

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifi, Z., Syamsurizal, S., Helendra, H., & Anggriyani, R. (2023). Validasi pengembangan modul ajar bioteknologi berbasis problem based learning. *Keislaman Dan Ilmu Pendidikan*, 5(3), 190–198. <https://doi.org/10.36088/islamika.v5i3.3620>
- Al-Snafi, A. E. (2016). Pharmacological importance of Clitoria ternatea-A review. *IOSR Journal Of Pharmacy*, 6(3), 68–83.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (Clitoria ternatea L) dari daerah sleman dengan metode DPPH antioxidant activity test of 70% ethanol extract of telang flower (Clitoria ternatea L) from sleman area with DPPH method. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70–76.
- Anggraini, S. A., Yuniningsih, S., & Sota, M. M. (2017). Pengaruh pH terhadap kualitas produk etanol dari molasses melalui proses fermentasi. *Jurnal Reka Buana*, 2(2), 99–105.
- Anjum, N., Maqsood, S., Masud, T., Ahmad, A., & Momin, A. (2013). *Lactobacillus acidophilus* : characterization of the species and application in food production. 54(9), 37–41.
- Anwar, D. (2019). Perbandingan hidrolisis gula aren dan gula pasir dengan katalis matriks polistirena terikat silang (Crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3), 15–20.
- Aprisiwi, R. C., & Sasongko, H. (2014). Keanekaragaman sumber makanan umbi-umbian di Pringombo, Gunung Kidul Yogyakarta sebagai sumber belajar biologi SMA Kelas X Materi Keanekaragaman Hayati. *Jupemasi-Pbio*, 1(1), 11–15. retrieved from <http://jupemasipbio.uad.ac.id>
- Apriska, H., Wardana, R. W., Sutarno, S., Nursaadah, E., & Nirwana, N. (2022). Analisis kebutuhan pengembangan handout materi ajar sistem organisasi kehidupan berbasis pembelajaran koko (kontekstual dan kooperatif). *Jurnal Ilmiah Pendidikan Sains*, 3(1), 57–61.
- Asmorini, S., & Suhartiningsih, S. (2013). Hasil jadi sajadah dengan menggunakan teknik patchwork bagi mahasiswa D3 tata busana angkatan 2012 melalui pelatihan. *Jurnal Tata Busana*, 02(03), 118–124.
- Ayu Martini, N. K., Ayu Ekawati, N. G., & Timur Ina, P. (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh bunga telang (Clitoria ternatea L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 327.

<https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i03.p09>

- Azima, S. A. M., Noriham, A., & Manshoor, N. (2017). Phenolics, antioxidants and color properties of aqueous pigmented plant extracts: ardisia colorata var. elliptica, clitoria ternatea, garcinia mangostana and syzygium cumini. *Journal of Functional Foods*, 38, 232–241. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.09.018>
- Cahyaningsih, E., Yuda, P. E. S. K., & 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. <https://doi.org/10.36733/medicamento.v5i1.851>
- Chu, B.-S., Wilkin, J., House, M., Roleska, M., & Lemos, M. (2016). Effect of sucrose on thermal and pH stability of clitoria ternatea extract. *International Journal of Food Processing Technology*, 3(1), 11–17. <https://doi.org/10.15379/2408-9826.2016.03.01.02>
- Dante, L. J. C., Suter, I. K., & Darmayanti, L. P. T. (2013). Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik yoghurt dari kulit pisang kapok (*Musa paradisiaca formatypica*) dn Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Itepa: Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 74–84. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/27502>
- Dhahana, K. A. P., Nocianitri, K. A., & Duniaji, A. S. (2021). Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik soyghurt drink dengan penambahan *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4), 646. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i04.p10>
- Dutta, S., & Ray, S. (2014). Evaluation of antioxidant potentials of leaf aqueous and methanolic extracts of calophyllum inophyllum in relation to total phenol and flavonoid contents. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, 5(3), 441–450.
- Dziuba, B., & Dziuba, M. (2014). Milk proteins-derived bioactive peptides in dairy products: molecular, biological and methodological aspects. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 13(1), 5–25. <https://doi.org/10.17306/j.afs.2014.1.1>
- Fatmawati, F., Marcellia, F., & Badriyah, Y. (2020). Pengaruh ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap kualitas yoghurt. *Jurnal Indobiosains*, 2(1), 21–28. [doi.org/10.31851/indobiosains.v2i1.4344](https://doi.org/10.31851/indobiosains.v2i1.4344)
- Florenza, S. (2014). Pengaruh penambahan isomalt dan lama penyimpanan terhadap ketahanan *Lactobacillus acidophilus* Fncc 0051 terimobil dalam gel alginat pada asam lambung dan garam empedu secara in vitro. *Skripsi*.

