

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman (2013). *Pengujian Organoleptik*. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N. (2013). *Bunga Telang*. <http://www.femina.co.id>. 2 Juni 2013
- Ana, Z., & Bertha, K. L. (2012). *Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Antosianin) dari Bunga Telang (Clitoria ternatea) sebagai Pewarna Alami*. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1 (1), 356-365
- Ardianto, D. (2015). *Buku pintar budi daya ikan gabus*. Yogyakarta: Flashbooks.
- Astuti, I. M., & Rustanti, N. (2014). *Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas Dan Nilai Ph Es Krim Yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (Dioscorea Esculenta)*. *Journal of Nutrition College*, 3(3), 331-336.
- Azizah, D. N. (2020). *Kajian Pembuatan Es Krim Ruput Laut (Eucheuma Cattonii) Dengan Pewarna Alami Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Yang Tinggi Serat dan Antioksidan (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang)*.
- Budiasih, K. S. (2017). *Kajian potensi farmakologis bunga telang (Clitoria ternatea)*. In *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY* (Vol. 21, No. 4, pp. 183-188).
- Chan, L. A. (2009). *Membuat Es Krim*. AgroMedia.
- Dalimartha, S., (2008), "Atlas Tumbuhan Obat Indonesia", Jilid 5.86-87, Jakarta, Wisma Hijau, diakses dari <http://books.google.co.id/books?id=fMbggKgmpMC&pg=PA86&dq=bunga+telang&hl=id&sa=X&ei=pbDZU> , diakses tanggal 2 oktober 2021.
- Damayanti, D., Pritasari, & Tri, N. (2017). *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 292.
- Darma GS, Puspitasari D, Noerhartati E. (2013). *Pembuatan Es Krim jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream serta Aspek Kelayakan Finansial*. *Reka Agroindustri*. Vol. 1 No. 1: 45-55.

- Fitrahadini. (2010). Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuitas Produk Es Krim.
<http://journal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/viewfile/3088/2050>.
 diakses tanggal 2 oktober 2021.
- Harris, A. (2011). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim. (Skripsi). Universitas Hassanudin. Makassar. 40 hlm.
- Haryanti, N., dan Ahmad, Z. (2015). Identifikasi Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Dengan Variasi Susu Krim. *Jurnal Agritepa*. 1(2):143 – 156.
- Hidayat, (2004). Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Ide, P. (2008). Health Secret of Kefir. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Ismiyati, I., Mardiyarningsih, A., & Purwanti, S. (2019). Pengembangan Formula Es Krim Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) Sebagai Sediaan Pangan Fungsional Melalui Substitusi Lemak Santan Kelapa. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 16(1), 1-10.
- Kazuma K, et al.,(2003), “Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria ternatea*”, *Phytochemistry University Bangkok, Thailand*.
- Kemkes RI, (2018) Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kusbiantoro, B., Herawati, H., dan Ahza, A. B. (2005). Pengaruh Jenis Konsentrasi Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Pengental. *Jurnal Agroland*. 24(2):89 – 94.
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2017). Pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 17-28.
- Kusumawardhani, T., Mexitalia, M., Susanto, J. C., & Kosnadi, L. (2016). Pemberian Diet Formula Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) pada Sindrom Nefrotik. *Sari Pediatri*, 8(3), 251-6.
- Lakshmi, CHN., Raju BDP., Madhavi, T., and Sushma, NJ., (2014). Identification Of Bioactive Compounds By FTIR Analysis And In Vitro Antioxidant Activity of *Clitoria Ternatea* Leaf And Flower Extracts. *Indo Am. J. Pharm. Res.*, Vol 4, Issue 09, 2014. ISSN NO: 2231-6876.
- Limsuwan T, Paekul N, Ingsriwan L. (2014). Effects of butterfly pea extract and flower petals on sensory, physical, chemical and microbiological characteristics of sugar-free ice cream. *Jurnal. Department of Home*

Economics, Faculty of Agriculture, Kasetsart University, Bangkok, Thailand. ISSN 1906-3040

- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R Sangadji. (2013). *Kajian Formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies*. Agritekno. 1 (1): 130-138.
- Makasana, J., Dholakiya, B. Z., Gajbhiye, N. A., & Raju, S. (2017). Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea* Linn.). *Research on Chemical Intermediates*, 43(2), 783-799.
- Muchtadi. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta CV. Bogor.
- Negara, H. P., Lelana, I. Y., & Ekantari, N. (2014). Pengkayaan β -karoten pada Coklat Batang dengan Penambahan Spirulina platensis.[Enrichment of β -carotene on Chocolate Bar by Addition of Spirulina platensis].
- Novitasari, R., & Mardesci, H. (2020). Pembuatan Bakso Ikan Gabus dengan Pemanfaatan Tepung Sagu yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 71-78.
- Padaga, M dan Sawitri, M. E. (2005). Membuat Es Krim yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya. Hlm 21 - 26.
- Prasetyani, W., Angkas, D., Ronitawat, P., & Melani, V. (2020). Analisis nilai gizi dan daya terima es krim sari kedelai dan tepung ampas kelapa dengan pewarna alami bunga telang sebagai makanan selingan untuk anak usia sekolah. *Jurnal Pangan dan Gizi p-ISSN*, 2086, 6429.
- Rahmawati., Purwadi., Rosyidi,D. (2013). Tingkat Penambahan Bahan Pengembang pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Mutu Organoleptik Dan Tingkat Kelarutan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rizki, N., & Abdullah, M. (2021). Kondisi Histopatologi Usus dan Lambung Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Terinfeksi Endoparasit. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Indonesia Agustus*, 1(2), 60-74.
- Rohani, A. F., & Utama, F. (2021). Pembuatan Roti Manis Dengan Penambahan Spirulina Platensis Dan Daun Kelor Sebagai Makanan Alternatif tinggi Protein (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Rosyalina, M. 2021. *Kajian Pembuatan Cupcake Tepung Mocaf Tinggi Zat Besi Dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya (Carica Papaya L.)* Lampung : Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.
- Rousmaliana, R., & Septiani, S. (2019). Identifikasi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 18-31.

- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.
- Sediaoetama, AD. 2004. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi. Cetakan Kelima. Dian Rakyat. Jakarta.
- Setyaningsih D; Anton A; Maya. P. S. (2010). Analisis Sensori untuk industri pangan. IPB Press. Bogor.
- Simanungkalit dkk,2016 dalam Azizah, D. N. (2020). Kajian Pembuatan Es Krim Ruput Laut (*Eucheuma Cattonii*) Dengan Pewarna Alami Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Yang Tinggi Serat dan Antioksidan (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).
- Standar Nasional Indonesia. (2018). SNI 3713-2018. Es Krim. Badan Standarisasi
- Suebkhampet, A., dan Sothibandhu, P. Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea* L.) As a Dye on Animal Blood Smear Staining (2011). *Suranaree Journal of Science Technology*. 19(1):15-19.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Supariasa, Nyoman, dkk. 2013. Penilaian Status Gizi. Jakarta: EGC.
- Syafaini,2017 dalam Fahrian, H. (2019). Pengaruh Formula Ikan Haruan Pada Anak Penderita Gizi Buruk (Di Puskesmas Berangas Kabupaten Botola Kalsel).
- Talavera, S., Felgine, C., dan Texier, O., (2004). Bioavailability of a bilberryanthocyanin Extract and its impact on plasma antioxidant capacity in rats. 46 aLaboratoire de Pharmacognosie, Faculté de Pharmacie, Clermont-Ferrand, France, bLaboratoire des Maladies Métaboliques et des Micronutriments, Institut National de la Recherche Agronomique de Clermont-Ferrand/Theix Saint – Genès Champanelle, France, *Journal of the Science of Food of Agriculture* (2005).
- Violisa, dkk. (2012). *Penggunaan Rumput laut Sebagai Stabilizer es krim sari susu kedelai. Jurnal Teknologi Pangan dan Kajuruan Vol. 35, NO. 1, Februari 2012:103-113.*
- WHO. (2010). *WHO Child Growth Standards. Geneva.*
- WHO (2015) *World health statistics 2015*

- Winarno, F, G (2008). *Karakteristik dan Tingkat Kesukaan Yogurt Bunga Telang (Clitoria ternatea L)*. Skripsi. Universitas Mecu Buana Yogyakarta.
- Wiyasha. (2014). *Akutansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran*. Penerbit : Andi Publisher.
- Yuda Alfi (2020) Bunga Telang <https://www.bola.com/ragam/read/4337272/7-manfaat-bunga-telang-bagi-kesehatan-si-cantik-yang-ampuh-atasi-depresi-dan-cegah-penuaan-dini>, diakses tanggal 2 oktober 2021
- Yuniarti, Sulistiyati dan Suprayitno. (2013). Pengaruh suhu pengeringan vakum terhadap kualitas serbuk albumin ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). THPi Student Journal, Vol. 1 NO. 1 pp 1-9 Universitas Brawijaya.