

DAFTAR PUSTAKA

1. Prawitasari DS. Diabetes Melitus dan Antioksidan. *J Kesehat dan Kedokt.* 2019;1(1):48–52.
2. WHO. World Health Organization. 2023. Diabetes.
3. Institute for health metrics and evaluation. Institute for health metrics and evaluation. 2023. 2050, Global diabetes cases to soar from 529 million to 1.3 billion.
4. Hasyim Ibroham M, Jamilatun S, Dyah Kumalasari I. A Riview : Potensi Tumbuhan-Tumbuhan di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. *J UMJ.* 2022;28–40.
5. Amaliah S, Yuliawati KM. Studi Literatur Aktivitas Antioksidan Ragam Senyawa Antosianin dalam Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) serta Aktivitas Farmakolginya terhadap Penyakit Diabetes Melitus. 2020;3–11.
6. Marpaung AM. Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea l.*) bagi kesehatan manusia. *J Funct Food Nutraceutical.* 2020 Feb 29;1(2):63–85.
7. Rifqi M. Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*CLITORIA TERNATEA L.*). *Pas Food Technol J.* 2021;8(2).
8. Magharaniq Safira Purwanto U, Aprilia K, Sulistiyani. Antioxidant Activity of Telang (*Clitoria ternatea L.*) Extract in Inhibiting Lipid Peroxidation. *Curr Biochem.*
9. Feni Indriyati Y, Dewi DN. Kajian Sistematis: Potensi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antidiabetes Systematic Review: The Potential of

- Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea*) as Antidiabetic. *J Res Pharm.* 2022;2(1).
10. Ketut Ayu Martini N, Gusti Ayu Ekawati I, Timur Ina P, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan M, Teknologi Pertanian F, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan D, et al. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) The Effect of Drying Temperature and Time on The Characteristics of Blue Pea Flower Tea (*Clitoria ternatea* L.). Vol. 9, Jurnal Itepa. 2020.
 11. Apriani S, Pratiwi FD. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Menggunakan Metode Dpph (2,2 Diphenyl 1-1 Pickrylhydrazyl). *J Ilm Kohesi.* 2021;5(3):83–9.
 12. Timo AM, Purwantiningsih TI. Kualitas Kimia dan Organoleptik Yoghurt yang dibuat Menggunakan Kultur Yoghurt dan Jenis Susu yang Berbeda. *JAS.* 2020 Jul 31;5(3):34–40.
 13. Statista. Yoghurt Indonesia. 2024.
 14. Sutakwa A, Nadia LS, Suharman S. Addition of blue pea flower (*Clitoria ternatea* L.) extract increase antioxidant activity in yogurt from various types of milk. *J Agercolere.* 2021 May 21;3(1):31–7.
 15. Putra A, Marlida Y, Azhike S, Wulandari dan R. Perkembangan dan Usaha Pengembangan Dadih: Sebuah Review tentang Susu Fermentasi Tradisional Minangkabau Recent Situation and Development Efforts of Dadih: A Review of Minangkabau Traditional Fermented Milk. *J Peternak Indones* Oktober. 2011;13(3):159–70.
 16. Setyawardani T, Sulistyowati M, Widayaka K, Sumarmono J. Sifat Sensoris

- Yogurt dengan Perbedaan Tingkat Kemanisan. Pros Semin Teknol dan Agribisnis Peternak VI. 2018;297–301.
17. Ghoreishy SM, Shirzad N, Nakhjavani M, Esteghamati A, Djafarian K, Esmailzadeh A. Effect of daily consumption of probiotic yoghurt on albumin to creatinine ratio, eGFR and metabolic parameters in patients with type 2 diabetes with microalbuminuria: study protocol for a randomised controlled clinical trial. *BMJ Open*. 2022;12(3):1–6.
 18. Lestari, Zulkarnain, Aisyah Sijid S. Diabetes Melitus: Review Etiologi, Patofisiologi, Gejala, Penyebab, Cara Pemeriksaan, Cara Pengobatan dan Cara Pencegahan. *J Uin Alauddin*. 2021;237–41.
 19. Handito D, Basuki E, Saloko S, Gita Dwikasari L, Triani E. Prosiding Saintek Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Univ Mataram*. 2022;4:64–70.
 20. Angriani L. The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.) as a Local Natural Dye for Various Food Industry. *Canrea J Food Technol Nutr Culin J*. 2019;2(1):32–7.
 21. Daisy P, Rajathi M. Hypoglycemic effects of *Clitoria ternatea* Linn. (Fabaceae) in alloxan-induced diabetes in rats. *Trop J Pharm Res*. 2009;8(5):393–8.
 22. Rajamanickam M, Kalaivanan P, Sivagnanam I. Evaluation of anti-oxidant and anti-diabetic activity of flower extract of *Clitoria ternatea* L. *J Appl Pharm Sci*. 2015;5(8):131–8.
 23. Maria F, Supriyanti T, Rahayu S, Sholihi H. *Chemica Isola* Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt Terfortifikasi Tanaman Obat

