

DAFTAR PUSTAKA

- Adrikayana E. S., Ery Pratiwi, & Aldilla S. P. 2022. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternate*) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris pada Puding Bunga Telang. *Skripsi*. Semarang : Program Studi Hasil Pertanian. Universitas Negeri Semarang.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis*. AOAC International. Maryland. 208 hal.
- Ardiansyah, Muhammad. 2018. Karakteristik Fisikokimia Dan Kadar Antosinin Minuman Serbuk Kombinasi Susu Sapi dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Skripsi*. Makassar : Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Atmaja, M. I. P., Maulana, H., Shabri., Riski, G.P., Fauziah, A., Harianto, S. 2021. Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. 23(1): 43–52.
- Bayu M.K., Heni R., & Nurwanto. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optimal dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 1 (2) : 33-38.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. 1156 hal.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. *Yogurt*. Jakarta. 51 hal.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2004. *Air dan Air Limbah- Bagian 3: Cara Uji Padatan Tersuspensi Total (Total Suspended Solid, TSS) secara Gravimetri*. Jakarta. 6 hal.
- Budiasih, Sri Kun. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2017*. Yogyakarta : Jurdik Kimia FMIPA UNY.
- Batubara, Yusraini, Arini S. Z., & Silvia Wardania. 2023. Organoleptic Tests of The Addition of Telang Flower Extract (*Clitoria ternatea*) on Cow's Milk Yoghurt (*Bos taurus*) Production in Air Tawar Village, Langkat. *Jurnal Biologi Tropis*. Vol. 23 (3) : 207-212.

- CahyaNingsih Erna, Putu E S K. Puguh Santoso. 2019. Skrining Fitokimia dan Uji Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, Vol.5 (1) : 2356-4818.
- Dewi, A.P., Triana S., & Juni S. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sinersis dan Tingkat Kesukaan Yoghurt Susu Kambing. *Journal Animal Science And Technology*. Vol. 1 (2) : 145-152.
- Evadewi, F.D., & Citopartusi M.P.T. 2021. Viskositas, Keasaman, Warna, dan Sifat Organoleptik Yogurt Susu Kambing yang Diperkaya dengan Ekstrak Beras Hitam. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 21(2) : 837-841.
- Febrianti, Asri Widyasanti & Siti Nurhasanah. 2022. Aktivitas Antibakteri Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Penelitian Kimia*. Vol 18 (2) : 234-241.
- Fikayuniar, Lia. 2023. Literature Review Artikel: Identifikasi Parameter Non Spesifik Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Ilmiah Wahana Pertanian*. Vol. 9 (16) : 502-508.
- Gracelia K.D & Lusiawati Dewi. 2022. Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Pada Fermentasi Tempe Sebagai Peningkat Antioksidan dan Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 11 (1) : 25-31.
- Hadi, Sholikul. 2019. Strategi Penetapan Harga Komoditas Dalam Perspektif Ekonomi Syariah. *Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*. Vol. 1 (2) :175-193.
- Handito, Dody, Eko Basuki, Satrijo S., Lingga G.D., & Eva Triani. 2021. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami pada Produk Pangan. *Prosiding Saintek LPPM Universitas Mataram*: Vol. 4 : 64-70.
- Hani, Agus M. 2012. Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (*Solanum tuberosum*) Varietas Granola. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Hanum, Z. Cut A.F. & Yurliasni Y. 2021. Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Etanol Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) Berpotensi Kuat sebagai Antioksidan dan Antibakteri. *Jurnal Veteriner*. Vol. 22 (3) : 406-413.

