

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., dan Waysima. 2010. Evaluasi sensori Produk Pangan Edisi I. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Aliaga, I.L., M.J.M. Alferez., M.Barrionuevo., T. Nestares., M.R.S. Sampelayo and M.S. Campos. 2003. Study of Nutritive Utilization of Protein and Magnesium in Rats With Resection FF The Distal Small Intestine. Beneficial Effect of Goat Milk. J. Dairy Science 86: 2968-2966
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 227-256
- Andriani., Disa., dan Mustisiwi., 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH. Jurnal Farmasi Indonesia 17 (1): 70 – 76.
- Apandi, I., Restuhadi., dan Yusmarini, Y. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (*Costumer's Preference Map*) terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. Riau University
- Apriandi, A. 2011. Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Keong Ipongipong (*fasciolaria salmo*) (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aristya, A.L., A.M. Legowo., dan A.N. AlBaarri. 2013. Karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologis kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. Vol. 18 (1): 13-20
- Catrien. 2009. Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela. Institut Pertanian Bogor.
- Dalimartha, S. 2008. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Pustaka Bunda. Jakarta
- Dewi, A. P., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2019. Pengaruh Penambahan Bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap Sineresis dan tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. Journal Of Animal Science and technology, 1(2): 145-151.
- Engelen, A. 2017. Analisis Sensori dan Warna pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. Journal of Agritech Science, 1(2): 64-67.
- Ferawati., E. Purwati., I. Juliyarsi., Suharto., H. Harun., dan S. Melia. 2019. Teknik Fermentasi Bertingkat menggunakan Penambahan Bakteri *Lactobacillus fermentum* strain SNUV175 pada Kefir. Indonesian Patent. S00202006383.
- 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): 136-145
- Gozali T., A. D. Sutrisno, dan D. Ernida. 2001. Pengaruh Waktu Pengukusan dan Perbandingan Jamur Tiram dengan Roti Tawar terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*).Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI), hal: 100-108.

- Hartono, M. A. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. Skripsi. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Hal: 1-49
- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin di Madura. Jurnal Agrotek. 4(2):132-137.
- Irawati, I., 2008, Perbandingan Metode Penentuan Aktivitas Antioksidan Rimpang Temulawak, Skripsi (abstrak) Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam, IPB, Bogor
- Jayanti, Y. D. 2014. Uji organoleptik dan kadar protein dadih susu sapi dengan penambahan ekstrak jeruk nipis dan lama fermentasi. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- Kaemba, A., E. Suryanto, C. Mamuja. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcaroha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poiret*). J. Ilmu dan Teknologi Pangan. 5(1): 1-8
- Kamkaen, N., dan Wilkinson, J.M. 2009. *The Antioksidant Activity of Clitoria ternatea Flower Petal Extracts and Eye Gel*. *Pharmaceutical Research* 23: 1624-1625.
- Kungsuwan, K., S. Kanjana, P. Somichai dan U. Niramom. 2014. Effect of pH and Anthocyanin Concentration on Color and Antioxydant Activity of Clitoria ternatea Extract. Food and Applied Bioscience Jurnal 2(1): 31-46
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji inderawi bahan pangan. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Karyadi, W. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Asap dengan Bahan Baku Campuran Daging dan Lidah Sapi Selama Penyimpanan Dingin (4-8oC). . [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lakshmi, C. H. N. D., Raju, B. P., Madhavi, dan Sushma, N. J. 2014. Identification of Bioactive Compounds by FTIR Analysis an In Vitro Antioxydant Activity of Clotoria ternatea Leaf and Flower Extracts. American Journal of Pharmacy and Research. 4(9): 3894-3903
- 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.
- Manju L.Z., L.Z. Prasanna, K.D. Ashish, dan Aslam. 2013. Clitoria ternatea (Aparajita): A Review of The Antioxydant, Antidiabetic and Hepatoprotective Potentials. International Journal of Pharmacy and Biological Sciences 3(1): 203-213.
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) bagi Kesehatan Manusia. Journal Of Functional Food and Nutraceutical. 1(2): 47-69
- Maryana, D. 2014. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman Whey Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi Lactobacillus plantarum dan Lactobacillus acidophilus. [skripsi] Universitas Hasanuddin, Makassar

- Meilgaard, M., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. 5th ed. CRC Press, Boca Raton
- Melati, R, dan S. Rahmadani.2020. Diversifikasi dan Preferensi Olahan Pangan dari Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) di Kota Ternate. Fakultas Pertanian. Universitas Khairun.
- Nisma, Fatimah. 2011. Pengaruh Pemberian Ekstrak *Etanol* 70% Buah Anggur Biru (*Vitis vinifera L.*). Jurusan Farmasi. FMIPA UHAMKA. Jakarta
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Santoso, U. 2016. Antioksidan Pangan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 197 hal.
- Sari, N. A., A. Sustiyah, dan A. M. Legowo. 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozarella daei Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4): 152-156
- Sari, R. A. 2020. Pembuatan Minuman Fungsional dari Bunga Telang (*Vitoria ternatea L.*) dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudina B.*) Sebagai Pemanis Alami. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Medan : Universitas Sumatera Utara
- Susanto, D dan N. S. Budiana. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian* . Institut Pertanian Bogor. Page 8-9
- Susilorini, T. E. Dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Depok. Jawa Barat
- Soekarto, T. S. dan M. Hubies. 2000. Metodologi Penelitian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Usmiati, Sri. 2007. Kefir, Susu Fermentasi Dengan Rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol 29. No 2.
- Prakash. 2001 Antioxidant activity, *Medalion Laboratories Analytical Progress*, Vol.19, No. 2
- Vankar PS, Srivastava J. 2010. Evaluation Of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers. *International Journal of Food Engineering*. 6(4) : 1-11.
- Widjaya, C. H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh. Edisi IV. *Healthy Choice*. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Windono, dkk., 2001, Uji Peredam radikal Bebas Terhadap 2,2-Diphenyl-1- picryhidrazil (DDPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera L.*) Probolinggo biru

dan Bali, Artikel Hasil Penelitian Artoarpus, Vol I no.1, Fakultas Farmasi UNAIR, Surabaya, Hal 34-43.

Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda terhadap Kualitas Kefir. Agripet, J.9 (1) : 26-30

