

## DAFTAR PUSTAKA

- Adesokan, I.A., B.B. Odetoynbo, Y.A. Ekanola, R.E. Avanrenren, dan S. Fakorede. 2011. *Reduction Of Nigerian Nono Lactic Starter Cultures*. Pakistan J. Nutrit. 10(3):203-207.
- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. Jurral-jurnal ilmiah ilmu peternakan vol VII (6) : 279-285
- Anugrah S.T. 2005. Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam (*Camelia sinensis*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Apriantono, A., Fardiaz, NL. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto, 2000. Analisis Pangan, PAU Pangan dan Gizi. Bogor.
- Arista, M. 2013. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol 80% dan 90% daun katuk (*Sauropus androgynous L. merr*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa. Universitas Surabaya.
- Apriandi, A. 2011. Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Keong Ipongipong (*Fasciolaria salmo*). (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, inc.*
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar (SNI-01-3141-2011). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bahar, B. 2008. *Kefir minuman susu fermentasi dengan segudang khasiat untuk kesehatan*. Jakarta : Gramedia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 1-7552-2009. Susu Fermentasi Berperisa. Pusat Standardisasi Industri. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.
- Budiyati, C. S., Zussiva, A., dan Laurent, B. K. (2012). Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami. Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri, 1(1), 356–365.
- Chaitow, L. dan N. Trenev, 2002. Probiotics Natasha Trenev Website. [www.Natren.com](http://www.Natren.com)
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan. Bumi aksara. Jakarta.

- Codex Alimentarius Committee. 2003. Codex Standard For Fermented Milks. Codex. STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Djaja, Z. 2007. Artikel. Tersedia : <http://fapetaumy.wordpress.com.segudang-gizi-susu.kambing-2/n> Umum Yayasan Tri Dharma, Malang.
- Ferawati, E. Purwati, I. Juliyarsi, Suharto, H. Harun, dan S. Melia. 2019. Paten Pembuatan Kefir Dengan Fermentasi Bertingkat No. S00202006383.
- Fitria, S,N., D. Radhiyaningtyas., V. C. Yurisna., F. Listyaningrum., N. Aini. 2022. Potensi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Antibakteri pada Produk Pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI Universitas Jenderal Soerdiman.
- Gurusmatika, S dan Sumartini 2020. Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Tapak Dara Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Kefir. Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian. Vol. 4 No. 1.
- Greenwalt CJ, R. A Ledford, and K. H Steinkraus, 1998. Detoxification and Characterization of The Antimicrobial Activity of The Fermented Tea Kombucha. <http://www.tmb.com/~Kombu/FAC/Antibiotic.html>.
- Hartono, M.A. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*, L.) sebagai Pewarna Alami Es Lilin. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hendra, R., Ahmad, S., Sukari, A., Shukor, M. Y., & Oskoueian, E. (2011). Flavonoid Analyses and Antimicrobial Activity of Various Parts of *Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl Fruit. *International Journal of Molecular Sciences*, 12(6), 3422–3431. <https://doi.org/10.3390/ijms12063422>
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*, Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Jeong, D., Kim, D. H., Kang, I. B., Kim, H., Song, K. Y., Kim, H. S. 2017. Characterization And Antibacterial Activity Of A Novel Exopolysaccharide Produced By *Lactobacillus Kefiranofaciens* DN1 isolated from kefir. *Food Microbiol.* 26, 770-775.
- Kamkaen, N., dan Wilkinson, J.M. 2009. *The Antioxidant Activity of Clitoria ternatea Flower Petal Extracts and Eye Gel*. *Phytotherapy Research* 23: 1624-1625.
- Kungsuwan, K., S. Kanjana, P. Somchai dan U. Niramom. 2014. Effects of pH and anthocyanin concentration on color and antioxidant activity of *Clitoria ternatea* extract. *Food and Applied Bioscience Journal* 2(1): 31-46.

- Kumalaningsih. 2006. Tamarillo (Terong Belanda) Tanaman Berkhasiat Penyedia Antioksidan Alami, Trubus Agrisarana, Surabaya. Laboratorium Pangan IPB. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 2018.
- Lakshmi, C. H. N. D., Raju, B. P., Madhavi, T., dan Sushma, N. J. 2014. Identification of bioactive compounds by FTIR analysis and in vitro antioxidant activity of Clitoria ternatea leaf and flower extracts. Indo American Journal of Pharmacy and Research. 4 (9) : 3894-3903.
- Leite, A. M. O., Mayo, B., Rachid C. T., Peixoto, R. S., Silvia, J. T., Paschoalin, V. M dan Delgona, S. 2012. Assessment of the microbial diversity of Brazilian kefir grains by PCR-DGGE and pyrosequencing analysis. Food Microbiology 31, 215–221.
- Lindgren, S. E. and W.J. Dobrogosz. 1990. Antagonistic activities of lactic acidbacteria in food and feed fermentations. *FEMS Microbiology Letters* 87(1-2):149-164.
- Limsuwan, T., P. Natcharat dan I. Lily. 2014. Effects of Butterfly Pea Extract and Flower Petals on Sensory, Physical, Chemical and Microbiological Characteristics of Sugar-Free Ice Cream. *Asian Journal of Food and AgroIndustry* 7(01): 057-067.
- Nainggolan, Jusman. 2009. Kajian Pertumbuhan Bakteri Acetobacter Sp. Dalam kombucha-Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa*) pada kadar gula dan fermentasi yang berbeda”. *Tesis*. Universitas Sumatra Utara.
- 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.
- Nielsen, S. Suzanne. 2010. *Food Analysis Fourth Edition*. Springer
- Ouwehand, A.C., Vesterlund, S. 2004. Antimicrobial Components From Lactic Acid Bacteria. In *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*, ed. Salminen, S.A., Von Wright, a., ouwehand, A.C. Marcel Dekker, new york: 375-395.
- 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.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari *Biovicophitomega* Sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- 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.

