

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, F. K. 2021. Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap kualitas fisiko-kimia, mikrobiologis, organoleptik dan aktivitas antioksidan susu pasteurisasi selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Af'idah, F. dan G. Trimulyono. 2019. Uji aktivitas antioksidan dan kadar asam laktat yoghurt tempe kedelai (*Glycine max*) dan yoghurt tempe kacang hijau (*Vigna radiata*). *LenteraBio*. 8(1): 17-24.
- Arnanda, Q. P. dan R. F. Nuwarda. 2018. Review article: penggunaan radiofarmaka teknesium-99m dari senyawa glutation dan senyawa flavonoid sebagai deteksi dini radikal bebas pemicu kanker. *Farmaka*. 17(2): 236-243.
- Amperawati, S., P. Hastuti, Y. Pranoto, dan U. Santoso. 2019. Efektivitas frekuensi ekstraksi serta pengaruh suhu dan cahaya terhadap antosianin dan daya antioksidan ekstrak kelopak rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(1): 38-45.
- Andilla, R. Dan U. Pato. 2018. Pembuatan susu fermentasi probiotik menggunakan *Lactobacillus casei* Subsp. *casei* R-68 dengan penambahan ekstrak buah naga merah. *SAGU*. 17(2): 37-4.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International 18th edition. Maryland: AOAC International.
- Antihika, B., P. S. Kusumocahyo, dan H. Sutatanto. 2015. Ultrasonic approach in *Clitoria ternatea* (butterfly pea) extraction in water and extract sterilization by ultrafiltration for eye drop active ingredient. *Proc. Chem*. 16(6):237-244.
- Batubara, Y., A. S. Zahara, dan S. 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*. 23(3): 207-212.
- Chandan, R. C. 2006. Manufacturing Yogurt and Fermented Milk. In: History and Consumption Trends (eds). Blackwell Publishing. USA.
- Chen, L. H., I. C. Chen, P. Y. Chen, dan P. H. Huang. 2018. Application of butterfly pea flower extract in mask development. *Sci. Pharm*. 86(4):53.
- CODEX. 2003.. Standart for Fermented Milk. (CODEX Stand 243-2003).

- Dewi, N. W. R. K. dan M. D. S. Santi. 2022. Pemanfaatan dan potensi antioksidan pada bunga telang (*Clitoria ternatea* L.): literatur review. Jurnal Pharmactive. 1(2): 44-50.
- Dontha, S. 2016. A review on antioxidant methods. Asian Journal Pharmaceutical and Clinical Research. 9(2): 14-32.
- Faiqoh, H. Munfarida, M. T. Armadani, F. A. A'rifah, A. Sofiyan, dan D. F. Susilaningrum. 2022. Analisis perbandingan yoghurt dari olahan susu sapi jenis Friesian Holstein dan kambing jenis etawa. Jurnal Pendidikan Biologi. 3(1): 28-33.
- Fattah, A. A., M. Azzam, H. Elkashef, dan A. Elhadydy. 2020. Antioxidant properties of milk: effect of milk species, milk fractions, and heat treatments. Int. J. Dairy Sci. 15(1): 1-9.
- Fitriyansah, B., A. N. Al-Baarri, dan A. M. Legowo. 2015. Konsentrasi minimum sistem laktoperoksidase untuk menekan pertumbuhan *Escherichia coli* pada susu sapi segar. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 26(1): 100-108.
- Hayek, S. A. dan S. A. Ibrahim. 2013. Current limitations and challenges with lactic acid bacteria: a review. Food and Nutrition Sciences. 4: 73-87.
- Hiromoto, T., E. Honjo, T. Tamada, N. Noda, K. Kazuma, M. Suzuki, dan R. Kuroki. 2013. Crystal structure of UDP-glucose:anthocynidin 3-o-glucosyltransferase from *Clitoria ternatea*. J. Synchrotron Rad. 20(2):894-898.
- Hutabarat, D. J. C. dan Irene. 2020. Chemical and physical characteristics of fermented beverage from plant-based milk with the addition of butterfly pea flower (*Clitoria ternatea* L.) extracts. Earth and Enviromental Science. 794: 1-13.
- Husolli, M. 2022. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal *Bee Bread* Lebah *Tetragonula laeviceps* serta Potensinya Sebagai Starter Fermentasi Susu Kambing Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Jaafar, N. F., M. E. Ramli, dan R. M. Salleh. 2020. Optimum extract condition of *Clitoria ternatea* flower on antioxidant activities, total phenolic, total flavonoid and total anthocyanin contents. Tropical Life Sciences Research. 31(2): 1-17.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al-Baarri, dan S. B. M. Abduh. 2014. Total bakteri asam laktat, ph, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(2): 7-11.