- Harahap, F.C., N. Ginting, Hamdan, A. H. Daulay, & Hasnudi. 2018. Uji Nutrisi Dadih Susu Kerbau dan Susu Kambing dengan Menggunakan Bambu Ampel (*Bambusa vulgaris*) dan Bambu Gombang (*Gigantochloa verticillata*). *ANR Conference Series*. Vol. 1 : 186-191.
- Harjiyanti M. D, Y. B. Pramono, & S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 2 (2) : 104-107.
- Hartono, M. A. Ekawati P. & Sinuang Pranata. 2022. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. (<http://e-journal.uajy.ac.id/4377/>, diakses pada Agustus 2023).
- Haryanto, Nanda N R J. Annisa Q D & Yolanda Nura I. 2023. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kadar lemak, Abu, Protein, Air, dan Tingkat Keasaman Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Sain dan Teknik*, Vol.5 (2) : 93-101.
- Hatta, Wahniyathi, Mirnawati B.S., Idwan S., Ratmawati. 2013. Survei Potensi Dangke Susu Sapi sebagai Alternatif Dangke Susu Kerbau di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *Jurnal Teknologi Ilmu Peternakan*. Vol 3 (1) : 40-50.
- Hidayanti, Nurul, Qorry Aina, & Meydiana P.A. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Antosianin *Ice Cream*. *Jurnal Info Kesehatan*. Vol. 11 (1) : 444-452.
- Huda, Miftakhul. 2022. Analisis Penerapan Metode *Full Costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Penetapan Harga Jual Tempe pada Home Industry Qolbun Salim. *Skripsi*. Semarang : Program Studi Ekonomi Islam, Universitas Negeri Isalma Walisongo Semarang.
- Huriah, Nur Alam & ABd. Hamid Noor. 2021. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai pada Berbagai Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus Britt and Rose*) – Gula Pasir. *Jurnal Pengolahan Pangan*, Vol. 4 (1) : 16-25.
- Husna, Asmaul, Yanti M. L., & Cut Erika. 2022. Ekstraksi Pewarna Alami dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Variasi Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, Vol. 7 (2) : 410-416.

- Ilham, Bedri. 2017. Nilai pH, Mutu Hedonik dan Hendonik Dadih Susu Kerbau dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga pada Konsentrasi yang Berbeda. *Skripsi Thesis*. Riau : Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Ismayanti & Jauhar Arifin. 2023. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* pada CV. Yazid Bersaudara Farm Kabupaten Tabalong. *Jurnal Administrasi Publik & Bisnis*, Vol. 6 (1) : 212-223.
- Isroni & Rudianto. 2022. Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pengembangan Poduk Olahan Pangan Beku Siomay pada UMKM Indomitra Cipta Pangan. *Jurnal AKRAB JUARA*, Vol. 7, No. 1 : 300-310.
- Kumalasari K.E, Anang M.L. & Ahmad N.A. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar laktosa, pH, Keasaman, dan Kesukaan *Drink Yoghurt* dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 2 (4) : 165-168.
- Lakshmi M., C. N. Durga, & D. Prasad Raju. 2014. Identification of Bioaktive Compounds by Ftir Analysis and In Vitro Antioxidant Activity of Clitoria Ternatea Leaf And Flower Extracts. *Indo American Journal of Pharmaceutical Research*. Vol. 4 (9) : 3894-3903.
- Manalu, Tiopma Boang. 2022. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Komponen Bioaktif Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). [Skripsi]. Jurusan teknologi Hasil Pertanian. Universitas HKBP.
- Mardhiyah, A. K, *et al.*, 2021. Karakteristik Dadiah Susu Kerbau dan Susu Sapi. *Prosiding Seminar Nasional Universitas Negeri Padang* : Vol. 1 : 185-192.
- Marpaung, A.M. 2020. Tujuan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal Functional Food and Nutraceutical*. Vol. 1 (2) : 47-69.
- Mastuti, Endang, Godeliva Fristianingrum & Yohanes Andika. 2013. Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Bahan Pewarna Makanan. *Simposium Nasional RAPI XII* : 44-51.
- Meilani, Firawati, 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) pada Yoghurt terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt. [Skripsi]. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.

