

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol 11(3): 144-149.
- Al-Snafi, A. E. 2016. Medicinal Plants with Antimicrobial Activities (Part 2): Plant Based Review. *Scholars Academic Journal of Pharmacy*. Vol 5(6): 208-239.
- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Jurnal Canrea*. Vol 2(1): 32-37.
- Antihika, B., P. Samuel, 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*. Vol 16(6): 237-244.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arifnanda, I. 2020. Pengaruh Penambahan Gelatin Ceker Ayam Terhadap Kadar Air, Kadar Protein Dan Organoleptik Dadih *Spread Slice*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas.
- Barlina, R., S. Karouw, J. Towaha dan R. Hutapea. 2007. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda serta Lama Penyimpanan terhadap Serbuk Minuman Kelapa. *Jurnal Littri*. Vol 13(12): 73-80.
- Borras-Linares, I., S. Fernández-Arroyo, D. ArraezRoman, P. A. Palmeros-Suarez, R. Del ValdÍaz, I. Andrade Roman, A. Fernandez Gutierrez, J. F. Gomez Leyva dan A. Segura Carretero. 2015. Characterization of Phenolic Compounds , Anthocyanidin, Antioxidant and Antimicrobial Activity of 25 Varieties of Mexican Roselle (*Hibiscus sabdariffa*). *Industrial Crops dan Products*. Vol 69: 385-394
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Budiasih, S. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2017. Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi. Halaman: 201-206.

- Catrien. 2009. Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Codex Alimentarius Commission. 2000. Codex Alimentarius Milk and Milk Products Volume 12. 2nd Edition. Food And Agriculture Organization of The United Nations, World Health Organization.
- Crozier, A. M., N. Clifford dan H. Ashihara. 2006. Plant Secondary Metabolites: Occurrence, Structure, and Role in the Human Diet. Iowa: Blackwell Publishing Ltd.
- Damayanti, D. 2017 . Protein dalam Hardinsyah dan Supariasa, Dewa Nyoman. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. EGC : Jakarta.
- Dibyanti, P., L. E. Radiati dan D. Rosyidi. 2014. Effect of Addition of Various Concentrations of Culture dan Incubation Period on pH, Acidity Levels, Viscosity dan Syneresis Set Yoghurt. Jurnal Ilmu Ternak. Halaman 1– 8.
- Elida, M. 2002. Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang Difermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya sebagai Probiotik. Tesis. Program Pascasarjana IPB.
- Facruddin, L. 2008. Membuat Aneka Selai. Yogyakarta Kanisius. Edisi Pertama, Cetakan Pertama. 56 Halaman.
- Farochi, M. F. 2014. Model Bisnis Produk Selai Lembaran. Skripsi. Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Fauzi, R. A., A. Widyasanti, S. D. N. Perwitasari dan S. Nurhasanah. 2022. Optimasi Proses Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Menggunakan Metode Respon Permukaan. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 23(1):9-22.
- Ghosh, D dan T. Konishi. 2007. Anthocyanins and Anthocyanin Rich Extract : Role in Diabetes and Eye Functio. Asia Pacific J Clin Nutr. Vol 16(2): 200-208.
- Ginting, N dan E. Pasaribu. 2005. Pengaruh Temperatur dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dengan Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Jurnal Agribisnis Peternakan. Vol 1 (2): 73-77.
- Han, X. L. F. L., L. Lee, Zhang dan M. R. Guo. 2012. Chemical Composition of Water Buffalo Milk and Its Low Fat Symbiotic Yoghurt Development. J. Func. Foods Health Dis. Vol 2(4): 86–106.
- Handito, D., E. Basuki, S. Saloko, L. G. Dwikasari dan E. Triani. 2022. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai Antioksidan Alami

Pada Produk Pangan. Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram. Vol 4: 64-70.

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, Padang.

Haris, M. A. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Gelatin Dan Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hasibuan, M. A. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) pada Nugget Dadih terhadap Antioksidan, Kolesterol, Total Koloni Bakteri Asam Laktat dan Nilai Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.

Herman, T. F. 2009. Pengaruh Tingkat Pencampuran Terung Pyrus (*Cyphomandra betacea Sendt*) dan Rumput Laut Dalam Pembuatan Selai Lembaran. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang.

