

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, dan Mulyani, S. 2012. Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan, dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter *saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*. 1 (2) : 65 – 76
- Adhitya, L. 2008. *Membuat Es Krim*. AgroMedia Pustaka. Jakarta. 80 hal.
- Afriani. 2008. Kualitas dan potensi dadih sebagai tambahan pendapatan peternakan kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 11(3) 115-120.
- Afriani. 2012. Kualitas dan aktivitas antimikroba produk dadih susu sapi pada penyimpanan suhu rendah. *Agrinak*. 177: 6791-6797F.
- Alfaifi, M. S. and C. E. Stathopoulos. 2010. Effect of egg yolk substitution by sweet whey protein concentrate (WPC) on physical properties of gelato ice cream. 17: 787 – 793
- Ali, F. S., O. A. O. Saad dan S. A. Husein. 2013. Antimicrobial activity of probiotic bacteria. *Egyptian Academic Journal Biological Science*, 5:21-34.
- Aliyah, R. 2010. Pengaruh bahan pengental dalam pembuatan es krim sari wortel terhadap kadar betakaroten dan sifat inderawi. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Allismawita. 2011. Penilaian produk dengan uji organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Al-shahib, W. And R.J. Marshall. 2003. The Rruit of The Date Palm : its possible use as the best food for the future. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*.54(4): p. 247-259.
- Al-Susanti.2007. Studi etnobotani tanaman obat pada masyarakat Suku Samin Di Dusun Jepang, Desa Margomulyo, Kecamatan Margomulyo, Kabupaten Bojonegoro. Department of Biology. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Ambri, Khairul. J, Kusnadi. W,D,R, Putri. 2009. Studi pertumbuhan bakteriasam laktat (bal) dari dadih dalam es krim sebagai Pangan Prebiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*.Vol. 10, No. 1.
- Anderson, J dan Young , L. 2003. Dietary fiber. <http://www.ext.colostate.diakses> 29 Februari 2012

- Anggraini, O. 2021. Aplikasi bakteri asam laktat isolat nira sumber probiotik asal kecamatan lareh sago halaban sebagai starter frozen yogurt dengan Penambahan sari buah stroberi (*fragaria ananassa l.*). Tesis. Andalas University
- Angriani, L. (2019). 'potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan'. *Canrea Journal*, 2(2), 32–37. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/231106051.pdf>.
- Anthika, B., Kusumocahyo, S. P. dan Sutanto, H. (2015) 'Ultrasonic approach in clitoria ternatea (*butterfly pea*) extraction in water and extract sterilization by ultrafiltration for eye drop active ingredient', *procedia chemistry*, 16(6), pp. 237–244. doi: 10.1016/j.proche.2015.12.046.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apandi, I. 2016. Analisis Pemetaan kesukaan konsumen (*Consume's Preference Mapping*) terhadap atribut sensori produk soygurt dikalangan mahasiswa universitas pertanian Universitas Riau. *Jom Faperta III* (1).
- Arbuckle, W. S. 1986. Ice Cream. Second Edition. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut
- Ariandini. 2019. Kajian pengaruh dua jenis penstabil dan penambahan konsentrasi pigmen bunga telang (*clitoria tertatea l.*) sebagai pewarna alami terhadap karakteristik fisikokimia serta organoleptik es krim. Skripsi. Universitas Muhamadiyah Malang.
- Aryanta, I W. R. 2007. Peranan bakteri asam laktat dalam industri pengolahan bahan pangan. Badan Penjaminan Mutu Universitas Udayana, Denpasar.
- Aslani, A dan F. Fattahi. 2013. Formulation, characterization and physicochemical evaluation of pottasium citrate effervescent tablets. *J. Adv. Pharm Bull.* 3 (1): 217-225.
- Asyari, M. Afrianto, E. dan Pratama, I.R. 2016. Fortifikasi surmi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. *Jurnal perikanan kelautan*, Universitas Padjajaran, Bogor.
- Astawan. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK. No.HK.00.05.52.4040 Tahun
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2970-2006 Susu bubuk. Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7552:2009 Minuman susu fermentasi berperisa. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. Jakarta
- Bastian, F., Ishak, E., Cawali, A.B. 2013. Daya terima dan kandungan zat gizi formula tepung tempe dengan penambahan semi refined caragenaan (src) dan bubuk kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Jurnal Vol.2 (No 1). Hal.5
- Baum, D. A. 2008. Reading a phylogenetic tree: The meaning of monophyletic groups. *Nature Education*, 1 (1) : 190-197.
- Bawinto, A. S., E. Mongi dan B. E. Kaseger. 2015. Analisa kadar air, pH
- Brooks G.F., J. S Butel, dan S. A. Morse. 2005. Mikrobiologi kedokteran. Alih Bahasa. Mudihardi E, Kuntaman, Wasito EB. Jakarta: Salemba Medika, 2005: 317-27.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta.
- Budiasih, Kun Sri. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Dalam Prosiding Seminar nasional Kimia UNY. Hal:201-205.
- Budiyono. 2009. Statistika untuk Penelitian Edisi ke-2. Surakarta: Sebelas Maret University Press
- Bylund, E. 1991. Dairy Processing Hand Book. Tetra Pak. Lund, Sweeden
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Penerbit Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Carr, F. J., D. Chill dan N. Maida. 2002. The lactic acid bacteria: a literature survey. *Critical Reviews in Microbiology*, 8: 281-370.
- Chairunnisa, H., Balia, R. L., dan Utama, G. L. 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi Lifihomi. *Ilmu Ternak*. J. 6 (2) : 102-107.
- Chan, L. A. 2008. Membuat Es Krim. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Dewi, T. 2014. Kualitas Es Krim dengan Kombinasi Wortel (*Daucus carota L.*) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*). Fakultas Teknobiologi. Universitas As Atma Jaya Yogyakarta