- dengan Kandungan Antioksidan Tinggi. *J UPI*. 2022;2(2):108–16.
24. Makanan A, Tinggi B. Tinjauan kandungan gizi dan keunggulan nutrisi dadih sebagai alternatif makanan berkhasiat tinggi. 2024;6(1).
 25. Agustine L, Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu J, Okfrianti Y, DIV Gizi M, Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu P, Gizi D, et al. Total Identification Of Laktat Acid Bacteria (BAL) in Yoghurt with Various Sukrosa and Skim Milk. *J Dunia Gizi [Internet]*. 2018;1(2):79. Available from: <https://ejournal.helvetia.ac.id/jdg>
 26. Sah B, Vasiljevic T, McKechnie S. Effect of probiotics on antioxidant and antimutagenic activities of crude peptide extract from yogurt. *Food Chem*. 2014 Aug 1;156:264–70.
 27. Nasional) B (Badan S. Standar Nasional Indonesia. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori.
 28. Nuriannisa F, Kertia N. Efek konsumsi yogurt terhadap glukosa darah puasa pada penyandang diabetes melitus tipe 2 [Internet]. Vol. 8, *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*. 2019. Available from: <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/>
 29. Rambhade S, Chakraborty AK, Patil UK, Rambhade A. Diabetes Mellitus- Its complications, factors influencing complications and prevention- An Overview. *J Chem Pharm Res*. 2010;2(6):7–25.
 30. Karyantina M, Suhartatik N. Characteristics of Milk Yoghurt Sesame (Sesamun indicum) with the Addition of Beet Extract (Beta vulgaris). *J Teknol dan Ind Pangan*. 2020;08(01):66–76.
 31. Dewi AP, Setyawardani T, Sumarmono J. Pengaruh Penambahan Bunga

- Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sineresis dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. *J Anim Sci Technol*. 2019;1(2):145–51.
32. Baubara Y, Zahara AS, Wardania S. Organoleptic Tests of The Addition of Telang Flower Extract (*Clitoria ternatea*) on Cow's Milk Yoghurt (*Bos taurus*) Production in Air Tawar Village, Langkat. *J Biol Trop*. 2023;23(3):207–12.
33. Pamela VY. Karakteristik Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi. *Nutr J Pangan, Gizi, Kesehatan*. 2022;3(1):18–24.
34. Ramadani D, Indriani I, Parawansya A, Agsa MF, Faridah R, Muhlis F. Uji Organoleptik Susu Pasteurisasi Kombinasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dengan Persentase Berbeda. *J Galung Trop*. 2023;12(3):365–72.
35. Jannah M, Zelika S, Alwadania Utami G, Yolani J, Hiras Habisukan U. Karakteristik Tingkat Kesukaan Yogurt Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Penambahan Madu Sebagai Pemanis Alami. *J Biol dan Pembelajarannya*. 2023;10(2):180–7.
36. Nuraeni S, Purwasih R, Romalasari A. ANALISIS PROKSIMAT YOGURT SUSU KAMBING DENGAN PENAMBAHAN JERUK BALI (*Citrus Grandis* L. Osbeck). *J Ilm Ilmu dan Teknol Rekayasa*. 2020;2(1).
37. Purba DATP, Mega O, Musnandar E. Karakteristik Kimia Yoghurt dengan Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota* L.). *J Ilm Ilmu-Ilmu Peternak*. 2023;26(1):60–7.
38. Sejati NIP, Mulyono RA. Karakteristik Bolu Kukus dengan Penambahan Ekstrak dan Kelopak Bunga Telang. *J Akad Baiturrahim Jambi*.

