

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih Sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 11(3).
- Andriani, D., dan L. Murtisiwi. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70 % bunga telang (*Clitoria ternatea L*) dari daerah sleman dengan metode DPPH antioxidant activity Test of 70 % ethanol extract of telang flower (*Clitoria ternatea L*) from sleman area with DPPH method. *Jurnal Farmasi Indonesia*.
- Anthika, B., S. P. Kusumocahyo dan H. Sutanto. 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 The Association Of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association Of Official Analytical Chemist, inc.
- Apriantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto. 2000. *Analisis Pangan, PAU Pangan dan Gizi*. Bogor.
- Ariyanto, D. H., F. Hidayatulloh, dan J. Murwono. 2013. Pengaruh penambahan gula terhadap produktivitas alkohol dalam pembuatan wine berbahan apel buang (Reject) dengan menggunakan Nopkor MZ.11. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*2(4): 226–232.
- Astawan, M., P. Hariyadi, dan A. Mulyani. 2002. Analisis sifat reologi gelatin dari kulit ikan cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13(1): 38-46.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis Dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 02-3547-2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Beltrán-Barrientos L. M. A. Hernandez, M. Mendoza, dan M, Torres-Llanez. 2016. Invited Review: Fermented milk as antihypertensive functional food. *Journal of Dairy Science* 99: 4099– 4110. DOI: 10.3168/jds.2015-10054.
- Budiasih, K. S. 2017. Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2017 Sinergi penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global Ruang Seminar FMIPA UNY, 14 Oktober 2017.

Jurnal Prosiding,(4), 201–206. Retrieved from http://seminar.uny.ac.id/semnaskimia/sites/seminar.uny.ac.id/semnaskimia/files/2017/C_Kun_Sri_Budiasih.pdf

Budiyati, C. S., A. Zussiva, dan B. K Laurent. 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

Catrien. 2009. Pengaruh kopigmentasi pewarna alami antosianin dari rosela. Institut Pertanian Bogor.

Chairunnisa, H., R. L. Balia, dan G. L. Utama. 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi Lifihome. *Ilmu Ternak*. J. 6 (2) : 102-107.

Desniar, J, Poernomo, dan D. V. F. Timoryana. 2007 *Studi pembuatan kecap ikan selar (Caranxleptolepis) dengan fermentasi spontan* (Yogyakarta: Prosiding Faperta UGM.)

Dewi, F. Y. 2022. Pengaruh Perbandingan Ekstrak Albedo Semangka Dengan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Terhadap Karakteristik Permen Jelly. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

Dhalmi, D. S. 2011. Pengaruh penambahan dadih terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri asam laktat dan kadar gula permen jeli. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

Dolson. 2007. Penggunaan Fruktosa. *Gula Buah*. Cipta Karya : Jakarta.

Effendi, H. 2003. Telaah Kualitas Air bagi Pengelolaan Sumber Daya Lingkungan Perairan. Kanisius : Yogyakarta

Emmawati A, B. Laksmi, dan L. Nuraida. 2015. Characterization of lactic acid bacteria isolates from mandai function as probiotic. *Jurnal Agritech* 35: 146. DOI: 10.22146/agritech.9400. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta

Fitriana, F., A. Ali, dan S. Fitriani. 2014. Rasio lidah buaya dan rumput laut terhadap mutu permen jelly. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*. 13(1): 14-21.