- Dewi, A. P., T. Setyawardani dan J. Sumarmono. 2019. The effect of Butterfly Pea (*Clitoria Ternatea*) addition on syneresis and levels of pleasure of goat milk yogurt. *Journal Animal Science and Technology*, 1 (2): 145-151.
- Diniatik., Suparman., A. Dewi dan A. Ibnu. 2016. Uji antioksidan ekstrak etanol daun dan kulit batang manggis *Garcinia mangostana* L. *Jurnal Pharmacia*, 6 (1) : 21-30.
- Dowel, K. J. 2008. *Molecular phylogenetics: an introduction to computational methods and tools for analyzing evolutionary relationships*. University of Maine. Orono, 1-19.
- Dwiyani, R. K. 2008. Sifat fisik dan kimia es krim yogurt sinbiotik selama penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Eckles, H and Anthony. 1956. *Dairy Cattle and Milk Production*. Fith Edition. The Macmillanco. New York
- Elida, M. 2002. Profil bakteri asam laktat dari dadih yang difermentasi dalam berbagai jenis bambu dan potensinya sebagai probiotik. Tesis, Bogor : Program Pascasarjana IPB.
- Evanikastris. 2003. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari sampel klinis yang berpotensi sebagai probiotik. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Farida, R dan F. C. Nisa. 2015. Ekstraksi antosianin limbah kulit manggis metode microwave assisted extraction (lama ekstraksi dan rasio bahan : pelarut). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2) : 362-373.
- Fadillah, U.F. Pengaruh perbedaan lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap sifat fisik, kimia, dan fungsional protein telur ayam ras. Skripsi, Universitas Semarang, 2013.
- Fhadilla. 2021. Pengaruh penambahan dadih pada es krim labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap bakteri asam laktat, total koloni bakteri, dan ph. Skripsi, Universitas Andalas, 2021.
- Fitryana C. Hasnelly. Ina S.N. 2014. Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal pare (*momordica charantia* L). *Infomatek* Volume 16 Nomor 2 Desember 2014 : 101 – 110
- Fizriani A. Quddus A.A. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap sifat kimia dan organoleptik pada produk minuman cendol. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 4(2):136-145