- Franco-Robles, E., & Lopez, M. G. (2015). Implication of fructans in health: immunomodulatory and antioxidant mechanisms. *Scientific World Journal*, *15*(4), 1–15. <https://doi.org/10.1155/2015/289267>
- Gulewicz, P., Martinez-Villaluenga, C., Kasprowicz-Potocka, M., & Frias, J. (2014). Non-nutritive compounds in fabaceae family seeds and the improvement of their nutritional quality by traditional processing - a review. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, *64*(2), 75–89. <https://doi.org/10.2478/v10222-012-0098-9>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, *1*(12), 2883–2888.
- Hasna, L. Z. (2020). Pengaruh penambahan gula pasir sukrosa pada buah aren (*Arenga pinnata*) terhadap kandungan gizi manisan kolang-kaling. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, *3*(2), 1–11. <https://doi.org/10.26418/jft.v3i2.42701>
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, *8*(1), 13–19. <https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>
- Hendrawanto, Y., & Mulyani, M. (2017). Kelayakan kebahasaan dan isi buku teks bahasa indonesia kelas xii semester 1 SMA. *Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, *2*(2), 58–62.
- Heuzé-Vourc'h, N., Respaud, R., Marchand, D., Pelat, T., Tchou-Wong, K.-M., Roy, C. J., Parent, C., Cabrera, M., Guillemain, J., Mac Loughlin, R., Levacher, E., Fontayne, A., Douziech-Eyrolles, L., Junqua-Moulet, A., Guilleminault, L., Thullier, P., Guillot-Combe, E., & Vecellio, L. (2016). Development of a drug delivery system for efficient alveolar delivery of a neutralizing monoclonal antibody to treat pulmonary intoxication to ricin. *Journal of Controlled Release*, *234*, 21–32. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jconrel.2016.05.018>
- Hidayatullah, A., Mulyani, S., & Munir, S. (2022). Validitas aspek kebahasaan dan keterbacaan dalam pengembangan bahan ajar MKWU bahasa indonesia berbasis kearifan lokal. *Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra*, *10*(1), 134–140. [https://doi.org/10.25299/geram.2022.vol10\(1\).9649](https://doi.org/10.25299/geram.2022.vol10(1).9649)
- Hiromoto, T., Honjo, E., Tamada, T., Noda, N., Kazuma, K., Suzuki, M., & Kuroki, R. (2013). Crystal structure of UDP-glucose:anthocyanidin 3-O-glucosyltransferase from *Clitoria ternatea*. *Journal of Synchrotron Radiation*, *20*(6), 894–898. <https://doi.org/10.1107/S0909049513020712>

- Imam, M. N., Pato, U., & Hamzah, F. (2015). Lama fermentasi terhadap mutu cocoghurt menggunakan *Enterococcus faecalis* up-11 yang diisolasi dari tempoyak. *Jom Faperta*, 2(2), 1–11. <http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>
- Indratama, D., & Yenita, Y. (2019). Uji efektivitas antibiotik ekstrak daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus* secara *in vitro*. *Jurnal Pandu Husada*, 1(1), 61–65. <https://doi.org/10.30596/jph.v1i1.3874>
- Irnaningtyas & Istiadi, Y. (2014). Biologi untuk SMA/MA kelas XI kelompok peminatan matematika dan ilmu alam. *Jakarta: Erlangga*.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-baarri, A. N., & Abduh, S. B. M. (2014). Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 7–11.
- Jeyaraj, E. J., Lim, Y. Y., & Choo, W. S. (2021). Extraction methods of butterfly pea (*Clitoria ternatea*) flower and biological activities of its phytochemicals. *Journal of Food Science and Technology*, 58(6), 2054–2067. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04745-3>
- Kaashyap, M., Cohen, M., & Mantri, N. (2021). Microbial diversity and characteristics of kombucha as revealed by metagenomic and physicochemical analysis. *Nutrients*, 13(12), 1–14. <https://doi.org/10.3390/nu13124446>
- Kamara, D. S., Rachman, S. D., Widya, P. R., Djajasoepena, S., Suprijana, O., Idar, I., & Ishmayana, S. (2016). Pembuatan dan aktivitas antibakteri yogurt hasil fermentasi tiga bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*). *Al-Kimia*, 4(2), 22–32.
- Kinanti, L. P., & Sudirman, S. (2017). Analisis kelayakan isi materi dari komponen materi pendukung pembelajaran dalam buku teks mata pelajaran sosiologi kelas xi SMA negeri di kota Bandung. *Sosietas*, 7(1), 341–345. <https://doi.org/10.17509/sosietas.v7i1.10347>
- Koswara, A., & Mundilarto, M. (2018). Pengembangan handout fluida dinamik terintegrasi metakognisi untuk meningkatkan kemampuan aplikasi siswa SMA dan MA. *Jurnal Inovasi Pendidikan IPA*, 4(1), 11–25. <https://doi.org/10.21831/jipi.v4i1.6193>
- Lestari, W., & Handayani, S. (2018). Pengembangan modul matematika berbasis matematika realistik untuk kelas VII SMP semester I. *Analytical*

