

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, F., Ferawati dan R. Arqomah. 2013. Ekstrasi zat warna dari kelopak bunga rosella (study pengaruh konsentrasi asam asetat dan asam sitrat). *Jurnal Teknik Kimia*. 1(19): 26-34.
- Angramiani, L. 2019. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*. 2(1): 32-37.
- Anindita, N. S., dan D. S. Soyi. 2017. Pengawasan kualitas pangan hewani melalui pengujian kualitas susu sapi yang beredar di kota yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 19(2): 93-102.
- Antihika, B., P. S. Kusumocahyo, and H. Sutatanto. 2015. Ultrasonic approach in *Clitoria ternatea* (butterfly pea) extraction in water and extract sterilization by ultrafiltration fot eye drop active ingramedient. *Procedia Chemistry*. 16(6): 237-244.
- Apandi, I., Restuhadi, F., dan Yusmarini, Y. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan konsumen (*Consumer's Preference Mapping*) terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Riau University*.
- Arinda, A. F., J. Sumarsono, dan M. Sulistiyowati. 2013. Pengaruh bahan pengasaman dan kondisi susu sapi terhadap hasil rendemen, keasaman, kadar air, dan ketegaran (*firmness*) keju tipe Mozarella. *Jurnal Peternakan*, 1(2) : 456-462.
- Astuti, L. R. 2018. Penurunan Viskositas Relatif Muskus Sapi Oleh Perasan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Secara In Vitro. Thesis. Fakultas Farmasi. *Universitas Sanata Darma*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Bahan Tambahan Pangan. INS : 163 No. 01.7. Jakarta.
- Bonita. A. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Yogyakarta: Gramaha Ilmu.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*, Diterjemahkan: H. Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Carrol, R. 2002. *Home Cheese Making : Recipes for 75 Homemade Cheese*, Storey Publishing. LLC.

- Chairunnisa, H. 2007. Aspek nutrisi dan karakteristik organoleptik keju semi keras gouda pada berbagai lama pemeraman. *Jurnal Ilmu Ternak*. 7(1) : 16-21.
- Cronquist, A., dan A. L. Takhtadzhian. 1981. Columbia University Press. Columbia.
- Daulay, D. 1991. Fermentasi Keju. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi-PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Deman., J. W. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Dewan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1 : 2011. Susu Segar Bagian 1. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dewi, A. P., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2019. Pengaruh penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea*) terhadap sineresis dan tingkat kesukaan yogurt susu kambing. *Journal of Animal Science and Technology*. 1(2): 145-151.
- Dokumentasi Pribadi. 2021. Bunga Telang. Dharmasraya.
- 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.
- Hariana. 2011. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Penebar Swadaya Wisma Hijau. Jakarta.
- Hartono, W., dan Purwadi. 2012. Penggunaan jus buah jeruk keprok (*Citrus reticulata*) pada pembuatan keju mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 7 (1): 24-32.
- Hatta, R. 2012. Studi Pembuatan Dodol dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Kacang Hijau (*Phaseolus eureus*). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Herman. 2005. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Pengguna Tanaman Obat di Desa Sukajadi, Kecamatan Tamansari di Kabupaten Bogor dan Faktor- Faktor yang Mempengaruhinya. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Hidayat, N., dan E. A. Saati. 2006. Membuat Pewarna Alami. Penerbit Trubus Agramisarana. Surabaya.

- Hui, Y. H. 1991. Dictionary of Food Science and Technology. Willey, Inter Science Publication, New York.
- Hunterlab. 2008. Colorimeters versus spectrophotometers. Virginia: Technical Service Departement Hunter Associates Laboratory, Inc.
- Komar, N., L. C. Hawa, dan R. Prastiwi. 2009. Karakteristik termal produk keju Mozarella (kajian konsentrasi asam sitrat). Jurnal Teknologi Pertanian, 78 - 87.
- Lakshmi, C. H. N. D., Raju, B. P., Madhavi, T., dan Sushma, N. J. 2014. Identification of bioactive compounds by FTIR analysis and in vitro antioxidant activity of *Clitoria ternatea* leaf and flower extracts. Indo American Journal of Pharmacy and Research, 4 (9) : 3894-3903.
- Lee, M. P., R. Abdullah, dan K. L. Hug. 2011. Thermal degradadation of blue anthocyanin extract of *Clitoria ternatea* flower. International Conference on Biotechnology and Food Science IPCBEE. 7: 49-53.
- Lovetskiy, K. P., L. A. Sevastianov, dan N. E. Nikolaev. 2018. Numerical modeling of color perception of optical radiation. Mathematical Modelling and Geometry. 6(1) : 21 – 36.
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan manfaat bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi kesehatan manusia. Journal of Functional Food and Nutraceutical. 1 (2) : 47-69.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 2016. 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.
- Mulyani, S. A. Azizah dan A. M. Legowo. 2009. Profil Kolestrol, Kadar Air, dan Tekstur Keju Menggunakan Mucormiehei Sebagai Sumber Koagulan. Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nair, V., W. Y. Bang, E. Schreckinger, N. Andarwulan, dan L. C. Zevallos. 2015. Protective role of ternatin anthocyanins and quercetin glycosides from butterfly pea (*Clitoria ternatea*) blue flower petals against lipopolysaccharide (LPS)-induced inflammation in macrophage cells. Journal of Agramicultural and Food Chemistry. 63: 6355-6365.

