

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemistry. (1999). Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. In *AOAC*.
- [BSN]. (1992). SNI 19-2897-92 Cara Uji Cemaran Mikroba. *Badan Standardisasi Nasional*.
- [BSN]. (1995). SNI 01-3830-1995 Susu Kedelai. *Badan Standardisasi Nasional Nasional*, 6.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. Dian Rakyat.
- Apriyantono, A., D, F., N.L, P., Sedarnawati, & S, B. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan dan Gizi*. IPB press.
- Budimarwanti, C. (2017). Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai. Komposisi Dan Nutrisi Pada Susu Kedelai, 1–7.
- Chamidah Ardila Putri. (2019). Uji Kandungan β -Karoten dan Uji Daya Terima pada Pembuatan Minuman Instan Daun Kemangi (*Sanctum ocimum L*) dengan Jahe (*Zingiber officinale*).
- Eder, R. (1996). Pigment on Handbook of Food Analysis (Vol. 1). *Marcell Dekker Inc*.
- Fathurohman, M., Aprillia, A. Y., Pratita, A. T. K., & Tenderly, V. F. (2020). Diversifikasi Produksi Susu Kedelai Berbasis Mikroalga Autotrofik Guna Meningkatkan Indeks Nutrasetikal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2), 70–76.
- Fauza, G. (2011). Penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying: Komposisi kimia, sifat sensoris, dan aktivitas antioksidan. 9(1), 17–25.
- Firdausni, F., Hermianti, W., & Kumar, R. (2017). Pengaruh Penggunaan Sukrosa dan Penstabil Karboksi Metil Selulosa (CMC) terhadap Mutu dan Gingerol Jahe Instan. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 137.
- Fitriani, H., Jayati, R. D., & Widiya, M. (2018). Karakteristik Morgologi Dan Anatomi Jahe Merah Berdasarkan Perbedaan Dan Ketinggian Tempat. *Hevi Fitriani*, 1–10.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., Triani, E., Mataram, U., Kedokteran, F., & Mataram, U. (2022). Analisis Komposisi Bunga Telang

(*Clitoria Ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Prosiding SAINTEK*, 4(November 2021), 23–24.

- Hartono, M. ., L.M, E. P., & Pranata, S. (2012). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. 1–15.
- Hartono, M. A., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, S. (2012). Pemanfaatan ekstrak bunga telang. *Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.*, 1–15.
- Hawari, H., Pujiasmanto, B., & Triharyanto, E. (2022). Morfologi dan kandungan flavonoid total bunga telang (*Clitoria Ternatea* L.) di berbagai ketinggian. *Kultivasi*, 21(1), 88–96.
- Hendradi, Esti, Soemiati, E.R, H., Noorma, R., & Sulistyarini, A. (2000). Formulasi Sediaan Topikal Dari Perasan Rimpang (*Zingiber officinale* Rosc) Dengan Menggunakan Beberapa Basis Krim. 1, 68–78.
- Hidayati, N., Aina, Q., & Airlangga, M. P. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Antosianin Ice Cream. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(01), 444–452.
- Huang, Y.-C., Yung-Huang, C., & Yi-Yuan, S. (2005). Effec Of Genotype and Treatmen On The Antioxidan Activity Of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 529–538.
- Ibrahim, A. M., Sriherfyna, F. H., & Yunianta. (2015). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. Rubrum) Dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 530–541.
- Indrayani, I. M., Burhan, R., & Widiyanti, D. (2018). Efektifitas Pemberian Wedang Jahe Terhadap Frekuensi Mual Dan Muntah Pada Ibu Hamil Trimester I Di Kabupaten Bengkulu Utara Tahun 2017. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 5(2), 201–211.
- Ishartani, D., Khasanah, L. U., & Kawiji. (2012). Produksi Bir Pletok Kaya Antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, V(2), 32–39.
- Ismawati, N., Nurwantoro, & Y.B, P. (2016). Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensori Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89–93.
- Jan, R., Gani, A., Masarat, M., & Ahmad, N. (2022). Ultrasonics Sonochemistry Bioactive characterization of ultrasonicated ginger (*Zingiber officinale*) and licorice (*Glycyrrhiza Glabra*) freeze dried extracts. *Ultrasonics Sonochemistry*, 88(April), 106048.

- Khairina, H., Siregar, N., Hartati, S., Azhar, S., & Jayanti, U. N. A. D. (2021). Edukasi Pembuatan Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Di Desa Manik Maraja, Kec. Sidamanik, Kab. Simalungun Dalam Rangka Pengabdian Masyarakat. *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 4(2), 298–304.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, L. M. (2017). Food and Nutrition Research. 61, 61779.
- Kiranawati, T. M., Mariana, R. R., & Efrinasari, N. (2022). Pengaruh Rasio Karagenan Dan Lemon Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Fisik Jelly Drink Bunga. *Jurnal Agroindustri*, 12(1), 29–38.
- Koswara, S., & Diniari, A. (2016). Peningkatan Mutu dan Cara Produksi pada Industri Minuman Jahe Merah Instan di Desa Benteng, Ciampea, Bogor. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 149.
- Kusnandar, F. (2010). Kimia Pangan: Komponen Makro (Hal 80–145).
- Mahmudati, N. (2016). Wedang Jahe Berpotensi Menurunkan Risiko Diabetes Tipe 2 (Studi Pada Tikus Putih Betina Yang Diberi Diet Tinggi Lemak (Hfd)). 1–3.
- Maris, I., & Radiansyah, M. R. (2021). Review of Plant-Based Milk Utilization As a Substitute for Animal Milk. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(2), 103–116.
- Neda, G. D., Rabeta, M. S., & Ong, M. T. (2013). Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*. *International Food Research Journal*, 20(3), 1229–1234.
- Nirmagustina, D. E., Hertini Rani, Studi Teknologi Pangan, P., & Negeri Lampung, P. (2013). Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 168–174.
- Noorhasanah, N., Permadi, E., Tribudi, Y. A., & Lestari, R. B. (2022). Kualitas Susu Kambing Pasteurisasi Dengan Penambahan Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Var. Amaram) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Peternakan Borneo*, 1(1), 16–24.
- Nurfadilah, M., Fatmawaty, A. A., Muztahidin, N. I., Laila, A., & Prasetyo, F. D. (2021). Eksplorasi Keragaman Morfologi Tanaman Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Lokal Di Kabupaten Lebak, Provinsi Banten. *Jurnal Agroekotek*, 2, 201–212.
- Padmawati, I. G. A., Kartika Pratiwi, I. D. P., & Sri Wiadnyani, A. agung I. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 43.