- Molyneux. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology* 50 : 211-19.
- Mukminah, N., Desy Triastuti & Winda Rahayu. 2023. Karakteristik Mutu dan Organoleptik Yoghurt Sari Beras Merah (*Oryza navira*) dengan Variasi Penambahan Susu Skim. *Gunung Djati Conference Series*, Vol. 33 : 2774-6585.
- Nadia, L. S., Suharman, S., & Adi Sutakwa. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Yogurt Telang. *Journal of Food and Culinary*, 3(1), 10
- Naibaho Benika, Rosnawyta Simanjuntak & Mika Silalahi. 2023. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Total Koloni Bakteri dan Organoleptik Dadih. *Jurnal Bios Logos*, Vol. 13 (3) : 192-212.
- Ningsing, T.E. 2018. Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kerupuk pada UD Juwadi Jawa Pagu Kediri. [Skripsi]. Kediri : Fakultas Ekonomi Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Nuraeni Septiani, Rita P., Atika R. 2019. Analisis Proksimat Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Jeruk Bali (*Citrus Grandis L. Osbeck*). *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa* Vol.2 (1) : 25-29.
- Padmawati, G. A, Desak Putu K. P & A.A Istri Sri Wiadayani. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) terhadap Karakteristik *Marshmallow*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 11 (1) : 43-54.
- Pasaribu, W A. 2022. Pengaruh Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Susu Nabati terhadap Mutu Yoghurt. *Skripsi*. Medan : Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Permana, Indra, Aaf Falahudin, & Ulfa I.L.R 2021. Nilai pH dan Sifat Organoleptik Dadih Susu Kambing Etawa dengan Penambahan Sari Buah Mangga Gedong Gincu. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. Vol.9 (1) : 58-67.

- Permata, Deivy Andhika Dan Alfi Asben. 2017. Karakteristik Dan Senyawa Bioaktif Ekstrak Kering Daun Kluwih dari Posisi Daun yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 21 (2) : 79-85.
- Pertiwi, A.F., Epi Taufiq & Irma I.A. 2023. Karakteristik Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Ilmu Pertanian*. Vol.8 (1) : 34-45.
- Pranoto, I.A. 2020. Kadar lemak, Kadar Protein, dan Total Es Krim dengan Penambahan Pasta Ubu Jalar (*Ipomoea batatas*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Pratama, R.C., Fitra M.J., Lia P.S. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Mutu Kerupuk Ikan Patin. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*. Vol. 17 (1) : 28-38.
- Priantono, Seger & Elok Dwi V. 2022. Analisis Penerapan *Full Costing* pada UD Ratna Jaya Probolinggo. *Jurnal Jimek*, Vol. 2 (1) : 1-10.
- Purba, E. C. 2020. Kembang telang (*Clitoria ternatea*): pemanfaatan dan bioaktivitas. *EduMatSains*.. 4(2):111–124.
- Purbasari A, Yoyo Budi Pramono & Setya Budi Muhammad A. 2014. Nilai pH, Kekentalan, Citarasa Asam, dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 3 (4) : 2014.
- Purwaniati, Ahmad R A., & Anne Y. 2020. Analisis Kadar Antosianin Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Metode Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*. Vol. 7 (1) : 18-22.
- Purwaningsih, Theresia, Maria A. B. B. & Kristoforus W. K. 2022. Kadar Protein dan Lemak Yoghurt yang Terbuat dari Jenis dan Jumlah Kultur yang Berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, Vol. 4 (1): 66-73.
- Putra, I Komang Gede Buana. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Karakteristik Fisik dan Fisikokimia Dadih Susu Sapi. [Skripsi]. Lampung : Institut Teknologi Sumatera.