- Navyanti, F. dan R. Adriyani. 2015. Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. Jurnal Kesehatan Lingkungan. 8(1): 36-47.
- Nido, R. 2005. Pengaruh Jenis dan Taraf Pemberian Rennet (Kambing dan Domba) terhadap Kekerasan dan Persentase Produk Keju Chedar. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Nugramoho, P., B. Dwiloka, dan H. Rizqiati. 2018. Rendemen, nilai pH, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). Jurnal Teknologi Pangan. 2(1) : 33-39.
- Palimbong, S dan A. S. Pariama. 2020. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea Linn*) sebagai pewarna pada produk tape ketan. Jurnal Sains dan Kesehatan. 2 (3) : 228-235.
- Permadi, M. R., H. Oktafa, dan K. Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensori makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial nasis function network. Jurnal Mikrotik. 8(1): 29-42.
- Purba, E. R. 2009. Analisis Zat Pewarna pada Minuman Sirup yang Dijual di Sekolah Dasar Kelurahan Lubuk Pakam III Kecamatan Lubuk Pakam. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Univeristas Sumatera Utara. Medan.
- Purwadi. 2008. Kualitas kimia keju segar dengan bahan pengasaman jus jeruk nipis. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 1(1): 12-17.
- Purwadi. 2010. Kualitas fisik keju Mozarella dengan bahan pengasam jus jeruk nipis. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5;33 – 40.
- Purwaniati, A. E. Arif, dan A. Yuliantini. 2020. Analisis kadar antosianin total pada sediaan bunga telang (*Clitoria ternatea*) dengan metode pH diferensial menggunakan spektrofotometri visible. Jurnal Farmagazine. 7 (1) : 18-23.
- Radiati, L. E. dan D. Fardiaz. 2000. Laporan Penelitian Produksi Rennin *Mucor pusillus* pada Substrat Sisa Industri Minyak Jagung. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W. P. Rahayu, Suliantari, dan C. C. Nurwitri. 2002. Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institute Pertanian Bogor.

- Rahmawati, R. D. 2006. Studi Viabilitas dan Aktivitas Antimikrobal Bakteri Probiotik (*L. acidophilus*) dalam Medium Fermentasi Berbasis Susu dan Bekatul Selama Proses Fermentasi. Skripsi. Jurusan THP. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rosyidi, D., A. Susilo, F. Jaya, dan A. M. Apriliyani. 2019. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya Press. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sanam, A. B., I. B. N. Swacita, dan K. K. Agustina. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan etawaah post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. J Veteriner 3(1) : 1-8.
- Sari, N. A., A. Sustiyah, dan A. M Legowo. 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju Mozarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4): 152-156.
- Sari, R. A. (2020) Pembuatan Minuman Fungsional dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudina* B.) Sebagai Pemanis Alami. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Steel, R. G. D dan J. Torrie.1995. Prinsip Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Ed.2 Cetakan 2 Ahli Bahasa Bambang Sumatri. Gramamedia Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suebkhampet, A., and P. Sotthibandhu. 2011. Effect of using aqueous crude extract from butterfly pea flowers (*Clitoria ternatea*) as a dye on animal blood smear staining. Suranaree Journal of Science Technology. 19(1): 15-19.
- Sumarmono, J., dan F. M. Suhartini. 2011. Yield dan komposisi keju lunak (*soft cheese*) dari susu sapi yang dibuat dengan teknik *direct acidification* menggunakan ekstrak buah lokal. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(3) : 65-68.
- Sunarya, H., M. L. Anang, dan S. Priyo. 2016. Kadar air, kadar lemak dan tekstur keju Mozarella dari susu kerbau, susu sapi dan kombinasinya. Animal Agramiculture Journal. 5(3): 17-22.

- Sutomo, B. 2006. Keju Si Lezat Yang Kaya Nutrisi. Bogor. <http://www.tetrapak.com>. Diakses pada tanggal 21 Desember 2020.
- Suyatma. 2009. Diagramam warna hunter (kajian pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. 6 (3): 8-9.
- Vankar, P. S., dan J. Srivastava. 2010. Evaluation of anthocyanin content in red and blue flowers. International journal of Food Engineering. 6 (4): 1-11.
- Wiedyantara, A. B., H. Rizqiati dan V. P. Bintoro. 2017. Aktivitas antioksidan, nilai pH, rendemen dan tingkat kesukaan keju mozzarella dengan penambahan sari buah baga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknologi Pangan 1 (1) : 1-7.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap karakteristik fisikokimia keju Mozarella. Jurnal Ilmiah teknologi Pertanian Agramotechno. 1(1): 37-45.
- Winarno, F. G. 2002. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramamedia. Jakarta.
- Zussiva, A., K. L. Bertha, dan B. Sri. 2012. Ekstrasi dan analisis zat warna biru (anthosianin) dari bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 1(1): 356-365.