- Joon, R., S. K. Mishra, G. S. Brar, P. K. Singh, dan H. Panwar. 2017. Instrumental texture and syneresis analysis of yoghurt prepared from goat and cow milk. *The Pharma Innovation Journal*. 6(7): 971-974.
- Khan, I. T., M. Nadeem, M. Imran, R. Ullah, M. Ajmal, dan M. H. Jaspal. 2019. Antioxidant properties of milk and dairy products: a comprehensive review of the current knowledge. *Lipids in Health and Disease*. pp. 18-41.
- Khoo, H. E., A. Azlan, S. T. Tang, dan S. M. Lim. 2017. Anthocyanidins and anthocyanins: colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. *Review Food Nutrition Research*. 61(1): 1-21.
- Krisnaningsih, A. T. N. dan D. L. Yulianti. 2017. *Susu Fermentasi Yogurt*. Media Nusa Creative. Malang.
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi, L. E. Radiati, dan Purwadi. 2018. Pengaruh penambahan stabilizer pati talas lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap viskositas, sineresis, dan keasaman yogurt pada inkubasi suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5(3): 5-10.
- Kristiandi, K., S. A. Lusiana, N. A. Q. Ayunin, R. N. Ramdhini, I. Marzuki, S. Rezeki, dan O. S. Pasanda. 2021. *Teknologi Fermentasi*. Yayasan Kita Menulis. Medan.
- Kumalasari, K. E. D., A. M. Legowo, dan A. N. Al-Baarri. 2013. Total bakteri asam laktat, kadar laktosa, ph, keasaman, kesukaan drink yogurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(4): 165-168.
- Kusumaningtyas, E. 2013. Peran peptida susu sebagai antimikroba untuk meningkatkan kesehatan. *WARTAZOA*. 23(2): 63-75.
- Lakhsan, S. A. T., N. Y. Jayanath, W. P. K. M. Abeysekera, dan W. K. S. M. Abeysekera. 2019. A commercial potential blue pea (*Clitoria ternatea* L.) flower extract incorporated beverage having functional properties. *Hindawi*. 1-14.
- Lestari, L. A., E. Harmayanti, T. Utami, P. M. Sari, dan S. Nurviani. 2018. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Madigan, M. T., Martinko, J. M. dan J. Parker. 1997. *Brock Biology of Microorganism*. 8th^{Ed}. Pearson Education International. USA.
- Maesaroh, K., D. Kurnia, dan J. A. Anshori. 2018. Perbandingan metode uji aktivitas antioksidan DPPH, FRAP, dan FIC terhadap asam askorbat, asam galat, dan kuersetin. *Chimica et Natura Acta*. 6(2):93-100.

