

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, S., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2022). Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Viskositas, Warna dan Water Holding Capacity Yoghurt Susu Sapi Low Fat. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan*, 9, 621–628. <http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/download/1659/712>
- Anggraeni, E. D., Hidayat, S. I., & Amir, I. T. (2021). Persepsi dan Minat Masyarakat Terhadap Konsumsi Susu. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 10(1), 41. <https://doi.org/10.26418/j.sea.v10i1.47753>
- Angriani, L. (2019). The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea L.*) as a Local Natural Dye for Various Food Industry. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 32–37. <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.120>
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. *Arlington (US): The Association of Official Analytical Chemist*.
- Assirey, E. A. R. (2015). Nutritional composition of fruit of 10 date palm (*Phoenix dactylifera L.*) cultivars grown in Saudi Arabia. *Journal of Taibah University for Science*, 9(1), 75–79. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jtusci.2014.07.002>
- Badan Pusat Statistik. (2023). Buku Statistik Perusahaan Peternakan Sapi Perah Tahun 2023. <https://www.bps.go.id/id/publication/2024/06/19/e83f522460ec700674d2693f/statistik-perusahaan-peternakan-sapi-perah-2023.html>
- Berutu, P. J. (2022). Sifat Fisik Dan Organoleptik Yogurt Susu Sapi Dengan Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*).
- Christopher, L. W. (2024). Pengaruh Lama Fermentasi Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Kurma Terhadap Kadar Air, Total Asam, Viskositas, Dan Total Bakteri Asam Laktat. <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/217343/>
- da Silva, D. F., Junior, N. N. T., Gomes, R. G., Pozza, M. S. dos S., Britten, M., & Matumoto-Pintro, P. T. (2017). Physical, microbiological and rheological properties of probiotic yogurt supplemented with grape extract. *Journal of Food Science and Technology*, 54(6), 1608–1615. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2592-x>
- Dahlan, A., Wijayanti, W., Rianse, M. I. K., Baihaqi, B., & Naim, Y. (2024). Pengaruh Jenis Susu dan Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Asam, Ph, dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v6i1.9494>

- Dai, S., Shah, N. P., & Corke, H. (2016). Utilization of konjac glucomannan as a fat replacer in low-fat and skimmed yogurt. *Journal of Dairy Science*, 99(9), 7063–7074. <https://doi.org/10.3168/jds.2016-11131>
- Fauzi, M., Herlina, H., & Sholeha, I. M. (2023). Karakteristik Fisik dan Fungsional Tepung Labu Kuning LA3 Desa Tegalrejo, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 106–114. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.106>
- Firdatama, A., & Priyanti, E. (2021). Analisis Penerimaan Yoghurt Sari Almond dengan Penambahan Kurma. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 83–88. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.2.83>
- Hadi, A. (2022). Kalibrasi & Uji Kinerja Peralatan Ukur Laboratorium Air. Bogor : IPB Press.200 pp. 2022.
- Hamad, I., AbdElgawad, H., Al Jaouni, S., Zinta, G., Asard, H., Hassan, S., Hegab, M., Hagagy, N., & Selim, S. (2015). Metabolic Analysis of Various Date Palm Fruit (*Phoenix dactylifera L.*) Cultivars from Saudi Arabia to Assess Their Nutritional Quality. *Molecules (Basel, Switzerland)*, 20(8), 13620–13641. <https://doi.org/10.3390/molecules200813620>
- Handayani, B. R., Hasna, A. W., & Ariyana, M. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Sari Kurma (*Phoenix Dactylifera L.*) Terhadap Beberapa Komponen Mutu Yoghurt jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata Sturt*). *EduFood*, 1(1), 44–54.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., & Triani, E. (2022). Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Prosiding SAINTEK*, 4(November 2021), 64–70. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/481>
- Haryanto, Dzahab, N. N. R., Qolbi, J. A., & Izzaty, Y. N. (2023). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Lemak, Abu, Protein, Air, Dan Tingkat Keasaman Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Sain Dan Teknik*, 5(2), 93–101.
- Ismaini, Tosani, N., & Sutanto, D. (2023). Perbandingan Unjuk Kinerja Berbagai Tipe pH Meter Digital Pada Pengujian Sampel Tanah dan Air Berdasarkan Iso 17025:2017. *Jurnal Penelitian Sains*, 25(1), 24. <https://doi.org/10.56064/jps.v25i1.727>
- Ismanto, H. (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>