- Glicksman, 1969. Gum Technology in The Food Industry. Academic Press, New York dan London.
- Goff, H.D. and R.W., Hartel. (2013). Ice Cream. Springer Science Business Media. New York.
- Hagstrom, A., J. Pinhassi dan U. L. Zweifel. 2000. Biogeographical diversity among marine bacterioplankton. *Aquatic Microbial Ecology*, 21:231-244.
- Harun, Umar, M., Saleh, dan E, Irsan N C 2014. Sistem tanam padi kontinyu di lahan rawa lebak continuous rice planting system was on the paddy fields swamp. Fak. Pertanian Universitas Sriwijaya. Inderalaya.
- Hartono M.A. dan Ekawawati. 2019. Pemanfaatan ekstrak bunga telang sebagai pewarna alami es lilin. Fakultas Tenobiologi, Atma Jaya Yogyakarta.
- Hartatie, dan Endang Sri. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *GAMMA*, 7(1), 20-26.
- Hartoyo. 2003. Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan. Kansius, Yogyakarta.
- Hasibuan, E. 2015. Peranan teknik *polymerase chain reaction* (pcr) terhadap perkembangan ilmu pengetahuan. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Hastuti, D. dan Sumpe, I. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro*. 3 (1): 39-48.
- Hayati, E. K., U. S. Budi dan R. Hermawan. 2012. Konsentrasi total senyawa antosianin ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) : pengaruh temperatur dan pH. *Jurnal Kimia*, 6 (2) : 138-147.
- Herman, 2005. Pengetahuan, sikap dan perilaku pengguna tanaman obat didesa Sukajadi kecamatan Tamansari Kabupaten Bogor dan faktor yang mempengaruhinya. Skripsi, Bogor. Jurusan Gizi masyarakat dan sumber daya keluarga fakultas pertanian, IPB.
- Hidayat, N, Masdiana dan Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Huang C et al. 2005. Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, *Bacillus cereus*. *Journal of Biochemistry and molecular Biology*, 38 : 82-88.
- Indryani, S. 2021. Pengaruh lama dan suhu penyimpanan ASI terhadap total koloni bakteri asam laktat, total koloni bakteri aerob dan keasaman dalam ASI. Thesis. Universitas Andalas, Padang.

- International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics. 2009. Clarification of the Definition of a Probiotic. <https://isappscience.org/about/mission-and-values/isapp-activities/#toggle-id-27>. Diakses pada tanggal 8 Desember 2020.
- Intaningtyas. 2019. Total bakteri dan ph yogurt bunga telang (*clitoria ternatea* linn.) pada lama penyimpanan suhu dingin. Skripsi thesis, Universitas Jenderal Soedirman.
- Irigoyen, A., Arana, I., Castiella, M., Torre, P., dan Ibanez, F. C. (2005). Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir air kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (1), 22-29.
- Jannah, H. 2020. Karakterisasi bakteri asam laktat yang diisolasi dari *pado* (ikan fermentasi tradisional Asal Kabupaten Agam, Sumatera Barat). Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Juwita R.I, Anjani G, Syaury A, Afifah D.N, 2021. Analisis zat gizi es krim pisang batu (*musa balbisiana* colla) sebagai pangan fungsional pencegah kanker kolorektal
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan jahe (*zingiberofficinale* rosc.) dan teh hijau (*camellia sinensis*) dalam pembuatan selai rendah kalori dan sumber antioksidan. Skripsi. Fakultas Pertanian
- Kamkaen, N., dan Wilkinson, J.M. 2009. The Antioxidant Activity of *Clitoria ternatea* Flower Petal Extracts and Eye Gel. *Phytotherapy Research* 23: 1624-1625.
- K. Khotimah dan J. Kusnadi. "Aktivitas antibakteri minuman probiotik sari kurna (*phoenix dactilyfera*, l.) menggunakan *lactobacillus plantarum* dan *lactobacillus casei*". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol 2 (3), pp. 110-120, Jul. 2014.
- Komar, N., L. C. Hawa, dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik termal produk keju Mozarella (kajian konsentrasi asam sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 78 - 87.
- Kristiana, H.D., Ariviani, S. dan Khasanah, L.U. 2012. Ekstraksi pigmen antosianin buah senggani (*melastoma malabathricum* auct. non linn) dengan variasi jenis pelarut. *Teknosains Pangan* 1(1): 105-109.
- Kristianingrum, S. 2009. Analisis nutrisi dalam gula semut. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta, 16 Mei 2009, 345-350.

