

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, D., dan Murtisiwi, L. 2008. Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, dan Herawati, D. 2013. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim. 2007. *Milk and Milk Products First Edit*. Rome Italy: WHO and FAO.
- Anonim. 2014. Susu UHT (*Ultra High Temperature*). SNI 3950:2014.
- Anonim. 2015. Standar Nasional Agar–Agar (2802:2015). BSNI. Jakarta
- Aqil, F., Ahmad, I., dan Mchmood, Z. 2006. *Antioxidant and Free Radical Scavenging Properties of Twelve Traditionally Used Indian Medical Plants*. Turk, J. Biol. 30, 177 – 183.
- Bambang P, Kartika K, Hastuti dan Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Bauxalli, R., Ares, G., Sanz, T., Varela, P., dan Salvador, A. 2009. New Functional Fibre in Milk Puddings: Effect On Sensory Properties and Consumers Acceptability. J, Food SCI Technol 42(4): 710 – 716.
- Budiasih, K.S. 2017. Kajian Petonsi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea L*). Di dalam: Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. Prosiding Seminar Nasional Kimia. Ruang Seminar FMIPA UNY: 14 Oktober 2017. Hal: 201–2.
- Boominathan R, Devi BP, dan Mandal SC. Anti–inflammatory, analgesic and antipyretic properties of *Clitoria ternatea* root. *Fitoterapia*. California
- Catrien. 2009. Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela. Institut Pertanian Bogor.
- Clarkson, P. M., dan Thompson, H. S. 2000, Antioxidants: what role do they play in physical activity and health, *J. Clin Nutr. Biochem*, 72.: 637S-46S.
- Dalimartha, S. 2008. Care Yourself Hipertensi. Jakarta. Penebar Plus.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.

- Elviera, G. 1988. Mikrobiologi Pangan. IPB Press. Bandung
- Eniza, Saleh. 2004. Dasar Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak. Sumatera Utara: Universitas Sumatra Utara Press. Hal: 2–7.
- Fahmi, F. I. 2015. Analisis Kualitas Puding Dengan Penggunaan Sari Wortel Sebagai Pewarna Alami. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Hanani, E., Mun'im, A., dan Sekarini, R. 2005. Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam Spons *Callyspongia* Sp Dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian* . 11(3) : 127-133
- Hary, Y. 2012. Bahan Berbahaya Banyak Terkandung Dalam Minuman Es. Fakultas Bioteknologi. Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Karim, A.A., Azlan, A., Ismail, A., Hashim, P., Gani, S. salwa abd, Zainudin, B.H., dan Abdullah, N.A., 2015. *Phenolic composition, antioxidant, anti-wrinkles and tyrosinase inhibitory activities of cocoa pod extract*. *BMC Complement. Altern. Med.* 14, 381.
- Kurman J.A. 1992. *Encyclopedia of Fermented Fresh Milk Products: An Internasional Inventory of Fermented milk, Cream, Buttermilk, Whey and Related Products*. An AVI Book. USA.
- Kuswurj, R. 2009. *Sugar Technology and Research: Kualitas Mutu Gula Kristal Putih*. Institut Teknologi Surabaya, Surabaya.
- Lee, M. P., Abdullah, R., dan Hung, K. L. 2011. *Thermal Degredation of Blue Antocyanin Extract of Clitoria Ternatea Flower*. International Conference On Biotechnology and Food Science IPCBEE. 7; 49–53.
- Mastuti, E. 2013. Ekstraksi Dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin Dari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Sebagai Bahan Pewarna Makanan. Simposium Nasional RAPI XII: 40 – 51
- Montgomery, D.C. 2001. *Introduction to Statistical Quality Control*, 4 th edition. John Wiley & Sons, Inc. New York.
- Mulia, Ricky.M. 2005. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Edisi pertama, Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.
- Mukherjee., Maj, R., Chaturvedi, L.S.C., dan Bhalwar C.R. 2008. Determinants of Nutritional Status of School Children. *MJAFI*, 64(3): 227–231.

- Neda, G. D., Rabeta, M. S. dan Ong, M. T. 2013. Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria Ternatea*. *International Food Research Journal*, 20 (3), pp. 1229-1234.
- Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran.
- Pratiwi P., M. Suzery, dan B. Cahyono. 2010. Total Fenolat Dan Flavonoid Dari Ekstrak Dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus* B.) Jawa Tengah Serta Aktivitas Antioksidannya, *Jurnal Sains & Matematika*, 18 (4) : 140-148.
- Rakhmawati dalam Wirani, H. M. S. 2017. Antioksidan alami dan radikal bebas. Yogyakarta: Kansius.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan agar-agar tepung sebagai texturizer pada formulasi selai jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. IPB. Bogor.
- Sari, DNI. 2014, Pembuatan Puding Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Pemanis Alami Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) Untuk Kudapan Penderita Diabetes, Naskah Publikasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- Scottish. 1999. Analisa Karbihidrat, Protein dan Mutu Sensori Pada Puding Air Tajin Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau. <http://repository.unimus.ac.id/1643/> . (Diakses pada tanggal 28 Februari 2021).
- Shah, N.P. 2007. Functional cultures and health benefits. *International Dairy Journal* 17: 1262–1277.
- Sharma, OP., dan Bhat, TK. 2014. Analytical methods dpph antioxidant assay revisited. *Food Chemistry*. 113: 1202–1205.
- Shodiq, A., dan Abidin, Z. 2008. Meningkatkan Produksi Susu Kambing. Peranakan Etawa. PT. Agro Media Pustaka, Jakarta
- Soekarto, S.T. (1990). Peranan Pengemasan dalam Menunjang Pengembangan Industri, Distribusi dan Ekspor Produk Pangan di Indonesia. Di dalam : Fardiaz, S. dan D. Fardiaz (ed.). *Risalah Seminar Pengemasan dan*

Transportasi dalam Menunjang Pengembangan Industri, Distribusi dalam Negeri dan Ekspor Pangan. Jakarta. 2 Agustus 2012.

Soewarno, T.S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

Sudarmadji, S., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta

Suebkhampet, A., dan Sotthibandhu, P. 2011. Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (*Clitoria Ternatea L.*) As a Dye On Animal Blood Smear Staining. *Suranaree Journal Of Science Technology*. 19 (1): 15 – 19.

Tiaraswara R., A., Yusman T., dan Leni H. A. 2015. Optimalisasi Formulasi Hard Candy Ekstrak Daun Mulberry (*Morus Sp.*) Dengan Menggunakan Design Expert Metode D-Optimal. Universitas Pasundan Bandung.

Wardhana, W.A. 2004. *Dampak Pencemaran Lingkungan*, Andi Offset, Yogyakarta.

Winarno, F.G.,. 2002. *Keamanan Pangan*. M-BRIO. Bogor

Young J, Siming Dong, Qichen Jiang, Tengjiao Kuang, Wenting Huang, dan Jiaxin Yang., 2013, *Changes in Expression of Manganese Superoxide Dismutase, Copper and Zinc Superoxide Dismutase 14 Kartika J. Ilm. Far, Jun 2014, 2 (1), 7-14* Elya dkk. and *Catalase in Brachionus calyciflorus during the Aging Process*, Plos one Journal, Volume 8.