

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(1), 32–37.
- Apriyamayuni, M., & Elida. (2018). *Analisis Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Bunga Telang*.
- Bottone, E. J. (2010). *Bacillus cereus* , a Volatile Human Pathogen. *Clinical Microbiology Reviews*, 23(2), 382–398. <https://doi.org/10.1128/CMR.00073-09>
- Budiasih, K. S. (2017). Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Juridik Kimia FMIPA UNY*, (4), 201–206.
- Cahyaningsih, E., Sandhi K, P. E., & Santoso, P. (2019). Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 5(1), 51–57.
- Christina, L. S. (2011). Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Indigenous (*Bacillus cereus Frank .*) Sebagai Agensia Pengendali Hayati Hama Kubis. *Eugenia*, 17(1), 10–15.
- Dalimartha, S. (2008). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jakarta: Wisma Hijau.
- Davis, W. W., & Stout, t. R. (1971). Disc Plate Method of Microbiological Antibiotic Assay. *Applied Microbiology*, 22(4), 659–665.
- Djunarko, I., Manurung, D. Y. S., & Sagala, N. (2016). Efek Antiinflamasi Infusa Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Dan Kombinasi Dengan Infusa Daun Iler (*Coleus atropurpureus L. Benth*) Dosis 140 Mg / Kgbb Pada Udemata Telapak Kaki Mencit Betina Terinduksi Karagenin. *Prosiding Rakernas Dan Pertemuan Ilmiah Tahunan IAI*, 6–15.
- Fadhly, E., Kusriani, D., & Fachriyah, E. (2015). Isolasi, Identifikasi Senyawa Alkaloid dan Daun Rivina humilis L. serta Uji Sitotoksik Menggunakan Metode BSLT (Brine Shrimp Lethality Test). *Kimia Sains dan Aplikasi*, 67-72.
- Hatijah, S., Indriani, C., & Susilawati. (2018). *Keracunan makanan pada*

pertemuan kader pkk di kota yogyakarta.

- Hidayah, S. N. (2015). Uji Aktivitas Antibakteri Kombinasi Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Staphylococcus epidermis*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hutabarat, M. A. A., Sari, N. I., & Leksono, T. (2017). Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Rumpun Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Bakteri *Bacillus cereus* dan *Pseudomonas aeruginosa*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 4(1), 1–9.
- Kamilla, L., Mansor, S. M., Ramanathan, S., & Sasidharan, S. (2009). Effects of *Clitoria ternatea* Leaf Extract on Growth and Morphogenesis of *Aspergillus niger*. *Microscopy AND Microanalysis*, 15, 366–372.
- Kholifah, Y. F., Rita Sulistya Dewi, E., & Widyastuti, D. A. (2019). Kemampuan Daya Hambat Limbah Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L*) Sebagai Antibakteri pada *Bacillus cereus* ATCC 10876. In *PROSIDING Seminar Nasional Sains dan Entaepaeneurship VI*.
- Kusrini, E., Tristantini, D., & Izza, N. (2017). Uji Aktivitas Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Agen Anti- Katarak. *Jamu Indonesia*, 2, 30–36.
- Kusumaningrum, A., Widiyaningrum, P., & Mubarak, I. (2013). Penurunan Total Bakteri Daging Ayam Dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA*, 36(1), 14–19.
- Mailia, R., Yudhistira, B., Pranoto, Y., Rochdyanto, S., & Sutriswati Rahayu, E. (2015). Ketahanan Panas Cemar *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* dan Bakteri Pembentuk Spora Yang Diisolasi Dari Proses Pembuatan Tahu Di Sudagaran Yogyakarta. *AGRITECH*, 35(3), 300–308.
- Maria, C. D. (2018). pengaruh lama waktu fermentasi terhadap total asam tertitrasi, total flavonoid dan aktivitas antioksidan. *Skripsi*, 7-8.
- Murdijati, & Gardjito. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, Anggota Ikapi.
- Mustika, S., Insan, R. R., & Faridah, A. (2019). Analisis Cemar *Escherichia Coli*, *Salmonella sp.*, *Staphylococcus Aureus*, dan *Bacillus Cereus* pada