*Biochemistry*, 4(1), 51–60.

- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). Karakteristik warna dan aktivitas antosidan antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(2), 176–184. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.2.176>
- Marbun, M. K., Zulfarina, Z., & Nursal, N. (2021). Biology handout design on protista topic for senior. *JOM FKIP*, 8(1), 1–7.
- Martharini, D., & Indratiningsih, I. (2017). Kualitas mikrobiologis dan kimiawi kefir susu kambing dengan penambahan lactobacillus acidophilus FNCC 0051 dan tepung kulit pisang kepok (musa paradisiaca). *Agritech*, 37(1), 23. <https://doi.org/10.22146/agritech.17002>
- Mulyani, R., Adi, P., & Yang, J. J. (2022). Produk fermentasi tradisional Indonesia berbahan dasar pangan hewani (daging dan ikan): a review. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2), 34–48. <https://doi.org/10.20961/jaht.v1i2.473>
- Muntaha, F. M. (2019). *Analisis bunga telang (Clitoria ternatea) dengan pH metode high performance liquid chromatograph-tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)*. Pasundan.
- 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>
- Nawangsih, E. N., Kurniawati, A., & Dahmaniar, M. (2015). Perbandingan pengaruh penambahan glukosa dan sukrosa terhadap pertumbuhan Lactobacillus acidophilus pada media susu kacang hijau (Vigna radiata). *Prosiding SNIJA*, 50–54.
- Ningrumsari, I., & Herlinawati, L. (2019). Peranan lactobacillus acidophilus dalam pakan terfermatasi untuk meningkatkan kualitas daging ayam broiler (protein, kolesterol). *Jurnal Pertanian*, 10(2), 93. <https://doi.org/10.30997/jp.v10i2.1954>
- Ningtyas, H. A., & Rahmawati, L. E. (2023). Kelayakan isi, penyajian, kebahasaan, dan kegrafikan bahan ajar teks deskripsi di SMP kelas vii. *Imajeri: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 6(1), 52–71. <https://doi.org/10.22236/imajeri.v6i1.10977>
- Nudyanto, A., & Zubaidah, E. (2015). Isolasi bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida dari kimchi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 743–

748.