- Pramesthi, R. P., Suprayogi, T. H, dan Sudjatmogo. 2015. Total bakteri dan pH susu segar sapi perah Friesian Holstein di unit pelaksana teknis daerah dan pembibitan ternak unggul mulyorejo tengaran semarang. *Jurnal Pertanian Ternak*. 4(1): 69-74.
- Pratama, D. R. 2020. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Isolat Bekasam Asal Sumatera Selatan Sebagai Starter Frozen Yogurt Dengan Penambahan Sari Buah Terung Belanda (*Solanum Betaceum Cav.*). Tesis. Padang : Fakultas Peternakan UNAND.
- Rahmadini, A. S. 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Penilaian Sensori Keju Mozzarella. (Skripsi). Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Rohim, A. 2001. Kualitas Kefir dengan Menggunakan Bulk Menggunakan Starter Freeze Drying. Jurusan Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Rosa. Damiana., Manoela M. S. Dias, Łukasz M. Grzes'kowiak, Sandra A. Reis, Lisiane L. Conceição dan Maria do Carmo G. Peluzio. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefits. *Journal Nutrition Research*. No. 30. doi:10.1017/S0954422416000275.
- Rosiana, E., Nurliana, dan T. T. R. Armansyah. 2013. Kadar asam laktat dan derajat asam kefir susu kambing yang di fermentasi dengan penambahan gula dan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. 7(2).
- Reza, A. H. 2019. Kualitas Fisikokimia Dan Organoleptik Kefir Susu Kambing Dengan Ekstrak Rosella Merah (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Pada Penyimpanan Refrigerator. [Skripsi]. Padang : Fakultas Peternakan UNAND.
- Riyanto, E. F., Nurjanah, A. N., Ismi, S. N., dan Suhartati, R. (2019). Daya Hambat Ekstrak Etanol Bunga Telang ( *Clitoria Ternatea L*) Terhadap Bakteri Perusak Pangan. *Jurnal Kesehatan*, 19, 218–225.
- Santoso, L. (2005). Antioksidan Ekstrak Pollard Gandum Sistem Model Asam Linoleat Beta Karoten [Skripsi], Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Santika, L., & Sutakwa, A. (2020). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Yogurt Telang. *Journal of Food and Culinary*, 3(1), 10–17.
- 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.*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1-5.

- Saputera, E. 2004. Aktivitas insektisida ekstrak *pollard* gandum sisitem model asam linoleat beta karoten. (skripsi). Universitas katolik widjaya mandala, semarang.
- Sarwono, B.2006. Beternak Kambing Unggul. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sadler GD, Murphy PA. 1998. pH and titrable acidity. *Food Analysis 2end edition*. Kluwer academic (US) : plenum publishers.
- Siti Azima, A., Noriham, A. & Manshoor, N., 2017. Phenolics, antioxidants and color properties of aqueous pigmented plant extracts: *Ardisia colorata* var. *elliptica*, *Clitoria ternatea*, *Garcinia*. *J. of Functional Foods*, 38, pp. 232– 241.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie., 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Penerjemah : Sumantri, B. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Smid, E. J. dan L. G. M. Gorris. 2007. Natural antimicrobials for food preservation. In: M. S. Rahman (Ed). *Handbook of Food Preservation*. 2nded. CRC Press, New York.
- Suarna, W, I. 2005. Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) Tanaman Pakan Dan Penutup Tanah. Lokakarya Nasional Tanaman Pakan Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Udayana. Bali.
- Susanto, D. dan N.S. Budiana. 2005. Susu kambing. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Surono. 2004. Yoghurt Untuk Kesehatan. Yogyakarta:Penebar Swadaya.
- Usmiati, S. 2007. Kefir susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta penelitian dan pengembangan pasca panen*. Vol:29 No.2.
- Widjaya, C. H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Edisi IV. *Healthy Choice*, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas. Yogyakarta: Kanisius.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.