- Pasaribu, W. A. (2022). Pengaruh Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Susu Nabati Terhadap Mutu Yogurt. *Skripsi*.
- Pebiningrum, A., & Joni, K. (2019). Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *JFLS*, 1(2), 33–42.
- Pramitasari, D. (2010). Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosc.*) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensoris Dan Aktivitas Antioksidan. *Biofarmasi*, 9(1), 1–68.
- Prasetya, D. (2018). Studi Pembuatan Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Skripsi*, Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Prihatin, N., Hamzah, F., & Yusmarini. (2013). Pemanfaatan Susu Kedelai sebagai Bahan Pensubstitusi Susu Sapi dalam Pembuatan Es Krim Labu Kuning Utilization. *Jom Ur*, 6(3), 1–6.
- Putra, D. P. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) dan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*).
- Rahayuningsih, T., Revitriani, M., & Noerhartati, E. (2022). Kajian suhu ekstraksi panas dan konsentrasi bunga telang kering terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pudding. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 285–295.
- Rahmawati, W. O., Muzzakar, M. Z., & Baco, A. R. (2022). Karakteristik Organoleptik , Antioksidan , Ph Dan Viskositas Susu Kedelai (*Glycine Max*) The Effect Of Addition Of White Ginger Filtrate (*Zingiber Officinale*) On Organoleptic Characteristics , Antioxidant Activity , Ph , And Viscosity Of Soymilk (*Glyc.* 7(4), 5399–5409.
- Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43.
- Rokhman, F. (2007). Aktivitas Antibakteri Filtrat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Terhadap Bakteri Penyebab Konjungtivitas (Hal 1–8).
- Rossi, E., Hamzah, F., & Febriyani. (2016). The Proportion of Goats' Milk and Soya Milk in Kefir Production Process. *Jurnal Peternakan Indonesia*, Februari, 18(1), 13–20.
- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis Pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). *Tropical Bioscience : Journal of Biological Science*, 1(2), 11–18.

- Sari, R. A. (2020). Pembuatan Minuman Fungsional Dari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana* B.) Sebagai Pemanis Alami.
- Sari, R. M., & Abasri, N. (2019). Formulasi minuman serbuk instan kombinasi jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dan kunyit (*Curcuma domestica* Val) dengan variasi gula pasir dan gula merah Formulation of instant powder drink combination of ginger (*Zingiber officinal e* Rosc) and turmeric. *CHMK Midwiferry Scientific Journal*, 2(3), 63–70.
- Setiani, B. E., Bintoro, V. P., & Fauzi, R. N. (2021). Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Bahan Penggumpal Alami terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tahu Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(1), 18.
- Setyaningsih, D., A, A., & M.P, S. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro.
- Shobur, F., Hersoelistyorini, W., & Syadi, Y. K. (2021). Sifat Fisik , Kimia , dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis Physical , Chemical and Sensory Properties of Soy Milk Ice Cream with the Addition of Cinnamon Extract. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(01), 73–87.
- Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 25–32.
- Suarti, B., Taufik, & Saputra, A. (2014). Pengawetan Susu Kedelai dengan Penambahan Nipagin Selama Penyimpanan. *Jurnal Agrium*, 18(3), 193–202.
- Suryana, M. R. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoriat ternatea* L.). *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 45–50.
- Ulfiana, E., & M.Has, E. M. (2019). Pemberdayaan Kaum Ibu Melalui Pengolahan Susu Kedelai Sebagai Upaya Peningkatan Gizi Keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dalam Kesehatan*, 1(1), 21.
- Unawahi, S., Widyasanti, A., & Rahimah, S. (2022). Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai pewarna alami pada minuman bersoda. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 263–270.
- Vida Indriani P., N. P., Timur Ina, P., & Wisaniyasa, N. W. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. Amarum) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Celup Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 200.
- Wardani, rinda T. (2012). Pengaruh Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) var. Gajah Terhadap Kualitas Spermatozoa Mencit (*Mus musculus*) yang Terpapar 2-Methoxyethanol. *ADLN Perpustakaan Universitas Airlangga*, 9–25.

Widiya, M., Jayati, R. D., & Fitriani, H. (2019). Karakteristik Morfologi dan Anatomi Jahe (*Zingiber Officinale*) Berdasarkan Perbedaan Ketinggian Tempat. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 2(2), 60–69.

Winarno, F. . (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Yudiono, K. (2020). Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Agrointek*, 14(1), 57–66.

Zahara, M., Masyarakat, M. K., Aceh, U. M., Biologi, T., Aceh, U. M., & Bata, L. (2022). Deskripsi Tunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Manfaatnya Brief Review: Description of *Clitoria ternatea* L. and its Benefits. 9(2), 719–728.