- Rachmatullah, Bayu & Manik. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Karakteristik Kimiawi Frozen Yoghurt. [Thesis]. Universitas Brawijaya
- Rachmawati, Intan, Suratno & Ratna S. 2006. Uji Antibakteri Bakteri Asam Laktat Asal Asinan Sawi terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Bioteknologi*, Vol. 2 (2) : 43-48.
- Rahayu, Ardia Desti. 2015. Analisis Kelayakan Usaha Gula Semut Anggota Koperasi Serba Usaha (KSU) Jatirogo. [Skripsi]. Yogyakarta. Fakultas Ekonomi. Universitas Negeri Yogyakarta. 180 hal.
- Rahayu, Wahidah Mahanani. 2021. *Panduan Praktikum Analisis Pangan*. Yogyakarta. 42 hal.
- Rahmadini A S, Aronal A P. Ade Rakhmadi & Yuni Ernita. 2023. Analisis Fisik Fisikokimia Keju Mozarella dengan Penambahan Antosianin dari Bubuk Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Agroteknika*, Vol. 6 (2) : 198-212.
- Rahmatin, Hanik. 2017. Dadih, Susu Fermentasi Asli Indonesia. [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Rikantara, F.S., Marsah R.U., & Ahsanal K. 2022, Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dan Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Metode DPPH. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*. Vol. 3 (2) : 124-133.
- Rukmi D.L, Rizza Wijawa & Rizki A.N. 2020. Kadar Laktosa, Gula Reduksi, dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Bekatul Selama 15 Hari Penyimpanan Refrigerasi. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, Vol. 3 (2) : 38-43.
- Samber, L N., Haryono S., & Budi Prasetyo. 2013. Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional X*. Surakarta : Universitas Negeri Semarang, Prodi Pendidikan Biologi.
- Santoso, Taufan Sikmo. 2008. Analisis Finansial Usaha Keripik. [Skripsi]. Medan : Fakultas Pertanian, Universitas Medan Area.
- Saragih, M.Y. 2023. Pengaruh Konsentrasi Getah Tumbuhan Biduri (*Calotropis gigantea*) yang Berbeda dalam Pembuatan Dangke terhadap Nilai Organoleptiknya. [Skripsi]. Siantar. Universitas HKBP Nommensen.

- Setiawati, L., Heni Rizqiati dan Siti Susanti. 2019. Analisis Rendemen, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total Bakteri pada Kefir *Whey* Susu Kambing dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol 3 (1) : 142-146
- Sisriyenni, D., & Yuyu Zurriyati. 2004. Kajian Kualitas Dadih Susu Kerbau Di Dalam Tabung dan Tabung Plastik. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, Vol. 7 (2) : 171-179.
- Sugitha, I M. dan N Nyoman Puspawati. 2018. Dadih Susu Sapi yang Dibuat dalam Bambu Petung Bali Kering. *Scientific Journal of Food Technology*. Vol. 5 (2) : 80-84.
- Supriatna, U., Triana Setyawardani & Juni Sumarmono. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang terhadap Total BAL, Asam Laktat, dan Susu Kambing. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX*.
- Surhati. 2021. Uji Hedonik Dan Mutu Hendonik Dadih Susu Kerbau dengan Penambahan Buah yang Berbeda. [Skripsi]. Pekanbaru : Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultasn Syarif Kasim Riau.
- Sutiah, K. Sofian Firdaus, dan Wahyu Setia Budi. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Jurnal Berkala Fisika*, Vol. 11 (2) : 53-58.
- Unawih, Syifa, Asri Widyasanti & Souvia Rahimah. 2022. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Pewarna Alami pada Minuman Bersoda. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Vol. 16 (2) : 263-270.
- Usmiati, Sri & Risfaheri. 2012. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 31 (1) : 20-29.
- Widiyanti F, Siti Tamatoh & Wisnu A Y. 2019. Sifat Kimia, Aktivitas Antioksidan Yogurt Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). [Skripsi]. Yogyakarta : Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana.
- Wijayanti Meinar D S. Imam Thohari & Purwadi. 2016. Kualitas dadih Susu Kambing yang Diinkubasi pada Berbagai Macam Bambu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi hasil Tenak*, Vol. 11 (1) : 22-37.

Wirawati C.U., MB Sudarwanto, DW Lukman, & I Wientasih. 2017. Karakteristik dan Pengembangan Dadih dari Susu Sapi sebagai Alternatif Dadih Susu Kerbau. *Jurnal WARTAZOA* Vol. 27 (2) : 95-103.

Zulaikhah, S.R., dan Restuti Fitria. 2020. Total Asam, Viskositas dan kesukaan Yoghurt Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Sains Peternakan* Vol. 8 (2) : 77-83.

