

DAFTAR PUSTAKA

- Abdille, M. H. 2005. Antioxidant activity of the extract from *Dilenia indica* fruits. *Food Chemistry*. 90: 891-896.
- Afriani. 2008. Kualitas dan potensial dadih sebagai tambahan pendapatan peternak kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol 11(3): 115-120.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ambri, K., Joni, K., dan Widya, P. R. D. 2009. Studi pertumbuhan bakteri asam laktat (BAL) dari dadih dalam es Krim sebagai pangan probiotik. Malang: *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.10. No. 1. hal. 1-9.
- Andriani, D., dan Murtisiwi, L. 2018. Penetapan kadar fenolik total ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan spektrofotometri UV Vis. *Cendekian Journal of Pharmacy*. 2, 32-37.
- Anggriani, L. 2019. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*. Universitas Hasanuddin. Vol. 2.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apak. 2007. Comparative evaluation of various total antioxidant capacity assay applied to phenolic compounds with the cuprac assay. *Molecules*. Vol 12: 1496-1547.
- Apak, R., Gorinstein, S., Bohm, V. K dan Schaich, M.K. 2013. Methods of measurement and evaluation of natural antioxidant capacity/activity. IUPAC technical report. *Pure Appl Chem* 85:957-998.
- Aritonang, S. N. 2009. *Susu dan teknologi*. Swagati Press, Cirebon.
- Ashok, P. K. dan Kumud, U. 2012. Tannins are astringent. *Journal of Pharmacognosy dan Phytochemistry* vol. 1 : 45-49.
- Budiasih, S. 2017. Kajian potensi farmakologis bunga telang (*Clitoria ternatea*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2017 Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi*.
- Catrien. 2009. Pengaruh kopigmentasi pewarna alami antosianin dan rosela. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Chalid, S. Y. dan Hartiningsih, F. 2013. Potensi susu kerbau fermentasi sebagai antioksidan dan antibakteri. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung.
- Chusak, C., Ying, J. A. Y., Zhien, J. L., Pasukamonset, P., Henry, C. J., Ngamukote, S., dan Adisakwattana, S. 2019. Impact of *Clitoria ternatea* L. (butterfly pea) flower on in vitro starch digestibility, texture and sensory attributes of cooked Rice using domestic cooking methods. *Food Chemistry* 295 (2019) 646–652.
- Darmawati, A. I. 2019. Pengaruh pH dan konsentrasi tween 80 terhadap karakteristik serbuk pewarna alami bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- De Morais, J. S., Sant'Ana, A. S., Dantas, A. M., Silva, B. S., Lima, M. S., Borges, G. C., & Magnani, M. 2020. Antioxidant activity and bioaccessibility of phenolic compounds in white, red, blue, purple, yellow and orange edible flowers through a simulated intestinal barrier. *Food Research International*, 131(2020), 109046.
- Dewi, A. P. T., Setyawardani dan Sumarmono. J. 2019. The effect of butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.) addition on syneresis and levels of pleasure of goat milk yoghurt. *ANGON. Journal of Animal Science and Technology*. Vol 1(2): 145–151.
- Dutta, S. dan Ray, S. 2014. Evaluation of antioxidant potentials of leaf aqueous and methanolics extracts of *calophyllum inophyllum* in relation to total phenol and flavonoid contents. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, 5(3), 441-450.
- Elida, M. 2002. Profil bakteri asam laktat dari dadih yang difermentasi dalam berbagai jenis bambu dan potensinya sebagai probiotik. Tesis. Program Pascasarjana IPB.
- Faroichi, M. dan Farid. 2014. Model bisnis produk selai lembaran. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fizriani, A., Quddus, A. A dan Hariandi, H. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap sifat kimia dan organoleptik pada produk minuman cendol. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol 4(2): 136-145.
- Ginting, N., dan Pasaribu, E. 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., Zhang. dan Gui, M.R. 2012. Chemical composition of water buffalo milk and its lowfat symbiotic yoghurt development. *J. Func. Food Health Dis.* Vol 2(4): 86-106.
- Handito, D., Basuki, E., Salako, S., Dwikarsari, L. G dan Triani, E. 2022. Analisis komposisi bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai antioksidan alami produk pangan. *Jurnal. LPPM Universitas Mataram.*
- Hardiyanti, N., Kining, E. J., Ahmad dan Ningsih, N. M. 2009. Warna alami. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makassar.
- Hartono, M. A., Purwijantiningsih, L. M. E. dan Pranata S. 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.* 1–15.
- Herudiyanto, M. 2007. Pengantar Teknologi Pengolahan. Jatinangor: Fakultas Teknologi Industri Perikanan UNPAD.
- Huang, D., Ou. Boxin dan Prior, R. L. 2005. Reviews: The chemistry behind antioxidant capacity assays. *Jurnal Agric. Food Chem.* Vol 53(6): 1841-1856.
- HunterLab. 2008. Calorimeters vs spectrophotometer. Technical Services Departement Hunter Associates Laboratory, Inc. Virginia.
- Ibrahim, L. 2008. Produksi susu, reproduksi dan manajemen kerbau perah di Sumatera Barat. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Jannah, S., Kurniawan, D. R., dan Mulyani, E. 2022. Uji aktivitas antioksidan variasi perlakuan bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan metode DPPH. *Jurnal Ilmiah Pharmacy.* Vol. 9. No. 1, pp. 154-162.
- Juliyarsi, I., Sandra, A., Melia, S., Setiawan, R. D., Nurhayati dan Pangestu, S. 2023. Physicochemical and microbiological study of dadiah jelly candy with the addition of clitoria ternatea flower extract. *IOP Conference on Earth Environ.*
- Kaemba, Almawaty, Edi Suryanto, dan Christine F Mamujaja. 2017. Aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*). *Chemistry Progress.* Vol 10(2): Hal 62–68.
- Kazuma, K., Noda, N dan M. Suzuki. 2013. Flavonoid composition related to petal color in different lines of clitoria ternatea. Vol 64 (6): 1133-1139.