- Nur, F., Hafsan, H., & Paramitasari, D. (2015). Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat berpotensi probiotik dari bangke susu sapi di kabupaten Enrekang. *Biologi Dan Pembelajaran Biologi Inovatif*, 52–66. <https://core.ac.uk/download/pdf/234747715.pdf>
- Nuraida, L. (2015). A review: health promoting lactic acid bacteria in traditional Indonesian fermented foods. *Food Science and Human Wellness*, 4(2), 47–55. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2015.06.001>
- Okpatrioka, O. (2023). Research and development (R & D) penelitian yang inovatif dalam pendidikan. *Jurnal Pendidikan, Bahasa Dan Budaya*, 1(1), 86–100.
- Pakiding, F. L., Muhidong, J., & Hutabarat, O. S. (2015). Profil sifat fisik buah terung belanda (*Cyphomandra betacea*). *Jurnal AgriTechno*, 8(2), 131–139.
- Prabawati, S. (2018). Bunga-bunga dalam makanan dan minuman fungsional. Retrieved from *Hortikultura. Litbang. Pertanian. Go. Id.*
- Prastowo, A. (2019). *Panduan kreatif membuat bahan ajar inovatif menciptakan metode pembelajaran yang menarik dan menyenangkan*. DIVA press.
- Prastowo, I., Sundari, W., Hanifah, M. R., Octaviana, S., Ahda, M., Moro, H. K. E. P., & Narusman, A. A. (2023). Production of yoghurt with clitoria ternatea flower extract supplementation, and its stability during storage. *International Food Research Journal*, 30(1), 216–228. <https://doi.org/10.47836/ifrj.30.1.18>
- Purba, B., Pakpahan, A. F., Ardiana, D. P. Y., Mawati, A. T., Wagiu, E. B., Simarmata, J., Mansyur, M. Z., Ili, L., Chamidah, D., & Kaunang, F. J. (2020). *Pengembangan media pembelajaran*. Yayasan Kita Menulis.
- Purwanto, U. M. S., Aprilia, K., & Sulistiyan. (2022). Antioxidant activity of telang (*Clitoria ternatea* L.) extract in inhibiting lipid peroxidation. *Current Biochemistry*, 9(1), 26–37. <https://doi.org/10.29244/cb.9.1.3>
- Putri, K. A. M. (2021). Pengembangan e-handout kelas XI BKP SMKN 1 Madiun mata pelajaran perencanaan bisnis kinstruksi dan properti. *Kajian Pendidikan Teknik Bangunan (JKPTB)*, 7(2), 1–9. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-kajian-ptb/article/view/42560>
- Rahmadi, A. (2019). Bakteri asam laktat dan mandai cempedak. In B. Bayu (Ed.), *Mulawarman University Press* (Maret 2019).
- Rahmayani, F., Hindun, I., & Miftachul Hudha, A. (2015). Pengembangan

- handout berbasis kontekstual pada pelajaran biologi materi bioteknologi untuk siswa Kelas XII SMK Negeri 02 Batu. *JPBI (Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia)*, 1(1), 47–59. <https://doi.org/10.22219/jpbi.v1i1.2302>
- Rai, A. K., Sanjukta, S., & Jeyaram, K. (2017). Production of angiotensin I converting enzyme inhibitory (ACE-I) peptides during milk fermentation and their role in reducing hypertension. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(13), 2789–2800. <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1068736>
- Rambitan, G., Pelealu, J. J., & Tallei, T. E. (2018). Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat hasil fermentasi kol merah (*Brassica oleracea* L.) sebagai probiotik potensial (Isolation and identification lactic acid bacteria from red cabbage (*Brassica oleracea* L.) fermentation as potential probiotic). *Jurnal Bios Logos*, 8(2), 33–37. <https://doi.org/10.35799/jbl.8.2.2018.21447>
- Ray, R. C., & Montet, D. (2015). *Microorganisms and fermentation of traditional foods*. CRC Press.
- Rezaldi, F., Rachmat, O., Fadillah, M. F., Setyaji, D. Y., & Saddam, A. (2022). Bioteknologi kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea* L) sebagai antibakteri *Salmonella thypi* dan *Vibrio parahaemolyticus* berdasarkan konsentrasi gula aren. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 3(1), 13–22. <https://doi.org/10.52742/jgkp.v3i1.14724>
- Rifqi, M. (2021). Ekstraksi antosianin pada bunga telang (*Clitoria Ternatea* L.): sebuah ulasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 45–50. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i2.4049>
- Risna, Y. K., Sri-Harimurti, S.-H., Wihandoyo, W., & Widodo, W. (2022). Kurva pertumbuhan isolat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan itik lokal asal Aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 24(1), 1–7. <https://doi.org/10.25077/jpi.24.1.1-7.2022>
- Rulaningtyas, R., B. Suksmono, A., L. R. Mengko, T., & Putri Saptawati, G. A. (2015). Segmentasi citra berwarna dengan menggunakan metode clustering berbasis patch untuk identifikasi *Mycobacterium tuberculosis*. *Jurnal Biosains Pascasarjana*, 17(1), 19–25. <https://doi.org/10.20473/jbp.v17i1.2015.19-25>
- Sa'adah, D. L. (2016). Pengembangan bahan ajar handout berbasis gambar materi kerajaan islam di Indonesia untuk meningkatkan hasil belajar siswa kelas v madrasah ibtidaiyah negeri kademangan Blitar. In *Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang: Vol. I (Issue 02)*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013). Karakteristik antosianin sebagai pewarna alami. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 10(3), 1–4. [http://dx.doi.org/10.1016/S0378-8741\(00\)00223-3%0A](http://dx.doi.org/10.1016/S0378-8741(00)00223-3%0A)
- Samsinar, S. (2019). Urgensi learning resources (sumber belajar ). *Jurnal Kependidikan*, 13(2), 194–205.
- Saputra, M. R. A. (2021). *Pengembangan bahan ajar sejarah berbasis WEB* (A. Widhayani (ed.); 1st ed.). Yayasan Lembaga Gumun Indonesia (YLGI).
- Saraswati, P. W., Nocianitri, K. A., & Arihantana, N. M. I. H. (2021). Pola pertumbuhan *Lactobacillus* sp. F213 selama fermentasi pada sari buah terung belanda (*Solanum betaceum* Cav.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4), 621–633. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i04.p08>
- Setiono, M. A., & Riwinoto. (2015). Analisa pengaruh visual efek terhadap minat responden film pendek eyes for eyes pada bagian pengenalan cerita (part 1) dengan metode skala likert. *Jurnal Komputer Terapan*, 1(2), 29–36. [jurnal.pcr.ac.id/index.php/jkt/article/view/55](http://jurnal.pcr.ac.id/index.php/jkt/article/view/55)
- Sistyarini, D. I., & Nurtjahyani, S. D. (2017). Analisis validitas terhadap pengembangan handout berbasis masalah pada materi pencemaran lingkungan kelas VII SMP/MTS. *Proceeding Biology Education Conference*, 14(1), 581–584.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Suhardi. (2013). *Pengembangan sumber belajar biologi*. UNY Press.
- Suryani, Y., Hernaman, I., & Ningsih, N. (2017). Pengaruh penambahan urea dan sulfur pada limbah padat bioetanol yang difermentasi EM-4 terhadap kandungan protein dan serat kasar. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(1), 13. <https://doi.org/10.23960/jipt.v5i1.p13-17>
- Suryawati, I. G. A. A. (2015). Establishing communication and healthy child education. *Asia-Pacific Conference on Advanced Research*, 01.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Susilo, M. J. (2018). Analisis potensi lingkungan sekitar sebagai sumber belajar biologi yang berdayaguna. *Proceeding Biology Education Conference*, 15(1), 541–546.