- Fizriani, A., A. A. Quddus dan H. Hariadi. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap sifat kimia dan organoleptik pada produk minuman cendol. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 4 (2).
- Halim, C. N, dan E. Zubaidah. 2013. Studi kemampuan probiotik isolat bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida tinggi asal sawi asin (*brassica juncea*). *Jurnal pangan dan agroindustri* 1(1): 129-137.
- Hardiansyah, D. 2017. Pengaruh penambahan ekstrak daun alpukat (*Persea Americana Mill*) pada produk permen *jelly* dadih terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total koloni BAL dan organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas.
- Hartono, M. A., Ekawati Purwijantiningsih, L. M., dan S. Pranata. 2012. Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria Ternatea L.*) sebagai pewarna alami es lilin utilization of extract butterfly pea flowers (*Clitoria ternatea L.*) as natural colorant of ice lolly.
- Haryati, M. N. 2006. Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari limbah proses pengolahan jeruk pontianak. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Haug, Ingvild J. Kurt I. Draget, dan Olav Smidsrod. 2004. Physical behavior of Fish Gelatin K Carrageenan mixtures. *International Journal of Carbohydrate Polymers*. 56(1) : 11-19
- Hidayat, N. dan Ikariztiana, K. 2004. Membuat Permen Jelly. Surabaya : Penerbit Trubus Agrisana.
- Ibrahim, R. Surti, T, dan Maryani. 2010. Aplikasi gelatin tulang ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) terhadap mutu permen *jelly*. Universitas Ponegoro, Semarang. *Jurnal Saintek Perikanan*. 6(1): 62-70.
- Jagadesswari S, dan Vidya P. 2010. Isolation and characterization of bacteriocin producing *Lactobacillus* sp. from traditional fermented food. *Electronic Journal of Environmental Agricultural and Food Chemistry*.
- Jones, N. R. 1977. User of gelatine in edible product. New York: Academic press.
- Julianti, R. 2010. Ekstrak Sari Buah Dan *Jelly* Drink. Diakses pada tanggal 25 September 2015.

- Kalista, A., A. Supriadi, dan S. H. Rachmawati. 2012. Bekasam ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penggunaan sumber karbohidrat yang berbeda. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sriwijaya. Jurnal Fishtech1(1): 102–110.
- Khoiriyah, S. 2021. Penambahan bubuk telang (*Clitoria ternatea* L.) pada permen susu ditinjau dari kualitas kimia dan total plate count. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan.com
- Kusnadi D. C., V. P. Bintaro, dan Al-Baarri A. N. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Jurnal aplikasi teknologi pangan.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lees, R., dan E. B. Jackson. 2004. Sugar confectionary and chocolate manufacture. Thomson litho. Ltd. East Kilburide. Scotland, 379.
- Mahardika, B. Chandra, Darmanto, dan Dewi. 2014. Karakteristik permen *jelly* dengan penggunaan campuran semi refined carrageenan dan alginat dengan konsentrasi berbeda. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.
- Makasana, J., dan B. Z. Dholakiya. 2017. Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*clitoria ternatea l.*). research on chemical intermediates, 43(2),783–799. <https://doi.org/10.1007/s11164-016-2664-y>.
- Manjula, P. C. H. Mohan, D. Sreekanth, B. Kreerthidan, dan B. Prathibhadevi. 2013. Phytochemical analysis of *clitoria ternatea* linn, a valuable medicinal plant. The Journal of Indian Botanical Society, 92(3&4), pp.
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea* L.) bagi Kesehatan manusia. Journal of Functional Food and Nutraceutical. 1(2):63-65.
- Mirdhayati I, J. Handoko, dan K. U. Putra. 2008. Mutu susu segar di UPT Ruminansia Besar Dinas. Peternakan Kabupaten Kampar *J. Peternakan* 5 14-21
- Moonga, H. B., S. E. Schoustra, A. R. Linnemann, E. Kuntashula, J. Shindano, dan E. J. Smid. 2019. The art of mabisi production: A traditional fermented milk. PLoSONE 14(3): e0213541.

- Muawanah, A., I. Djajanegara, A. Sa'duddin, D. Sukandar, dan N. Radiastuti. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) dalam Proses Formulasi Permen *Jelly*. ISSN : 1978 – 8193.
- Muharni. 2018. Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*clitoria ternatea l.*) terhadap karakteristik mutu sirup daging buah pala (*myristica fragrans houtt.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Mukherjee, P. K., V. Kumar, N. S. Kumar, dan M. Heinrich. 2008. The Ayurvedic Medicine *Clitoria Ternatea* – From Traditional Use To Scientific Assessment. *J. of Ethnopharmacology*.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, pemisahan senyawa, dan identifikasi senyawa aktif. *Jurnal Kesehatan*. 7 (2): 361-367.
- 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.
- Neniyanti, M. 2006. Pengaruh penggunaan sumber panas yang berbeda dalam pembuatan dadih susu sapi dengan oven hock terhadap kadar air, protein, kekentalan dan vitamin C. Skripsi. Padang : Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Nurhasanah, 2011. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan agar - agar terhadap mutu permen *jelly* sirsak. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Nurwantoro V. P., A. M. Bintoro, A. Legowo, L. D. Purnomoadi, A. Ambara, S. Prokoso, dan Mulyani. 2012. Nilai ph, kadar air, dan total *escherchia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *J. Apl. Tek. Pangan*.
- Purwati, E., B. S. Putra, Y. D. Jurnalisa dan Y. Sayoeti. 2015. Influence of *Pediococcus Pentasaceus* Isolate “Dadiah” (Buffalo Milk Fermented in Bamboo) The Bowel Frequence, Secretary Immunoglobulin a Level and Height of Ileum Villi of The Mice Epec Induced Diarrhea. *Proceedings of The ICMPBB 2015*.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi Dari *Biovicophitomega* Sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta

- Putri M.T., I. Juliyarsi, dan E. Roza. 2021. Proximat Analysis Dadih from Kapau, West Sumatera Indonesia. Earth and environmental science.
- Rahayu, P. 2006. Perbedaan penggunaan jenis bahan pengental terhadap kualitas kembang gula *jelly* mengkudu. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang. 10-11.
- Rahman, A. 2015. Asam Sitrat. Grahamedia. Malang. Jawa Timur.
- Rahmi, S. L., F. Tafzi., dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh penambahan gelatin terhadap pembuatan permen *jelly* dari bunga rosella (*hibiscus sabdariffa* linn). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains.
- Ramesh C. R, dan D. Montet. 2015. Food Biology Series. 108–109. CRC Press, Boca Raton, Florida..
- Sani, R. N., F. C. Nisa, R. D. Andriani dan J. M. Madigan. 2013. Analisis reedmen dan skrining fitokimia ekstrak etanol mikroalga laut (*Tetra selmis chui*). Pangan dan Agroindustri. 2 (2): 121-126
- Shaharudin, M. R., J. J. Pani, S. W. Mansor, dan S. J. Elias. 2010. Purchase Intention of Organic Food; Preceived Value Overview. Canadian Social Science.
- Sirait, C. H. 1995. Pengelolaan Susu Tradisional untuk Perkembangan Agroindustri Persusunan di Pedesaan. Bogor: Laporan Penelitian Balai Peternakan Ciawi
- Sisriyenni, D. dan Y. Zurriyati. 2004. Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian 7(2): 171–179.
- Siti Azima, A. M, A. Noriham dan N. Manshoor. 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.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip Dan Prosedur Statistika. Penerjemah : Sumantri, B. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Suptijah, P., S. H. Suseno, dan C. Anwar. 2013. Analisis kekuatan gel (gel strength) produk permen *jelly* dari gelatin kulit ikan cucut dengan penambahan karaginan dan rumput laut. Jphpi. 16(2).

- Surono, I. S., dan D. Nurani. 2001. Exploration of indigenous dadih lactic bacteria for probiotic and starter cultures. Domestic Research Collaboration Grant-URGE-IBRD World Bank.
- Suryono. 2003. Dadih: produk olahan susu fermentasi tradisional yang berpotensi sebagai pangan probiotik. pengantar falsafah sains. Program Pascasarjana/S3. Institu Pertanian Bogor. Bogor.
- Suwetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi Manado
- Syafutri, M. I., E. Lidiasari dan H. Indawan. 2010. karakteristik permen *jelly* timun suri (cucumis melo l.) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*curcuma domestika val.*). Jurnal Gizi dan Pangan.
- Utama, T. P. 2015. Karakteristik mutu permen jeli dadih susu sapi dengan penambahan ekstrak daun sirsak sebagai pangan fungsional. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- White, J. S. 2014. Sucrose, HFCS, and Fructose: History, Manufacture, Composition, Application, and Production. White Technical Research, Argenta, USA.
- Widiyaningsih E. N. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. Jurnal Kesehatan. 4(01): 14-20.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Williams N. T. 2010. Probiotics. american journal of health-system pharmacy: ajhp: official journal of the american society of health-system pharmacists. DOI: 10.2146/ajhp090168.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, D. 2006. Ekstraksi dan karakteristik gelatin dari kulit kaki ayam. program studi ilmu peternakan. Tesis. Sekolah Pascasarjana UGM, Yogyakarta.
- Yustina, I., dan S. S. Antarlina. 2013. Pengemasan dan daya simpan permen nanas. seminar nasional : menggagas kebangkitan komoditas unggulan lokal pertanian dan kelautan. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo, Madura.

Zussiva, A., B. Karina, dan C. S. Budiyati. 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.