- Lee, M.P., Abdullah, R dan Hung, K.L. 2011. Thermal degradation of blue anthocyanin extract of *Clitoria ternatea* flower. International Conference on Biotechnology and Food Science IPCBEE. Vol 7: 49-53.
- Limbong, Waskita, J. J., 2018. Pengaruh konsentrasi bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai tambahan bahan makanan terhadap karakteristik sensori dan aktivitas antioksidan pada produk kuliner blue sushi. Thesis. Unika Soegijapranata. Semarang.
- Luthifah, H., Fransiska, S., dan Fevria, R. 2022. Uji organoleptik roti dengan penambahan ekstrak air bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai pewarna alami. 436-442.
- Luthria, D. L. 2006. Influence of sample preparation on the assay of phytochemicals. *American Laboratory*, 38(7), 12.
- Makasana, J., Dholakiya, B.Z., Gajbhiye N.A dan Raju, S. 2017. Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea* Linn.). *Research on Chemical Intermediates*. Vol 43(2): 783-799.
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan manfaat bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*. Vol 1(2): 47-69.
- Mastuti, E. 2013. Ekstraksi dan uji kestabilan warna pigmen antosianin dari bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai bahan pewarna makanan. Simposium Nasional RAPI XII FT UMS. Hal: K44-K51.
- Matondang, R. dan Thalib, C. 2015. Model pengembangan sapi bali dalam usaha integrasi di perkebunan kelapa sawit. *Wartazoa*. 25 (3), 147-157.
- Melati, R dan Rahmadani, N.S. 2020. Diversifikasi dan preferensi olahan pangan dari pewarna alami kembang telang (*Clitoria Ternatea*) di Kota Ternate. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*. ISBN 978-602-74809-1-9. Fakultas Pertanian Universitas Khairun Ternatea.
- Mendoza, F., Dejmek, P., dan Aquilera, JM. 2006. Calibrated Color Measurement of Agricultural Foods using Image Analysis. *Postharvest Biol and Technol*. 41(3): 285-295.
- Molyneux, P., 2004, The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Jurnal Science Technology*. Vol 26(2): 211-21.
- Murni, C. dan Sulandari, L. 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.
- Nurhasanah, W.O. 2015. Kajian pengaruh substitusi tepung kaopi terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi brownies. Fakultas Teknologi dan Industri Pertanian Universitas Halu Oleo. Kendari.
- 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.
- Orak, H. 2006. Total antioxidant activities, phenolics, anthocyanins, polyphenoloxidase activities in red grape varieties. Electronic Journal of Polish Agricultural University Food Science and Technology. 9: 117 - 118.
- Palimbong, S dan Pariama, A.S. 2020. Potensi ekstrak bunga telang (*clitoria ternatea linn*) sebagai pewarna pada produk tape ketan. Jurnal Sains dan Kesehatan. Vol 2 (3): 228-235.
- Pasukamonset, P., Pumalee, T., Sanguansuk, N., Chumyen, C., Wongvasu, P., Adiskwattana, S. dan Ngamukote, S. 2018. Physicochemical, antioxidant and sensory characteristics of sponge cakes fortified with *Clitoria ternatea* L. extract. J Food Sci Technol. Vol. 55 NO. 8 Page 2881-2889.
- Putra, A. A., Marlida, Y., Khasrad, S.Y.D., Azhike dan Wulandari, R. 2011. Perkembangan dan usaha pengembangan dadih: sebuah review tentang susu fermentasi tradisional minangkabau. Jurnal Peternakan Indonesia, Vol 13(3): 159-170.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan agar tepung sebagai texturizer pada formulasi selai jambu biji lembaran dan pendugaan umur simpannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Roza. 2013. Kajian sifat konduktansi membran kitosan pada berbagai variasi waktu perendaman dalam larutan Pb. Jurusan Fisika, Universitas Negeri Padang, Sumatera Barat.
- Rukmi, I. S. A. 2009. Kadar serat, kadar kalsium, tekstur dan organoleptik produk ekstrusi jagung dengan substitusi kacang merah.
- Rulaningtyas, Riries, Andriyan B. Suksmono, Tati L. R. Mengko, and G. A. Putri Saptawati. 2015. Segmentasi citra berwarna dengan menggunakan metode *clustering* berbasis patch untuk identifikasi *mycobacterium tuberculosis*.
- Singh, R., Yu, C. C., Chen, G. W., Chen, C. H., Sinaki, N. Y., Lin, J., dan Koxsel, F. 2022. Butterfly pea flower as a novel ingredient to produce antioxidant enriched Yellow Pea-Based Breakfast Cereals. Foods 2022, 11, 3447.

