

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2018). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Dengan Spektrofotometri UV Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 2, 32–37.  
URL:  
<https://cjp.jurnal.stikescendekiautamakudus.ac.id/index.php/cjp/article/viewFile/15/15>.
- Asam, B., & Bakteri, L. (2013). *Ii. tinjauan pustaka 2.1.* 6–23.
- Budiasih, K. S. (2017). 'Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*)'. Jurdik Kimia FMIPA UNY, (4), 201–206.
- Bondre, Sushma., Patil, Pallavi., Kulkarni, Amaraja., Pillai, M. M. 2012. *Study on Isolation and Purification of Anthocyanins and Its Application as pH Indicator*, *International Journal of Advanced Biotechnology and Research*, 3(3): 698- 702.
- Brat, P., Tourniaire, F., & Amiot-Carlin, M. J. (2008). Biochemistry of Color: Pigments. In C. Socaciu (Ed.), *Food Colorants* (pp. 71–87). New York: CRC Press.
- Charley, H., (1970), Food Science, John Willey and Sons Inc, New York
- Dalimarta, S. (2008). 'Atlas Tumbuhan Obat Indonesia;. Jakarta: Wisma Hijau.
- Gustriani, N., Novitriani, K., & Mardiana, U. (2016). Penentuan Trayek pH Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica oleracea L.*) sebagai Indikator Asam Basa Dengan Variasi Konsentrasi Pelarut Etanol. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 16(1), 94.
- Harda, U. 2018. Sekilas Media Gula-Gula. [www.academica.edu/9923615/sekilas-media](http://www.academica.edu/9923615/sekilas-media) gula-gula  
(diakses pada tanggal 2 Juni 2022)
- Kurniawan, M. D. (2018). Perhitungan ALT, MPN dan Identifikasi *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella sp.* Pada Susu Segar di Daerah Sukabumi, Kecamatan Cepogo, Kabupaten Boyolali. *Skripsi*, 2013–2015.

Lee, M. P., Abdullah, R., dan Hung, K. L., (2011). *Thermal Degradation of Blue Anthocyanin Extract of Clitoria ternatae Flower*. International Conference on Bacteriology and Food Science IPCBEE. 7:49-53.

Lopez, Y. F. (n.d.). *Identifikasi Asam Laktat.Pdf*. 1–5.

Marpaung, A. M., Andarwulan, N., Hariyadi, P., & Faridah, D. N. (2018). *The Wide Variation of Color Stability of Butterfly Pea ( Clitoria ternatea L .) Flower Extract at pH 6-8 the wide variation of color stability of butterfly pea ( clitoria ternatea l .) flower extracts at PH 6-8. (October)*.

Murwani, Sri. 2015. Dasar-Dasar Mikrobiologi Veteriner. Universitas Brawijaya Press. Malang

Novitriani, K. (2017). Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai Indikator Alternatif Pada Media Gula-Gula. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 17(1), 81.  
<https://doi.org/10.36465/jkbth.v17i1.193>

Presscot, Harley Klein's. 2008. *Microbiologi 7<sup>th</sup> edition*. Boston : The McGraw-Hills Companies.

Sartika, R. A. D., Indrawani, Y. M., & Sudiarti, T. (2005). Analisis Mikrobiologi Escherichia coli O157:H7 Pada Hasil Olahan Hewan Sapi Dalam Proses Produksinya. 9(1), 23-28.

Smith-Kearny P. F., 1988, Genetic Elements in Escherichia coli, Macmillan Molecular biology series, London, p. 1-9, 49-54

Suebkhampet, A., & Sotthibandhu, P. (2011). *Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (Clitoria ternatae L) As a Dye on Animal Blood Smear Staining*. Suranaree Journal of Science Technology, 19 (1): 15- 19. URL:  
<https://www.thaiscience.info/Journals/Article/SJST/10890421.pdf>.

Suhartati, R., Virgianti, D., Afsgar, F. 2017. Pemanfaatan Kubis Ungu (*Brassica oleracea L*) Sebagai Indikator Fermentasi Karbohidrat Pada Media Uji Biokimia. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science*, 2(1):1-13 doi :  
<https://doi.org/10.53699/joimedlabs.v2i1.32>.

Suhartati, R., Novitriani, K. (2020). Buku Ajar Pengetahuan Media dan Reagensia. Yogyakarta: Pustaka Ilmu.

Sundari, U. 2008. Uji Banding Metode Ekstraksi Karotenoid dan Tokoferol Sari Buah Merah. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Supriyono, T. 2008. Kandungan  $\beta$ -Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas “Merantas” Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Strater (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. Tesis. Semarang: Universitas Diponegoro.

Virliantari, D. A., Maharani, A., Lestari, U., & Ismiyati. (2018). Pembuatan Indikator Alami Asam-Basa dari Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*). *Semnastek*, 1–6.

Winarno, F. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wrolstad, R. E. (2001). *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. In Current Protocols in Food Analytical Chemistry* (pp. 1–13)

Yulfriansyah, A., & Novitriani, K. (2016). Pembuatan Indikator Bahan Alami dari Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Indikator Alternatif Asam Basa Berdasarkan Variasi Waktu Perendaman. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 16(1), 153.  
<https://doi.org/10.36465/jkbth.v16i1.178>