Herudiyanto, M. 2007. Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, UNPAD.

Ibrahim, L. 2008. Produksi Susu, Reproduksi dan Manajemen Kerbau Perah di Sumatera Barat. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.

Jaafar, N. F., M. E. Ramli dan R. M. Salleh. 2020. Extraction Condition of *Clitoria ternatea* Flower on Antioxidant Activities, Total Phenolic, Total Flavonoid and Total Anthocyanin Contents. Tropical Life Sciences Research. Vol 31(2): 1-17.

Kazuma, K., N. Noda dan M. Suzuki. 2003. Flavonoid Composition Related to Petal Color in Different Lines of *Clitoria ternatea*. Vol 64(6): 1133-1139.

Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.

Makasana, J., B. Z. Dholakiya, N. A. Gajbhiye dan S. Raju. 2016. Extractive Determination of Bioactive Flavonoids from Butterfly Pea (*Clitoria ternatea L.*). Research on Chemical Intermediates. Vol 43(2): 783-799.

Matondang, R. H dan C. Talib. 2015. Pemanfaatan Ternak Kerbau untuk Mendukung Peningkatan Produksi Susu. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Peternakan. Litbang Pert. Vol (34)1 : 41-49. Bogor.

- Mulyadi. 2011. Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Kaya Antioksidan dan Vitamin C. Laporan Praktek Produksi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Murni, C dan L. Sulandari. 2009. Sifat Organoleptik Selai Lembaran dari Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya. Jurnal Boga dan Gizi. Universitas Negeri Surabaya. Vol (5)1: 23-27.
- Murti, T.W. 2002. Pasca Produksi Susu dan Tata Lingkungan Usaha Persusuan. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- 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. Vol 20(3):1229-1234.
- Nurhayati. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Pada Permen Jelly Dadih Terhadap Kadar Air, pH, Tekstur Dan Total Bakteri Asam Laktat. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas.
- Nurramdani, S. F. 2018. Studi Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). sebagai Indikator Titrasi Asam Basa. Thesis. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Sunan Gunung Djati Bandung.
- Nurwantoro, V. P., A. M. Bintoro, A. Legowo, L. D. Purnomoadi, A. Ambara, Prokoso dan S. Mulyani. 2012. Nilai pH, Kadar Air, Dan Total *Escherchia coli* Daging Sapi Yang Dimarinasi Dalam Jus Bawang Putih. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol 1(2): 20-22.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Jurnal Natur Indonesia. Vol 5(2): 162 – 166.
- Prasad, K. N., B. Yang, X. Dong, G. Jiang, H. Zhang, H. Xie dan Y. Jiang. 2009. Flavonoid Contents and Antioxidant Activities from *Cinnamomum* Species. Innovative Food Science and Emerging Technologies. Vol 10(4): 627–632.
- Purba, E. C. 2020. Kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. Jurnal Pendidikan, Matematika dan Sains. Vol 4(2): 111 – 124.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari biovicothomega sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta. Halaman: 24-25.
- Purwati, E., B. S. Putra, Y. D. Jurnal dan Y. Sayoeti. 2015. Influence of *Pediococcus pentasaceus* Isolate Dadih (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.

