

DAFTAR PUSTAKA

- AKG. (2013). Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitaminyang di Anjurkan Bagi Bangsa Indonesia. *Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013*.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dari Daerah Sleman dengan Metode likertDPPH. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 73.
- Angriani, L. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 33.
- Anonymous. (2008). Yoghurt. *Jurnal Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB*, 60.
- Ardiyanti P, S. D. (2021). *Efektivitas Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea) dalam Kebocoran DNA, Protein, Logam Kalsium dan Kalium Bakteri Streptococcus mutans*. Medan: Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Sumatera Utara.
- Budiasih, K. S. (2017). KAJIAN POTENSI FARMAKOLOGI BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*). *Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global* (p. 1). Yogyakarta: Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY.
- Dwiputri, M. C. (2018). *Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Total Asam Tertitrasi, Total Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Kombucha Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*. Yogyakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma.
- Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. (2020). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pada Produk Minuman Cendol. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 137.
- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*, 104.
- Hartono, M. A., Purwijantiningsih, L. E., & Pranata, S. (2013). *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) sebagai Pewarna Alami Es Lilin*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.

- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghuert yang Berkualitas. *Journal Sains Dasar*, 13.
- Kazuma, K., Noda, N., & Suzuki, M. (2003). Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria ternatea*. *Phytochemistry*, 1133-1139.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9-15.
- Lestari, N. P. (2019). *Perbedaan Cara Pengeringan terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Metanol Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*. Klaten: STIKES Muhammadiyah Klaten.
- Mahmad, N., Taha, R., Othman, R., Abdullah, S., Anuar, N., Elias, H., et al. (2018). Anthocyanin as potential source for antimicrobial activity in *Clitoria ternatea* L. and *Dioscorea alata* L. *Pigment and Resin Technology*, 490-495.
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 52.
- Martini, N. A., Ekawati, I. A., & Ina, P. T. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Itepa*, 327-328. Miharti, T. (2013). *Ilmu Gizi 1*. Depok: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Muhammad Ezzudin, R., & Rabeta, M. (2018). A potential of Telang tree (*Clitoria ternatea*) in human health. *Food Research*, 415-418.
- Nadia, L. S., Suharman, & Sutakwa, A. (2020). Pengaruh Penambahan Ekstrak Buanga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Yogurt Telang. *Journal of Food and Culinary*, 11.
- Navyanti, F., & Adriyani, R. (2014). *Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X di Surabaya*. Surabaya: Universitas Airlangga.

- Pangestu, R. F., Legowo, A. M., Al-Baarri, A. N., & Pramono, Y. B. (2017). Aktivitas Antioksidan, pH, Viskositas, Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Yoghurt Powder Daun Kopi Dengan Jumlah Karagenan Yang Berbeda. *Aplikasi Teknologi Pangan*, 78-84.
- Putri, Y. S., Kusharyati, D. F., & Pramono, H. (2020). Kualitas Yoghurt dengan Penambahan Bifidobacterium sp. Bb2E. *BioEksakta : Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*, 49-55.
- Sari, R. A. (2020). *PEMBUATAN MINUMAN FUNSIONAL DARI BUNGA TELANG (Clitoria ternatea L.) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN STEVIA (Stevia rebaudiana B.) SEBAGAI PEMANIS ALAMI*. Palembang: Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Setioningsih, E., Setyaningsih, R., & Susilowati, A. (2004). Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum Lactobacillus casei, Lactobacillus plantarum, dan Lactobacillus acidophilus. *Bioteknologi*, 1-6.
- (2009). *Standarisasi Nasional Indonesia SNI 2981:2009*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- Sumartini, Ikrawan, Y., & Muntaha, F. M. (2020). Analisis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Variasi PH Metode Liquid Chromatograph-Tandem Mass Spectrometry (LC-MS/MS). *Pasundan Food Technology Journal*, 71.
- Syainah, E., Novita, S., & Yanti, R. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 1.
- (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Triana, R., Angkasa, D., & Fadhillah, R. (2019). Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Yoghurt dari Rasio Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis sp*) dan Kacang Hitam (*Phaseolus vulgaris* 'Black turtle'). *Jurnal Gizi*, 37-49.
- UNNES, K. A. (2019). *PEMBUATAN YOGURT*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Utomo, A. D., Rahayu, W. S., & Dhiani, B. A. (2009). Pengaruh Beberapa Metode Pengeringan terhadap Kadar Flavonoid Total Herba Sambiloto (*Andrographis paniculata*). *PHARMACY*, 58.

Widiyanti, F., Tamaroh, S., & Yulianto, W. A. (2019). *Karakteristik dan Tingkat Kesukaan Yogurt Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*. Yogyakarta: Universitas Mercu Buana.

Widodo. (2003). *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Yogyakarta: Lacticia Press.