- Kumalasari, K. E.D., Nurwantoro, dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh kombinasi susu dengan air kelapa terhadap total bakteri asam laktat (BAL), total gula dan keasaman drink yoghurt. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (2): 48-53.
- Kusumaningsih et al., *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*, Vol. 13 (2017), No. 2 , Hal. 166-175.
- Kurnia D. 2021. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap mutu sawi hijau. Universitas Jambi.
- Kwartiningsih E., D. Ardiana., A. Wiyatno dan A. Triyono. 2009. Zat warna tekstil dari kulit buah manggis. *Equilibrium*, 8 (1) : 41-47.
- Lakshan, S. A. T., A Commercial Potential Blue Pea (*Clitoria ternatea* L.) flower extract incorporated beverage having functional properties. *evidence-based complementary and alternative medicine*. 2019;6(3):9-15.
- Lakshmi, CHN., Raju BDP., Madhavi, T., and Sushma, NJ., Identification of bioactive compounds by ftir analysis and in vitro antioxidant activity of clitoria ternatea leaf and flower extracts, *Indo Am. J. Pharm. Res.*, 2014, Vol 4, Issue 09, 2014. ISSN NO: 2231-6876.
- Legowo. 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada proses pembuatan frozen yoghurt yang berbahan dasar whey terhadap total asam, ph dan jumlah bakteri asam laktat. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 225–231.
- Limbong J.J.W. 2018. Pengaruh konsentrasi bunga telang (*clitoria ternatea*) sebagai tambahan bahan makanan terhadap karakteristik sensori dan aktivitas antioksidan pada produk kuliner blue sushi.
- Liuputri, Aurelia (2018) Karakterisasi frozen yoghurt sumber probiotik dengan penambahan ekstrak bunga telang (*clitoria ternatea* l.) Characterization of frozen yoghurt source of probiotics with the addition of butterfly pea flower (*clitoria ternatea* l.) extract. Bachelor thesis, Universitas Pelita Harapan.
- Mahayani, dkk., 2014. Pengaruh penambahan bayam terhadap kualitas Mie Basah. *Jurnal Agroknow*, 2 (1).
- Makasana, J., & Dholakiya, B. Z. (2017). Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea* Linn). *Research on Chemical Intermediates*, 43(2), 783–799. <https://doi.org/10.1007/s11164-016-2664-y>
- Manab, A. 2008. Kajian sifat fisik yogurt selama penyimpanan pada suhu 4°C. *Jurnal Ilmu Teknologi Hasil Ternak*. 3 (1): 52-58.

- Marpaung, P., M. Prasetyo, D. 2020.. Effect of virgin coconut oil (VCO) on the physical stability of sweet potato leaf extract (*Lpoea batatas* (L.) Lam) creams and antibacterial activity test against *staphylococcus aureus*. *Jurnal Pharma Ciana*. Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Marshall, R., H. D. Goff, dan R. W. Hartel. (2003). *Ice Cream*. Kluwer Academic Press. New York
- Marshall, R., H. D. Goff, dan Arbuckle, W.S. (1996). *Ice Cream*. 5th ed. Internasional Thomson Publ., New York.
- Mega A. 2018. Analisis kualitas es krim dengan penambahan bunga telang. Skripsi. Universitas Negri Padang
- Melati, R dan N, S. Rahmadhani. 2020. Diversifikasi dan preferensi olahan pangan dari pewarna alami kembang Telang (*Clitoria Ternatea*) di Kota Ternate. *Preseding Seminar Nasional Agribisnis*. ISBN 978-602-74809-1-9. Fakultas Pertanian Universitas Khairun Ternate.
- Melia, S., D. Novia., I. Juliyarsi dan E. Purwati. 2019. The characteristics of the pericarp of *Garcinia mangostana* (mangosteen) extract as natural antioxidants in rendang. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1-7.
- Melia, S., I. Juliyarsi., Y. F. Kurnia, Y. E. Pratama dan D.R. Pratama. 2020. The quality of fermented goat milk produced by *Pediococcus acidilactici* BK01 on refrigerator temperature. *Jurnal Biodiversitas*, 21 (10) : 4591-4596.
- Mirzadeh, K. H., A. Masoudi, M. Chaji, dan M. Bojarpour. 2010. The composition of raw milk produced by some dairy farms in lordegan region of Iran. *Journal of Animal and Veterinary Advances*. 9:1582-1583.
- Miwada, L. N. S., S. A. Lindawati dan W. Tatang, 2006. Tingkat efektivitas “stater” bakteri asam laktat pada proses fermentasi laktosa susu. *Indonesia Tropis Animal Agriculture Journal*, 31 (1): 32-35.
- Moat, A. G., J. W. Foster dan M. P. Spector. 2002. *Microbial Physiology*. Fourth Edition, John Willey & Sons.
- Morales, G, P., Sierra, A. Mancilla, A. Paredes, L. A. Loyola, O. Gallardo dan J. Borquez. 2003. Secondary metabolites from four medicinal plants from Northern Chile, antimicrobial activity, and biotoxicity against *artemia salina*. *Journal of the Chilean Chemical Society*, 48 (2) : 13-18.
- Mount, D. W. 2001. Phylogenetic Prediction. *In: Bioinformatic, Sequence and Genome Analysis*. Cold Spring Harbor laboratory, New York.

- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Munir, MS. 2012. Formulasi tablet evervesen ekstrak temulawak (*curcuma xanthorrhiza roxb.*) Fakultas Matematika dan Ilmu Pengathuan Alam Program Studi Ekstensi Farmasi. Universitas Indonesia Indonesia, Depok. (Skripsi)
- Mulyani. 2012. Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan, dan kesukaan es krim fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces cereviceae*. *Animal Agricultural Journal*, 1 (2), 65-76.
- Murtiasa, i.K. 2021. Subtitusi tepung mocaf dan ekstrak bunga telang pada pembuatan kue klepon. Skripsi. Program Studi Kesejahteraan Keluarga. UNDHIKSA.
- Muse, MR., dan W. Kartel. 2004. Ice cream structure elements that affect melting rate and hardness. *International Journal of Biosciences*.87: 1-10. Diakses 18 September 2011.
- Mustopa, A. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Bioteknologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Bogor.
- Nuraini, Dewi Firda and Dr. Herly Evanuarini., S. Pt.,MP (2021) penambahan bubuk bunga telang (*clitoria ternatea l.*) pada permen susu ditinjau dari tekstur, kerapatan, gula reduksi dan kadar lemak. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Neda, G.D., M.S. Rabeta dan M.T. Ong. 2013. Chemical composition and anti proliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*. *International Food Research Journal* 20(3): 1229-1234.
- Nurwantoro, dan Mulyani, S. 2012. Daya kembang, total padatan, waktu pelelehan, dan kesukaan es krim fermentasi menggunakan starter *saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*. 1 (2) : 65 – 76.
- Oksilia, Syafutri, dan Eka Lidiasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubuk timun suri (*cucumis melo l*) dan sari kedelai. *Jurnal. Sumatera Selatan: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya*.
- Padaga, M. dan Manik E. S. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Palimbong, S dan Pariama, A.S. (2020). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) sebagai pewarna pada produk tape. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2 (3), 228 – 235.

- Parera, N.T, Bintoro V.P, Rezqiati H. 2018. Sifat fisik dan organoleptik gelato susu kambing dengan campuran kayu manis (*cinnamomum burmanii*). *Semanthic Scholar*.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. Pusat Penelitian Bioteknologi. Universitas Riau. Pekanbaru. *Jurnal Natur Indonesia*. 5(2): 162-166.
- Pato, U. 2008. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. *Jurnal Natur Indonesia* (5) 2 : 162-166.
- Pelczar, M. J dan E. C. S. Chan. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I*. UI Press, Jakarta.
- Permana, A.W. 2010. Kulit buah manggis dapat menjadi minuman instan kaya antioksidan. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 32 (2) : 5-7.
- Prashant R. Verma, Prakash R. Itankar, S. K. A. (2013). Evaluation of antidiabetic antihyperlipidemic and pancreatic regeneration, potential of aerial parts of *Clitoria ternatea*. *Rev Bras Farmacogn*, 23,819–829.
- Promega Protocol. 2010. DNA Analysis. <https://worldwide.promega.com/resources/protocols/>. Diakses 6 Agustus 2020.
- Public Health England. 2014. Identification of *Staphylococcus* Species, *Micrococcus* Species and *Rothia* Species. UK Standards for Microbiology Investigations, UK.
- Purwaniati. P. Arif. A. R. Yuliantiani A. 2020. analisis kadar antosianin total pada sediaan bunga telang (*clitoria ternatea*) dengan metode ph diferensial menggunakan spektrofotometri visible. *Jurnal Farmagazine*, Vol (Vii) No 1.
- Purwanto, H. 2012. Identifikasi DNA dan Gen Resisten Terhadap Virus AI (*Avian Influenza*) pada Itik Pitalah sebagai Sumber Daya Genetik Sumatera Barat dengan PCR (*Polymerase Chain Reaction*). Tesis. Fakultas MIPA. Universitas Andalas, Padang.
- Purwati, E., D. R. Pratama, S. Melia dan H. Purwanto. 2018. Influence of use *Lactobacillus fermentum* L23 and *Streptococcus thermophilus* with dragon fruit extract (*Hylocereus polyrhizus*) to quality of microbiology, chemistry and organoleptic value of yoghurt. *International Journal of Engineering & Technology*, 8 (11) : 1-6.