- Sutedjo, K. S. D., & Nisa, F. C. (2015). Konsentrasi sari belimbing (*Averrhoa carambola* L) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 582–593.
- Syainah, E., Novita, S., & Yanti, R. (2014). Kajian pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1), 48–58. <https://www.semanticscholar.org/paper/KAJIAN-PEMBUATAN-YOGHURT-DARI-BERBAGAI-JENIS-SUSU-Syainah-Novita/699842b60a7a89003767ba3d6d9a72f92f945773>
- 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>
- Vernocchi, P., Chierico, F. Del, & Putignani, L. (2020). Gut microbiota metabolism and interaction with food components. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(10), 1–19. <https://doi.org/10.3390/ijms21103688>
- Wahyuni, N. L. D. A., Cora, T. I. R., & Sukarya, I. W. (2019). The unity color of kembang telang. *Karya Ilmiah ISI Denpasar*, 1–10. <http://repo.isi-dps.ac.id/id/eprint/3020>
- Wicinski, M., Gebalski, J., Mazurek, E., Podhorecka, M., Sniegocki, M., Szychta, P., Sawicka, E., & Malinowski, B. (2020). The influence of polyphenol compounds on human gastrointestinal tract microbiota. *Nutrients*, 12(2), 1–14. <https://doi.org/10.3390/nu12020350>
- Wulandari, S., Suarsini, E., & Ibrohim. (2016). Pemanfaatan sumber belajar handout bioteknologi lingkungan untuk meningkatkan pemahaman konsep mahasiswa S1 Universitas Negeri Malang. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian Dan Pengembangan*, 1(5), 881–884. <https://www.neliti.com/id/publications/210458/pemanfaatan-sumber-belajar-handout-bioteknologi-lingkungan-untuk-meningkatkan-pe>
- Zakaria, N. N. A., Okello, E. J., Howes, M. J., Birch-Machin, M. A., & Bowman, A. (2018). In vitro protective effects of an aqueous extract of *Clitoria ternatea* L. flower against hydrogen peroxide-induced cytotoxicity and UV-induced mtDNA damage in human keratinocytes. *Phytotherapy Research*, 32(6), 1064–1072. <https://doi.org/10.1002/ptr.6045>