- Jannah, M., Zelika, S., Alwadania Utami, G., Yolani, J., & Hiras Habisukan, U. (2023). Karakteristik Tingkat Kesukaan Yogurt Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Penambahan Madu Sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya (JB&P)*, 10(2), 180–187. <https://doi.org/10.29407/jbp.v10i2.20243>
- Khateeb, N. A., Amin, H. E., Abdulsalam, N. M., Sundookah, A., Kadoum, L. A., Aboali, G. A., Salama, S. I., & El-Nawasany, L. I. (2025). Enhanced quality and chemical characteristics of stirred yogurt enriched with extract from white sapote fruit (*Casimiroa Edulis*) and honey. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 19(2), 850–861. <https://doi.org/10.1007/s11694-024-02984-y>
- Krisnaningsih, A., & Yulianti, D. (2017). Susu Fermentasi Yogurt. Media Nusa Creative (MNC Publishing). <https://books.google.co.id/books?id=Z4ZOEAA AQBAJ>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Mamari, H. (2021). Phenolic Compounds: Classification, Chemistry, and Updated Techniques of Analysis and Synthesis. <https://doi.org/10.5772/intechopen.98958>
- Mawaddah, D., & Mayasari, U. (2024). Pengaruh Penambahan Sari Kurma Terhadap Kualitas dan Aktivitas Antimikroba pada Dadih. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 7(1), 1–9. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v6i2.8754>
- Musoffin, A., Kentjonowaty, I., & Puspitarini, O. R. (2024). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Nilai pH, Sineresis Dan Kualitas Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 7(1), 118–126.
- Nadia, L. S., Sutakwa, A., & Suharman, S. (2020). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Yogurt Telang. *Journal of Food and Culinary*, 3(1), 10. <https://doi.org/10.12928/jfc.v3i1.3123>
- Novelina, Hasbullah, Hari, P. D., & Wati, L. (2024). Buku Ajar Teknologi Fermentasi.
- Nurminabari, I. S. (2018). Kajian Penambahan Skim Dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt Dari Whey. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 54. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.810>

- Oktaviani, M., Sumarmono, J., & Rahardjo, A. H. D. (2022). Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap *Water Holding Capacity* (WHC) dan Sineresis Yoghurt Susu Sapi. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan IX*, 601–607.
- Pangestu, A. D., Kurniawan, K., & Supriyadi, S. (2021). Pengaruh Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Nilai pH Yoghurt. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 3(2), 231–236. <https://doi.org/10.33084/bjmlt.v3i2.2169>
- Pertiwi, A. F., Taufik, E., & Arief, I. I. (2022). Karakteristik Kefir Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(1), 34–45. <https://doi.org/10.18343/jipi.28.1.34>
- Pradipta, T., & Paramita, V. (2017). Studi Pengaruh Penambahan Penambahan Berbagai Starter Pada Susu Kacang Fermentasi Terhadap Sifat Fisik Susu. *Metana*, 13(2), 49. <https://doi.org/10.14710/metana.v13i2.18013>
- Prasojo, M. Y. (2022). Pengujian Mutu Produk Yoghurt (YO-BASE) Greek Di PT. Heavenly Nutrition Indonesia.
- Purwaniati, Arif, A. R., & Yuliantini, A. (2020). Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18. <https://doi.org/10.47653/farm.v7i1.157>
- Purwanto, T., Nurohmi, S., Rahadiyanti, A., & Naufalina, M. D. (2018). Analisis Daya Terima Yogurt Sari Kedelai (*Soygurt*) dengan Penambahan Jus Kurma (*Phoenix dactylifera*). *Darussalam Nutrition Journal*, 2(1), 39. <https://doi.org/10.21111/dnj.v2i1.1982>
- Putri, D. U. P., & Baharza, N. S. (2023). Pengaruh Konsumsi Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Alternatif Antioksidan Dan Booster Imunitas Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah Stikes Kendal*, 13(1), 109–118.
- Putri, I. R., Zultsatunni'mah, Putri, D. H., Fevria, R., & Advinda, L. (2021). Making Yoghurt Using a Biokul As a Starter. *Prosiding SEMNAS BIO*, 01, 335–344.
- Rachman, A., Taufik, E., & Arief, I. I. (2018). Karakteristik Yoghurt Probiotik Rosella Berbahan Baku Susu Kambing dan Susu Sapi Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *06(2)*, 73–80.
- Raihana, I. S. (2024). Karakteristik Kimia Dan Sensoris Boba Pearl Tepung Mocaf Dengan Penambahan Puree Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus sp.*).