- Minuman susu kedelai di kota padang, *II*(2), 1–8.
- Naz, S., Qamar, S., Batool, N., & Munir, N. (2013). Antifungal activity of *Clitoris ternatea* L. extracts against different fungal species. *Mycopath*, *11*(2), 91–94.
- Prasetyaningrum, M., Febryansah, A. A. S., Chomariyah, Z., & Wibowo, T. A. (2015). *Penyelidikan Klb Keracunan Makanan Acara Ruwahan Akibat Kontaminasi Bakteri di Desa Mulo Kabupaten Gunung Kidul*.
- Ramdan, U. M., Aryanti, Y., & Mulyana, Y. (2017). Efektivitas Konsentrasi Etanol Untuk Ekstraksi Pewarna Alami Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Aplikasinya Sebagai Alternatif Indikator Asam. *Kesehatan Bakti Tunas Husada*, *17*(1), 33–40.
- Rhomadhoni, M. N., Firdausi, N. J., & Herdiani, N. (2018). Tren Kejadian Keracunan Makanan Diberbagai Wilayah Di Indonesia Tahun 2014 dan Tahun 2015. *MTPH*, *2*(1), 51–65.
- Saifudin, A., Rahayu, V., & Teruna, H. Y. (2011). *Standardisasi Bahan Obat Alam*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suebkhampet, A., & 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.
- Suhartati, R., & Khusnul. (2018). Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Daun Karuk (*Piper sarmentosum* Roxb) dan Rimpang Lengkuas Putih (*Alpinia galangal* L) Terhadap Pertumbuhan Jamur Penyebab Ketombe Secara In Vitro. *Kesehatan Bakti Tunas Husada*, *18*, 249–259.
- Suhartati, R., & Virgianti, D. P. (2015). Daya Hambat Ekstrak Etanol 70% Daun Ashitaba (*Angelica keiskei*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* yang Diisolasi Dari Luka Diabetes. *Kesehatan Bakti Tunas Husada*, *14*(1), 162–171.
- Sutedi, E. (2013). Potensi Kembang Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Tanaman Pakan Ternak. *WARTAZOA*, *23*(2), 51–62.
- Sopandi, T., & Wardah. (2014). *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik*. Indonesia: Andi Publisher.

- Uma, B., Prabhakar, K., & Rajendran, S. (2009). Phytochemical analysis and antimicrobial activity of *Clitorea ternatea* linn against extended spectrum beta lactamase producing enteric and urinary pathogens. *Asian Journal Of Pharmaceutical And Clinical Research*, 2(4):94-96.
- Webb, M. D., & Peck, M. W. (2019). Risk presented to minimally processed chilled foods by psychrotrophic *Bacillus cereus*. *Trend in Food Science and Technology*, 94-105.
- Wulansari, N. T., Luh, N., & Januraheni, P. (2019). Deteksi Cemaran *Escherichia coli* dalam Makanan Jajanan pada Anak Usia Sekolah Detection of *Escherichia coli* Contamination in Snacks for School Age Children. *MEDIA SAINS 3*, 3(2), 44–48.
- Zeighami, H., Haghi, F., & Dost, G. N. (2020). Frequency of hemolysin BL and non-hemolytic enterotoxin complex genes of *Bacillus cereus* in raw and cooked meat samples in Zanjan, Iran. *Toxicology Reports*, 89-92.
- Zhu, L., He, J., Cao, X., Huang, K., Luo, Y., & Xu, W. (2016). Development of a double-antibody sandwich ELISA for rapid detection of *Bacillus cereus* in food. *Nature Publishing Group*, 1–10. <https://doi.org/10.1038/srep16092>