- Purwati, E., S. N. Aritonang, S. Melia, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2017. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat. Padang: LPTIK UNAND
- Putra, A. A., Y. Marlida, Khasrad, S. Y. D. Azhike dan R. Wulandari. 2011. Perkembangan dan Usaha Pengembangan Dadih: Sebuah Review tentang Susu Fermentasi Tradisional Minangkabau. Jurnal Peternakan Indonesia. Vol 13 (3): 159-170.
- Putri, F. 2022. Pengaruh Penambahan Dadih Pada Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Total Koloni Bakteri, dan pH. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Payakumbuh.
- Putri, M. T. 2022. Karakteristik Fisik, Kimia, Sensori dan Mikrobiologi Gelato Dadih dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). Tesis. Program Pascasarjana. Universitas Andalas.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar Tepung sebagai Texturizer pada Formulasi Selai Jambu Biji Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Riyanto, E. F., dan R. Suhartati. 2019. Daya Hambat Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) terhadap Bakteri Perusak Pangan. Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi. Vol 9(2): 218.
- Santoso, D. 2007. Pemanfaatan *Gelidium sp.* dalam Pembuatan Permen Jelly. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Savadogo, A., C. A. T. Ouattara, I. H. N. Bassole dan A. Traore. 2004. Antimicrobial Activities of Lactic Acid Bacteria Strains Isolated from Burkina Faso Fermented Milk. Pakistan Journal of Nutrition. Vol 3(3): 174-179.
- Sepriadi, S., U. Budi dan N. Ginting. 2012. Perbaikan Kualitas Dadih Susu Kerbau Murrah Menggunakan Bahan Kemasan. Jurnal Peternakan Integratif. Vol 1(1): 19-33.
- Singh, N. K., J. K. Gupta, K. Shah, P. Mishra, A. Tripathi, N. S. Chauhan dan N. Upmanyu. 2017. A Review on *Clitoria ternatea (Linn)*: Chemistry and Pharmacology. Omics group e Books.
- Soraya, A. 2016. Kualitas Mikrobiologis Dangke dengan Berbagai Jenis Pelapis dan Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang dan Suhu Refrigerasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Spigno, G., L. Tramelli dan D. M. D. Faveri. 2007. Effects of Extraction Time, Temperature and Solvent on Concentration and Antioxidant Activity of Grape Marc Phenolics. *Journal of Food Engineering*. Vol 81(1): 200-208.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sudarmadji. 2003. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Sumanti, T. 2014. Isolasi dan Identifikasi Morfologi Koloni Mikroba Pada Hasil Olahan Susu Kerbau Berupa Penjem Pada Berbagai Konsentrasi Gula dan Penyajiannya di SMA Negeri 4 Palembang. Skripsi. Progam Studi Biologi. Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Sunarlim, S. 2009. Potensi *Lactobacillus sp.* Asal dari Dadih Sebagai Starter pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. Vol 5: 69-76.
- Sunaryanto, R dan B. Marwoto. 2012. Isolasi, Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Dadih Susu Kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Vol 14(3):228-233.
- Surono. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Penerbit Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia. Jakarta. Halaman: 31-32.
- Suwetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Suwoto, A. Septiana dan G. Puspa. 2017. Ekstraksi Pektin pada Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dengan Variasi Suhu Ekstraksi dan Jenis Pelarut. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM*. Vol 1(2): 1-10.
- Usmiati, S dan H. Setiyanto. 2010. Karakteristik Dadih Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* selama Penyimpanan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor. Halaman: 406-414.
- Usmiati, S., W. Broto dan H. Setiyanto. 2011. Characteristic of Cow Milk Dadih Using Starter of Probiotic of Lactic Acid Bacteria. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. Vol 16(2): 140-152.
- Venugopal, V. 2009. Marine Products for Healthcare. Functional and Bioactive Nutraceutical Compounds from the Ocean. CRC Pres, USA. Pages 297-321.

- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-7. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wouters, J. T. M., E. H. E. Ayad, J. Hugenholtz dan G. Smit. 2002. Microbes from Raw Milk for Fermented Dairy Products. International Dairy Journal. Vol 12(2-3): 91-109.
- Yang, Z. 2000. Antimicrobial Compounds and Extracellular Polysaccharides Produced by Lactic Acid Bacteria Structures and Properties. Dissertation. University of Helsinki. Faculty of Agriculture and Forestry. Helsinki.
- Yenrina, R., N. Hamzah dan R. Zilvia. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Pendidikan dan Keluarga. Vol 1(2): 33-42.
- Yusuf, D. M., Azwardi dan M. M. Amin. 2018. Alat Pendeteksi Kadar Keasaman Sari Buah, Soft Drink dan Susu Cair Menggunakan Sensor pH Berbasis Mikrokontroler Arduino UNO ATMEGA328. Jurnal Teknika. Vol 12(1): 1-11.
- Zainedi, A. A., Indriyani dan Surhaini. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Terhadap Karakteristik *Marshmallow*. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi. Halaman: 1-14.
- Zulbadri, M. 2003. Pengembangan Potensi Ternak Kerbau Melalui Pembuatan Dadih bagi Peningkatan Pendapatan Masyarakat Peternak Di Sumatera Barat. Jurnal Animal Production. Vol 5(2): 93-98.