- Purwati, E., S. Melia, I. Juliyarsi, E. Rossi dan H. Purwanto. 2016. Stok starter bakteri yoghurt *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus ferementum* dengan daya simpan 2 minggu pada suhu refrigerator. Paten no. SID201804980.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacilus sp.* Isolasi dari Biovicophitomega sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Puspita, A. D. Setyawardhani T. Dan Sumarmono J. 2019. Pengaruh penambahan bunga telang terhadap sineresis dan tingkat kesukaan yogurt susu kambing. *Journal of Animal Science and Technology*, 1(2).
- Prasana, P. H. P., A. S. Grandison, and D. Charalampopoulos. 2013. Microbiological, chemical and rheological properties of low fat set yoghurt produced with xopolysaccharide (EPS) Producing Bifidobacterium strains. *FoodRes. Int.* 51: 15-22
- Putri M.T., I. Juliyarsi., dan E.Roza. 2021. Proximat Analysis Dadih from Kapau, West Sumatera Indonesia. *Earth and environmental science*.
- Rabeta, M. S. & An Nabil, Z., 2013. Total phenolic compounds and scavenging activity in *Clitoria ternatea* and *Vitex negundo* linn. *International Food Research Journal*, 20(1), pp. 495-500.
- Rahayu, W. P. 2006. Petunjuk Pratikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmawati F. 2019. Kajian Potensi “Wedang Uwuh” Sebagai Minuman Fungsional. Seminar Nasional 2011 “Wonderfull Indonesia” Jurusan Ptbb Ft Uny.
- Rajamanickam, M., Kalaivanan, P. & Sivagnanam, I., 2015. Evaluation of Anti-oxidant and Anti-diabetic Activity of Flower Extract of *Clitoria ternatea* L. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 08, pp. 131-138.
- Resnawati, H. 2010. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*, Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Roza, E. 2013. Digestibility Test of Cassava Leaves in Feed Supplement on Buffaloes by In-vitro. Department of Animal Production, Faculty of Animal Husbandry, Andalas University.
- Rustam M. 2005. Pengaruh penambahan beberapa level santan kelapa bubuk terhadap kadar protein, keasaman, total solid dan uji organoleptik dadih susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan UNAND, Padang

- Salminen, S., V.W. Atte dan O. Arthur. 2004. Lactic Acid Bacteria. Marcel Dekker, Inc. New York-Basel.
- Sandra, A., Y. F. Kurnia., A. Sukma dan E. Purwati. 2019. The chemical characteristics of yoghurt (*Lactobacillus fermentum* MGA40-6 and *Streptococcus thermophilus*) with additional puree from Senduduk fruit (*Melastoma malabathricum*, L.) . (*Melastoma malabathricum*, L). IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 387 (2019) 012024. DOI: 10.1088/1755-1315/287/1/012024.
- Santika, L., dan Sutakwa, A. (2020). Pengaruh penmabahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat pada pembuatan yogurt Telang. *Journal of Food and Culinary*, 3 (1), 10-17.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian penggunaan ekstrak susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. *Jurnal Ternak Tropika*, 12 (1) : 15-21. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Susanti, D. 2005. Pembuatan es krim yogurt kedelai dengan penambahan probiotik *Lactobacillus Acidhopillus* atau *Bifidobacterium bifidum*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suseno, T, I, P., Radix, I., dan Widjaja, C. (2015). Pengaruh perbedaan penambahan susu full cream terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik Es Krim veras hitam. *Seminar nasional Riset Inovatif III*: 403 - 407.
- Suviatun, Vina (2019) Uji kandungan protein dan lemak pada es krim probiotik dengan penambahan soyghurt kombinasi kulit jeruk lemon (*Citrus limon*). Skripsi thesis, Sanata Dharma University.
- Schmidt, H. 2003. Phylogenetic Trees from Large Datasets. Inaugural-Dissertation, Dusseldorf University.
- Schmidt S, M Zietz, M Schreiner, S Rohn, LW Kroh dan A. Krumbein. 2009. Genotypic and climatic influences on the concentration and composition of flavonoids in Kale (*Brassica oleracea* var. *Sabellica*). *Food chemistry*. 119: 1293-1299.
- Seto, S. 2001. Pangan dan Gizi. Instiut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setya, W. A. 2012. Teknologi Pegolahan Susu. Surakarta. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi.
- Shabella, R. 2011. Kulit Manggis. Galmas Publisher, Yogyakarta.

