang, N., Ren, Y. and Xu, Y. (2025) “From laboratory to clinic: opportunities and

challenges of functional food active ingredients in cancer therapy,”
Frontiers in Nutrition, 12(1). Available at:
<https://doi.org/10.3389/fnut.2025.1627949>.