

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., dan A. Sodik. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. Jakarta. PT. Agro Media Pustaka.
- Al-Snafi, A. E. 2016. Chemical Constituents and Pharmacological Effect of *Citrullus Colocynthis*. *IOSR Journal of Pharmacy*. 16(3):57-67.
- American Dairy Goat Association. 2002. *Milk Comparison*. The American Dairy Goat Association. New York City. Spindale. New York City.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta. Dian Rakyat.
- Andriani, D. dan Murtisiwi, L. 2018. Penetapan Kadar Fenolitik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Dengan Spektrofotometri Uv Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*. 2(1):32-37.
- Anief, M. 2007. *Farmasetika*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Apriani, S., dan Pratiwi, F. D. 2021. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Menggunakan Metode DPPH (2,2 *Diphenyl 1-1 Picrylhydrazyl*). *Jurnal Ilmiah Kohesi*. 5(3):83-89.
- Aristya, A. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol dan Infusa Batang (*Bauhinia variegata L.*) pada Bakteri *Streptococcus mutans*. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2000. *Official Method 960.38 Benzoit Acid in Nonsolid Food and Beverages Spectrophotometric Method*. USA: AOAC INTERNATIONAL.
- Budiasih, K. S. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurdik Kimia FMIPA UNY*. 201-206.
- Codex Alimentarius Committee. 2003. *Codex Standard for Fermented Milks*. Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Damayanti, N. H., Setyawardani, T., dan Widayaka, K. 2020. Viskositas dan Total Padatan Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oliefera*). *Journal of Animal Science and Tecnology*. 2(3):251-258.
- De Garmo, E. D. G. Sullivan and J. R. Canada. 1984. *Engineering ekonomis*. New York. Mc Millan Publishing Company.
- Dewi, A. P., Setyawardani, T., dan Sumarmono, J. 2019. Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sineresis dan Tingkat Kesukaan Yoghurt Susu Kambing. *Journal of Animal Science and Tecnology*. 1(2):145-151.
- Dian Izmi Kartika, dan Fithri Choirun Nisa. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Hal 239-248.

- Ditjen POM. 2014. *Farmakope Herbal Indonesia. Edisi V.*: Departemen Kesehatan RI.
- Effendi, M.H. 2009. Perbandingan Kualitas Yoghurt Dari Susu Kambing Dengan Suhu Pemeraman Yang Berbeda, *Jurnal. Jurnal Media Kedokteran Hewan.* 17:144-147
- Federer. 1963. *Eksprimental Design: Theory and Application.* New York. Mac Milan.
- Gabriella, F. A. 2017. Six Sigma Learning Evaluation Model Using Bloom's Taxonomy. *International Journal of Lean Six Sigma.* 9(1):156-174.
- Ginting, E. 2011. Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Sebagai Bahan Pewarna Alami Sirup. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.* ISBN: 978-979-115-52-2.
- Goff, D. 2003. *Yoghurt, Dairy Science, and Tecnology.* Canada. University Ofguelph.
- Handayani, E. 2007. Pembuatan Karamel dari Susu Sapi Kemasan dan Karakteristik Fisik serta pHnya. *Jurnal.* Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Bogor. IPB.
- Hartono, M. A. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Jurnal Biologi.* 2(3):1-15.
- Hizkia, P. A. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Bunga Rosella (*Hibiscus subdariiffa*) Terhadap Yoghurt Susu Jagung Manis (*zea mays*) dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi.* Yogyakarta. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma.
- Jacob, L., dan Latha, M. S. 2012. Anticancer Activity of Clitoria Ternatea Linn, Agains Dalton Limphoma. *Int. J. Pharm. Phytochem.* 4(4):207-212
- Kazuma, K., N. Noda dan M. Suzuki. 2003. Flavonoid Composition Related to Petal Color in Different Lines of *Clitoria ternatea.* *Phytochemistry.* 64(6):1133-1139.
- Kosai, P., Kanjana, S., Kanita, J., dan Wannee, J. 2015. Review on Ethnomedicinal uses of Memory Boosting Herb, Butterfly Pea, *Clitoria ternatea.* *Journal of Natural Remedies.* 15(2):71-76.
- Kusrini, E., D. Tristantini dan N. Izza. 2017. Uji Aktivitas Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Agen Anti-Katarak. *Jurnal Jamu Indonesia.* 2(1):30-36.
- Kustyawati, M. E, Tobing, D., dan Trimaryanto. 2012. Profil Asam Amino Susu Kambing Segar dan Terfermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.* XXIII (1):0-5.
- Legowo, A. M. 2002. *Yoghurt untuk Kesehatan.* Jakarta. Padi.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu.* Semarang. Badan Penelitian Universitas Diponegoro.