- 2022;11(2):175.
39. Friska Pertiwi A, Taufik E, Arief II. Karakteristik Kefir Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *J Ilmu Pertan Indones*. 2022;28(1):34–45.
40. Afiah RN, Anandito RBK, Sa'diyah FH. Karakteristik Fisik dan Kimia Puff Pastry dengan Pewarna Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *J Food Agric Prod*. 2023;3(1):53.
41. Fizriani A, Quddus AA, Hariadi H. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Minuman Cendol. *J Ilmu Pangan dan Has Pertan*. 2021;4(2):136–45.
42. Sawitri KN, Sumaryada T, Ambarsari L. Analisa Pasangan Jembatan Garam Residu Glu15-Lys4 Pada Kestabilan Termal Protein 1Gb1. *J Biofisika*. 2014;10(1):68–74.
43. Pargiyanti P. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indones J Lab*. 2019;1(2):29.
44. Handayani NE, Kumalasari ID. Analisis mikrobiologi dan organoleptik mi basah hasil formulasi dengan penggunaan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai pengawet alami dan antioksidan. *Agrointek J Teknol Ind Pertan*. 2022;16(2):153–63.
45. Nugraheni TS, Setiawan I, Putri AA, Sukmawati AW, Khasanah LN, Nisa LK, et al. Various methods for testing antioxidant activity. *J Pharm*. 2024;13(1):39–50.
46. Harvyandha A, Kusumawardani M, Abdul R. Telemetri Pengukuran Derajat Keasaman Secara Realtime Menggunakan Raspberry pi. *J Jartel*.

- 2019;9(4):519–24.
47. Sabilah RP, Wulandari E, Pratama A. 2024 Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin Karakteristik Mutu Mikrobiologi (Total BAL , Yeast , Antibakteri) dan pH Masker Kefir Ekstrak Bunga Telang Selama Penyimpanan Suhu Rendah 4 - 6 °? 2024 Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin. 2024;2(7):648–54.
 48. Nadia LS, Sutakwa A, Suharman S. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Yogurt Telang. *J Food Culin*. 2020;3(1):10.
 49. Haryanto, Dzahab NNRJAQ, Izzaty YN. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Lemak, Abu, Protein, Air, Dan Tingkat Keasaman Yoghurt Susu Sapi. *J Sain dan Tek*. 2023;5(2):93–101.
 50. Fauziah PN, Nurhajati J, Chrysanti. Daya Antibakteri Filtrat Asam Laktat dan Bakteriosin *Lactobacillus bulgaricus* KS1 dalam Menghambat Pertumbuhan *Klebsiella pneumoniae* Strain ATCC 700603, CT1538, dan S941. *Maj Kedokt Bandung*. 2015;47(1):35–41.
 51. Purwantiningsih TI, Bria MAB, Kia KW. Kadar Protein dan Lemak Yoghurt yang Terbuat Dari Jenis dan Jumlah Kultur yang Berbeda. *J Trop Anim Sci Technol*. 2022;4(1):66–73.
 52. Hasegawa Y, Pei R, Raghuvanshi R, Liu Z, Bolling BW. Yogurt Supplementation Attenuates Insulin Resistance in Obese Mice by Reducing Metabolic Endotoxemia and Inflammation. *J Nutr* [Internet]. 2023;153(3):703–12. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.tjnut.2023.01.021>

53. Lestari LA, Ratnasari D, Azizah EF, Farida IN, Nuriannisa F, Yuliani K, et al. Short-term consumption of probiotic yogurt improved HDL-C of type 2 diabetes mellitus patients: A double-blind randomized controlled trial. *Rom J Diabetes, Nutr Metab Dis.* 2019;26(4):381–92.
54. Sowmya R, Supriya V, Rajkumar M. *Clitoria ternatea* (Butterfly Pea) – A Plant with Antioxidant and Antidiabetic Properties. *Indian J Sci Technol.* 2023;16(31):2431–40.