- Sumanti, T. 2014. Isolasi dan identifikasi morfologi koloni mikroba pada hasil olahan susu kerbau berupa panjem pada berbagai konsentrasi gula dan penyajiannya di SMA negeri 4 Palembang. Skripsi. Program Studi Biologi, Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik, susu fermentasi dan kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. 83-88.
- Suryatno., Dayanti, R. 2012. Activities antioxidant methanol plant extract nails *nephrolepis radicans* (burm) kuhn. UNESA Journal of Chemistry. Vol. 1. No. 1.
- Suwoto., Septiana, A dan Puspa, G. 2017. Ekstraksi pektin pada kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) dengan variasi suhu ekstraksi dan pelarut. Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM. Vol 2(1): 1- 10.
- Syahril, H. I. 2002. Karakteristik fisik, kimia dan mikrobiologi dadih susu sapi dengan kombinasi starter *Lactobacillus plantarum*, *L. bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Vankar, P.S., dan Srivastava, J. 2010. Evaluation of anthocyanin content in red and blue flowers. International Journal of Food Engineering 6(4): 1-11.
- Venugopal, V. 2009. Marine Products for Healthcare: Functional and Bioactive Nutraceutical Compounds from The Ocean. USA: Taylor & Francis Group, LCC, CRC Press.
- Wardana, A. S. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Selamat Riyadi. Surakarta
- Werdhasari. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. Jurnal Biotek Medisiana Indonesia. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Balitbangkes, Kemenkes RI.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., dan Koswara, S. 2002. Telur Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G dan Surono. 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G dan Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. M-Brio Press. Bogor.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta.

Wirdahayati, R. B. 2007. Upaya peningkatan produksi susu kerbau untuk kelestarian produk dadih di Sumatera Barat. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, Bogor.

Zaenedi, A.A., Indriyani dan Suhaini, 2022. Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap karakteristik *marshmallow*. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.