- Lestari, D. 2015. *Protein Dan Peptida Susu Kambing Serta Potensinya Sebagai Antibakteri*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Maleta, H.S., dan Kusnadi, J. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2):13-22.
- Mulyana, C., Razali dan Suryaningsih, S. 2013. Pengaruh Pemberian Infusa Daun Katuk (*Sauropus androgynus L. Merr*) terhadap Kadar Trigliserida Serum Darah Kambing Kacang Jantan Lokal. *Jurnal Medika Veterinaria*. 7(2):135-137.
- Oktavia, H., Radiati, L. K., dan Rosyidi, D. 2013. Pengaruh Penambahan Kultur Tunggul dan Campuran dengan Lama Inkubasi pada Suhu Ruang terhadap Kadar pH, Keasaman, Viskositas, dan Sinergis pada Set Yoghurt. *Skripsi*. Malang. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Prasetyo, H. 2010. Pengaruh Penambahan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan. *Naskah Publikasi*. Surakarta. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Purbasari, A., Y. B. Pramono dan S. B. M. Abduh. 2014. Nilai pH, Kekentalan, Cita Rasa dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4):174-177.
- Purbayanto, A. T. 2009. Efek Pengaturan Suhu Outlet Pada Pengeringan Semprot Terhadap Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologi Susu Kambing Bubuk. *Skripsi*. Bogor. Fakultas teknologi pertanian, IPB.
- Rahmawati, E. 2015. Kadar Protein, PH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Yoghurt Susu Sapi dengan Variasi Penambahan Sari Daun Kelor dan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Skripsi*. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Routray, W. dan H.N. Mishra. 2011. Scientific and Technical Aspects of Yogurt Aroma and Taste A Review. *Jurnal Comprehensive Reviews in Food Silence and Food Safety* 10(4): 208-220.
- Rusmiati, D., Sulistiyaningsih, T. Milanda, dan S. A. F. Kusuma. 2008. Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Yoghurt dan Metode Pembuatannya dengan Cara Sederhana Dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan. *Laporan akhir pengabdian masyarakat*. Bandung. Universitas Padjajaran.
- Saptarini, N. M., dan Dadan, S. 2018. Antioxidant Activity of Extract and Fractions of Dragon Scales (*Drymoglossum piloselloides C. Presl*). *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*. 9(1):757-763.
- Setiawan, T dan A. Tanius. 2002. *Beternak Kambing Perah Peranakan Etawa*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Silvia. 2012. Pembuatan Yoghurt Kedelai (Soyoghurt) dengan Menggunakan Kultur Campuran *Bifidobacterium bifidum* dan *Streptococcus thehmopillus*. *Skripsi*. Bogor. S-1 Prodi Biologi, IPB.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Syarat Mutu Yoghurt*. SNI 2981-2009.

- Stelios, K. and A. Emmanuel. 2004. Characteristics of Set-Type Yoghurt Made From Caprine Or Ovine Milk And Mixtures Of The Two. *Int J Food Sci Technol* 39(3): 319–324
- Suebkhampet, A., dan Sothibandhu, 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.
- Sumarmono, J. 2016. *Yoghurt dan Concentrated Yoghurt Makanan Fungsional dari Susu*. Purwokerto. Universitas Jendral Seodirman.
- Surajudin., Kusuma, F.R., dan Purnomo, D. 2006. *Yoghurt Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*. Jakarta. Agromedia Pustaka.
- Susanto, D dan N. S. Budiana. 2005. *Susu Kambing*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Susilorini, T. E., dan Sawitri, M. E. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Vankar, P. S. and Srivastava, J. 2010. Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers. *International Journal of Food Engineering*. 6(4):1-11.
- Wahyudi, Marman. 2006. Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt. *Jurnal Buletin Teknik Pertanian*. 11(1):12-16.
- Wibawanti, J.M.W. dan Rinawidiastuti. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Yoghurt Drink Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1):27-37.
- Widiyanti, F., Tamaroh, S., dan Yulianto, A. W. 2019. Sifat Kimia, Aktivitas dan Kesukaan Yoghurt Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Hal: 102-110
- Winarno, F.G dan I.E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor. M-Brio Press.
- Zakaria, Y. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda terhadap Kualitas Kefir. *Jurnal Agripet*. 9(1):26-30.
- Zakaria, Y., Helmy, M.J., dan Safara, Y. 2011. Analisa Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa yang disterilisasikan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. *Jurnal Agripet*. 11(1):29-31.
- Zulaikhah, S. R., dan Fitria, R. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) sebagai Perisa Alami terhadap Warna, Total Padatan Terlarut dan Sifat Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(4): 434-440.
- Zussiva, A., Lauren, B. K., dan Budiyati, C. S. 2012. Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Antosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri (JKTI)*. 1(1):356-365.