- Marpaung, M. A. dan S. Chiang. 2018. The appropriate way to serve butterfly pea flower drink at home. Proceedings of the International Conference on Innovation. Entrepreneurship and Technology. Pp: 128-131.
- Melia, S., Yuherman, Ferawati, Jadwandi, H. Purwanto, dan E. Purwati. 2018. Nutrition quality and microbial content of buffalo, cow, and goat milk from West Sumatera. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 23(3): 150-157.
- Muryanto, S. 2021. Variasi jenis dan konsentrasi penggumpal terhadap kualitas tahu susu. INTELEKTIVA. 3(2):84-92.
- Mustika, S., S. Yasni, dan Suliantari. 2019. Pembuatan yoghurt susu sapi segar dengan penambahan puree ubi jalar ungu. Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan. 2(3):97-101.
- Nabilah, F. N., S. Listiyowati, R. I. Astuti. 2022. Diversitas pangan fermentasi berbasis susu di indonesia dan kandungan gizinya. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 27(4): 552-561.
- Nadia, L. S., Suharman, dan A. Sutakwa. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat pada pembuatan yogurt telang. Jurnal of Food and Culinary. 3(1): 10-17.
- 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.
- Ningtyas, C. K. dan A. E. P. Haskito. 2020. Comparison of acceptability analysis of goat milk yogurt fortification with various rice bran flour. Earth and Enviromental Science. 465: 1-7.
- Pereira, P. C. 2014. Milk nutritional composition and its role in human health. Nutrition. 30(6):19-27.
- Phrueksanan, W., S. Yibchok-anun, dan S. Adisakwattana. 2014. Protection of *Clitoria ternatea* flower petal extract against free radical-induced hemolysis and oxidative damage in canine erythrocytes. Res. Vet. Sci. 97(2):357-363.
- Pisoschi, A. M. dan G. P. Negulescu. 2011. Methods for total antioxidant activity determatic: a review. Biochem & Anal Biochem. 1(1):112-117.
- Pramitasari, R. dan J. P. Lim. 2022. Karakterisasi sifat fisikokimia ekstrak dan bubuk hasil pengeringan beku antosianin mahkota bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). Agricultural Journal. 5(2):304-312.

- Pratiwi, B. M., H. Rizqiaty, dan Y. Pratama. 2018. Pengaruh substitusi buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan, pH, total bakteri asam laktat, dan organoleptik kefir sari kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 96-104.
- Priotrowska, A., F. Swiderski, E. Kostyra, M. Zebrowska-Krasuska, A. Sadowska. 2015. Microbiological and sensory quality of milk on the domestic market. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. 65(4): 261-267.
- Purwanto, U. M. S., K. Aprilia, dan Sulistiyani. 2022. Antioxidant activity of telang (*Clitoria ternatea* L.) extract in inhibiting lipid peroxidation. *Curr. Biochem*. 9(1):26-37.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*. 1(2):14-20.
- Reis, J. A., A. T. Paula, S. N. Casarotti, dan A. L. B. Penna. 2012. Lactic acid bacteria antimicrobial compounds: characteristics and applications. *Food Eng Rev*. 4: 124-140.
- Risna, Y. K., S. Harimurti, Wihandoyo, dan Widodo. 2022. Kurva pertumbuhan isolat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan itik lokal asal Aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 24(1): 1-7.
- Rogers, N. M., F. Seeger, E. D. Garcin, D. D. Roberts, dan J. S. Isenberg. 2014. Regulation of soluble guanylate cyclase by extracellular thrombospondin: implications for blood flow. *Frontiers in Physiology*. 5: 134.
- Rohman, E. dan S. Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*. 5(2): 97-107.
- Rossi, E., F. Hamzah, dan Febriyani. 2016. Perbandingan susu kambing dan susu kedelai dalam pembuatan kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 18(1): 13-20.
- Setyawardani, E., A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2021. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, water holding capacity, dan viskositas yogurt. *Journal of Animal Science and Technology*. 3(3): 242-251.
- Shyamkumar dan B. Ishwar. 2012. Antiinflammatory, analgesic, and phytochemical studies of *Clitoria ternatea* Linn flower extract. *International Research Journal of Pharmacy*. 3(3):208-210.
- Snafi, A. E. A. 2016. Pharmacological importance of *Clitoria ternatea*: a review. *IOSR Journal of Pharmacy*. 6:68-83.