- Salleh, R. M., & Ramli, M. E. (2018). A potential of telang tree (*Clitoria ternatea*) in human health. *Food Research*, 2(5), 415–420. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.2\(5\).073](https://doi.org/10.26656/fr.2017.2(5).073)
- Salsabila, M., Puspitarini, O. R., Retnaningtyas, I. D., & Susilowati, S. (2024). Pengaruh Lama Simpan Yoghurt Dengan Penambahan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) Ajwa dalam Suhu Refrigerator Terhadap Kualitas Organoleptik , pH dan Viskositas. 6(1).
- Setyawardani, E., Rahardjo, H., & Setyawardani, T. (2021). The Effect of Milk Type on Syneresis, Water Holding Capacity, and Yogurt Viscosity. *Journal of Animal Science and Technology*, 3(3), 242–251.
- Shirani, K., Yazdi, F. T., Falah, F., Vasiee, A., Behbahani, B. A., & Zanganeh, H. (2022). Effects of incorporation of Echinops setifer extract on quality, functionality, and viability of strains in probiotic yogurt. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16(4), 2899–2907. <https://doi.org/10.1007/s11694-022-01399-x>
- Siregar, D. R. K. W., Ginting, S., & Nurminah, M. (2022). The Effect Of Adding Butterfly Pea Flower Extract (*Clitoria ternatea* L.) and the Ratio of Starter *Lactobacillus bulgaricus* And *Streptococcus thermophilus* on Yoghurt Quality. *International Journal of Research Publications*, 115(1), 262–268. <https://doi.org/10.47119/ijrp10011511220224324>
- Standar Nasional Indonesia. (2009). Sni 2981:2009.
- Subagyo, S. H., & Azni, I. N. (2023). Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifer*) terhadap Mutu Minuman Jeli Karika Kurma. *Jurnal Ristera (Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi, Dan Terapan)*, 2(1), 2–7.
- Sugita, S. (2020). Pengaruh Konsumsi Buah Kurma Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Trimester III. *Jurnal Kebidanan Dan Kesehatan Tradisional*, 5(1), 58–66. <https://doi.org/10.37341/jkkt.v5i1.138>
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2017). Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Ummah, A. K., Sumarmono, J., & Hantoro Djoko Rahardjo, A. (2022). Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* Linn) Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam Laktat dan Ph Whey Kefir Susu Kambing. *Bulletin of Applied Animal Research*, 4(2), 65–72. <https://doi.org/10.36423/baar.v4i2.1022>
- Wahyuningsih, & Pazra, D. F. (2022). Kualitas Fisik, Kimia, Mikrobiologi Susu Sapi pada Peternakan Sapi Perah di Kecamatan Caringin Kabupaten Bogor. *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 6(1), 1–16. <https://doi.org/10.51852/jaa.v6i1.532>

Yasin, B. R., Mousa, S. A., & El-Fawal, H. A. N. (2015). Date (*Phoenix dactylifera*) polyphenolics and other bioactive compounds: A traditional islamic remedy's potential in prevention of cell damage, cancer therapeutics and beyond. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(12), 30075–30090. <https://doi.org/10.3390/ijms161226210>