- Shaker, R., Jumah, R., dan Abu –Jdayil, B. 2010. *Rheological Properties Of Plain Yogurt During Coagulation Process: Impact Of Fat Content and Preheat Treatment Of Milk*. Journal Of Food Engineering, 44: 175-180.
- Sheeladevi, A dan N. Ramanathan. 2011. Lactic acid production using lactic acid bacteria under optimized conditions. International journal of pharmaceutical and biological, 2 (6):168-169.
- Singh, V., S. Ganger dan S. Patil. 2020. Characterization of *Lactobacillus brevis* with potential probiotic properties and biofilm inhibition against *Pseudomonas aeruginosa*. Proceeding 2–30 November 2020, 2-7.
- Siregar, R.A. 2019. Karakteristik bakteri asam laktat asal ikan fermentasi tradisional (*pado* basah) di Kabupaten Agam Sumatera Barat. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Siswanti, S.W. 2002. Karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologis acidophilus milkplus: susu fermentasi dengan lactobacilus acidophilus dan kombinasinya dengan lactobacilus bulgaricus atau streptococcus thermophilus. Skripsi-S1. Fakultas Peternakan. Insitut Pertanian Bogor: Bogor.
- Siti Azima, A., Noriham, A. Dan Manshoor, N., 2017. Phenolics, antioxidants and color properties of aqueous pigmented plant extracts: *Ardisia colorata* var. *Elliptica*, *Clitoria ternatea*, *Garcinia. J. of Funxtional Foods*, 38, pp. 232-241.
- Smit, G., B. A. Smit dan W. J. M. Engels. 2005. Flavour formation by lactic acid bacteria and biochemical flavour profiling of cheese products. *FEMS Microbiology Reviews*, 29: 591-610
- Sopandi, T dan Wardah. (2014). *Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik)*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- SNI. 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim . Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2009. SNI 2981-2009. Yogurt. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Edisi Ke-2. Cetakan 2. Alih Bahasa Sumatri. PT. Gramedia Utama, Jakarta.
- Stefani, 2008. Karakteristik mikrobiologis es krim yogurtsinbiotik selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Subroto, M. A. 2008. Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.

- Sughita I. M. dan I.M.R., Widartha. 2012. Teknologi, susu, daging dan telur. Buku Arti. Denpasar.
- Suhartini, S dan N. Hidayat. 2005. Olahan Ikan Segar. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Sukratiningrum, D. S. 2012. Penentuan Pohon Fiogenik Bakteri Xilanolitik Sistem Abdominal Rayap Tanah Berdasarkan 16 rRNA. Tesis. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Sunaryanto, R dan B. Marwoto. 2013. Isolasi, identifikasi, dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*, 14 (3) : 228-233.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik susu fermentasi dan kesehatan. yayasan pengusaha makanan dan minuman seluruh Indonesia (YAPMMI), Jakarta.
- Suryani, Y., Astuti, B. Oktavia dan S. Umniyati. 2010. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari limbah kotoran ayam sebagai agensi probiotik dan enzim kolesterol reduktase. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 138-147.
- Susanti, D. 2005. Pembuatan es krim yoghurt kedelai dengan penambahan probiotik *Lactobacillus acidophilus* dan atau *Bifidobacterium bifidum*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suseno, T, I.P., Radix, I. , dan Widjaja, C (2015). Pengaruh perbedaan penambahan susu full cream terhadap sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Beras Hitam. *Seminar Nasional Riset Inovatif III*:403-407.
- Susilawati. 2014. Penambahan ubi jalar ungu pada es krim susu kambing. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 19 (3) : 243–256.
- Suter, I. K. 2013. Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. Makalah disajikan pada Seminar Sehari dengan tema "Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang" yang diselenggarakan oleh Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, Denpasar.
- Sutrisna, D. Y., S. I. Ketut dan S. I. Putu. 2014. Kualitas susu kambing selama penyimpanan pada suhu ruang berdasarkan berat jenis, uji didih, dan kekentalan. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 3(1) : 60-67.
- Suyanto, M. 2003. Multimedia Alat Untuk Meningkatkan Keunggulan Bersaing. Andi, Yogyakarta.
- Suviatun V. Uji Kandungan Lemak dan Protein pada Es krim. Universitas Santha Dharma Yogyakarta. Skripsi. 2019.