- Soeharsono, L. Adriani, R. Safitri, O. Sjojfan, S. Abdullah, R. Rostika, H. A. W. Lengkey, dan A. Mushawwir. 2010. Probiotik: Basis Ilmiah, Aplikasi, dan Aspek Praktis. Widya Padjajaran. Bandung.
- Soeparno. 2021. Properti dan Teknologi Produk Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Susu segar-Bagian 1: Sapi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Suharman, A. Sutakwa, dan L. S. Nadia. 2021. Effects of sucrose addition to lactic acid concentrations and lactic acid bacteria population of butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.) yogurt. Journal of Physics: Conference Series. 1823: 1-16.
- Sukmaningrum, H., L. P. T. Darmayanti, dan G. A. K. D. Puspawati. 2021. Perubahan karakteristik minuman susu fermentasi selama penyimpanan suhu ruang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 10(1): 119-130.
- Sutakwa, A., L. S. Nadia, dan Suharman. 2021. The addition of blue pea flower (*Clitoria ternatea* L.) extract increase antioxidant activity in yogurt from various types of milk. Jurnal Agercolere. 3(1): 31-37.
- Syachroni, F. Maruddin, F. N. Yuliati, dan A. N. Mukhlisah. 2020. Karakteristik mikrobiologi dan kimiawi susu fermentasi menggunakan kultur campuran *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan. 1(2): 36-41.
- Syahirah, L. N. F., M. Y. M. U. Luthfi, A. Atika, R. M. Hafiz, O. A. M, Zulhelmi, O. M. A. Adzhan, dan P. Y. Khor. 2018. A comparative analysis of *Clitoria ternatea* Linn. (butterfly pea) flower extract as natural liquid ph indicator and natural ph paper. Dhaka University Journal Pharmaceutical Sciences. 17(1): 97-103.
- Ummah, A. K., J. Sumarmono, dan A. H. D. Rahardjo. 2022. Pengaruh penambahan bubuk bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam laktat, dan ph whey kefir susu kambing. Bulletin of Applied Animal Research. 4(2):65-72.
- Utami, T. S., Nurrahman, dan W. Hersoelityorini. 2023. Karakteristik kimia dan sensoris yoghurt sari kacang merah dengan penambahan sari buah bit. Jurnal Pangan dan Gizi. 13(1): 39-49.
- Vareltiz, P., K. Adamopoulos, E. Stavrakakis, A. Stefanakis, dan A. M. Goula. 2016. Approaches to minimize yoghurt syneresis in simulated tzatziki sauce preparation. Journal of Dairy Technology. 69(2): 191-199.

- Walstra, P., T. J. Geurts, A. Noomen, A. Jellema, dan M. A. J. S. Van Boekel. 1999. Dairy Technology. Marcel Dekker Inc. New York.
- Widodo. 2020. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal: Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Widodo. 2021. Bioteknologi Industri Susu. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Woldemariam, H. W. dan A. M. Asres. 2017. Microbial and physicochemical qualities of pasteurized milk. Journal of Food Processing and Technology. 8(1): 1-5.
- Yetti, E. 2008. Mengenal lebih jauh tentang senyawa antimikroba pada susu. BioTrends. 3(1).
- Zingare, M. L., P. L. Zingare, A. K. Dubey, dan M. A. Ansari. 2013. *Clitoria ternatea* (APARAJITA): a review of antioxidant, antidiabetic, and hepatoprotective potential. International Journal of Pharmacy and Biological Science. 3(1):201-213.
- Zou, T., T. P. He, H. B. Li, H. W. Tang, dan E. Q. Xia. 2016. The structure-activity relationship of the antioxidant peptides from natural proteins. Molecules. 21(1): 72
- Zussiva, D., B. K. Laurent, dan C. S. Budiati. 2012. Ekstraksi dan analisis zat warna biru (*anthosianin*) dari bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 1(1):356-365.