- Syafitri, Y. 2018. Karakteristik bakteri asam laktat asal ikan fermentasi (*pado*) di Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Syarief, R dan Halid H. 19993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta
- Syukur, S. dan P. Endang. 2013. Bioteknologi Probiotik, untuk Kesehatan Masyarakat. Andi, Yogyakarta.
- Tadesse, G., E. Ephraim, and M. Ashenafi. 2005. Assessment of the antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from borde and shamita, traditional ethiopian fermented beverages, on some foodborne pathogens and effect of growth medium on the inhibitory activity. *Journal of Food Sefety* Vol 5:13-20.
- Tala, Z. Z. (2009). Manfaat Serat Bagi Kesehatan. Sumatra Utara: USU www.repository.usu.ac.id diunduh pada tanggal 9 Mei 2019 pukul 09.00.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (*Phaselous radiatus L.*). Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. 1411-1426.
- Usmiati, S., W. Broto dan Setiyanto. 2011. Character of cow's milk curd using probiotic bacteria starter. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 16 (2): 140-152.
- Vankar, 2010. Evaluation of antosianin content in red and blue flowers. *Internasional food enggining*
- Vankar, P. S., Shanker, R., Srivastava, J. and Tiwari, V. 2006. Change in antioxidant activity of spices-tumeric and ginger on heat treatment. di dalam purnomo, h., jaya, f., and widjanarko, s. b. (2010). the effects of type and time of thermal processing on ginger (*zingiber officinale roscoe*) rhizome antioxidant compounds and its quality. *International Food Research Journal* 17: 335-347
- Violisa, A., Amat Nyoto, dan Nunung Nurjanah. 2012. "Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai". *Jurnal Teknologi dan Kejuruan* 35(1): 103-111.
- Wahyu. 2019. pengaruh kefir susu sapi terhadap kualitas es krim ditinjau dari segi Ph, BAL dan TPC. *Jurnal Simki- Techsain* (3).
- Wahyudi, M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*, 11 (1).
- Widiyaningsih, E. N. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 4 (1) :14-20.

- Widiantoko, R.K. 2011. Es Krim <http://lordbroken.wordpress.com/2011/04/10>. (Diakses tgl 03 Oktober 2011).
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Widyasari, E. M., Misyetti., T. Ambar dan W. Nuraeni. 2013. Karakteristik fisikokimia kit kering kanamycin. Jurnal Sain dan Teknologi Nuklir Indonesia, 14 (2) : 117 – 126.
- Wijaya, H. 2001. Pengaruh konsentrasi asam asetat dan lama perendaman kulit ikan pari (*Trygon spp*) pada pembuatan gelatin [Skripsi]. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
- Wikandari P.R. Suparmo. Marsono Y. Rahayu E.S. 2012. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari bekasam sebagai penghasil angiotensin converting enzyme inhibitor pada fermentasi “bekasam-like” Product. Journal Agritech. Vol (32) no 3
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno. (2002). Flavor Bagi Industri Pangan. Biotekindo. Bogor
- Ya Luo, *et al.*, 2011. Antioxidant properties and involved antioxidant compounds of strawberry fruit at different maturity stages. Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd. CRC Press.
- Yellnetty A. 2016 Characteristics of ice cream using starter of probiotic bacteria streptococcus thermophilus and lactobacillus acidophilus. Jurnal Zootek (“Zootek” Journal) Vol. 36 No. 1 : 69 - 76
- Yurliasni, 2010, Aktivitas antimikroba khamir asal dadih (susu kerbau fermentasi) terhadap beberapa bakteri patogen, Agripet, No.1 V, 19-24, 1411-4623.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi mutu soygurt yang dibuat dengan beberapa penmbahan jenis gula. Jurnal Natur Indonesia, 2 (6) : 104-110.