

## DAFTAR PUSTAKA

- Angriani, Lisa. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Anonim. 2008. Dibalik lembutnya Ice cream.
- Arbuckle, W. S. 2013. *Ice cream*. Springer.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea* L) dari daerah sleman dengan metode DPPH. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70-76.
- Catrien. 2009. Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Cahyaningsih., Erna, K., Putu, E. S & 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)
- Dewi, A. Puspita, Setyawardani, Triana & Sumarmono, Juni. 2019. Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Terhadap Sineresis Dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. *Journal of Animal Science and Technology* 1 (2): 145 – 151
- Didinkaem. 2006. Es krim Nan Menggoda. <http://www.halalguide.info/content.view/628>. Diakses pada 13 februari 2022.
- Fatimah. 1998. Analisa Komponen – Komponen Penyusun Asap Cair Tempurung Kelapa.
- Fizriani, Atia., A.A Quddus., H. Hariadi.2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pada Produk Minuman Cendol. Universitas Garut.
- Gomez, S. M. & Kalamani, K., 2003. *Butterfly Pea (Clitoria ternatea): A Nutritive Multipurpose Forage Legume for the Tropics - An Overview*. *Pakistan Journal of Nutrition*, 2, pp. 374-379.
- Gracelia, Kresentia D., L. Dewi. 2022. Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Pada Fermentasi Tempe Sebagai Peningkat Antioksidan dan Pewarna Alami. Universitas Kristen Satwa Wacana. Salatiga.
- Hakim, Lukman. 2012. Penambahan Gum Guam pada pembuatan eskrim instan ditinjau dari viskositas, overrun, dan kecepatan meleleh. Skripsi. Universitas Brawijawa. Malang.

- Hartono, M. A., Ekawati Purwijantiningsih, L. M., & Pranata, S. 2013. pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* l.) sebagai pewarna alami es lilin Utilization of *ExtractButterfly Pea Flowers (Clitoria ternatea L.) As Natural Colorant of Ice Lolly*. 1–15.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. E., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. 2017. Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L). *Zootec*, 37(2), 474-482.
- Malaka, R. 2014. Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. Brilian Internasional .Surabaya.
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea* l.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 63-85.
- Muaris, H., 2006. *Sarapan Sehat untuk anak balita*. Gramedia Pustaka Utama.
- Mukherjee, P. K., Kumar, V., Kumar, N. S. & Heinrich, M., 2008. *The Ayurvedic medicine Clitoria ternatea – From traditional use to scientific assessment.. J. of Ethnopharmacology*, 120(3), pp. 291-301.
- Nirmalawaty, Amelia, dan A. A. P. S. Mahayani. 2022. Uji efektifitas bolu kukus jus bunga telang. Universitas 17 Agustus 1945. Surabaya.
- Padaga, M dan M, E, Sawitri, 2005, Es Krim yang Sehat, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Padaga. 2005. Membuat Es Krim Yang Sehat.TrubusAgrisana: Surabaya
- Palimbong, Sarlina & Pariama, A. Sharon. 2020. Potensi Ekstrak Bunga Telang Sebagai Pewarna Pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains dan Kesehatan 2* (3): 228 -235.
- Pratiwi, Eka. 2021. Ekstraksi minyak dedak padi menggunakan metode maserasi dengan pelarut heksana. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Makanan. Jakarta: UIPress.
- Putri, Dyan M.S. 2019. Konservasi tumbuhan obat di Kebun Raya Bali. *Bulletin Udayana Mengabdi*,18(3), 139-146
- Riyanto , Ervina F., A. N. Nurjanah, S. N. Ismi., R.Suhartati. 2019. Daya Hambat Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L*) Terhadap Bakteri Perusak Pangan. STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya.
- Rembulan, G. D. 2019. Pengembangan industri kecil dan menengah tiwul instan sebagai alternatif pendukung ketahanan pangan dalam perspektif konsumen. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 87-94.

- Sagala, Natalia. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak bunga mawar (*Rosa hibrida*) dan ekstrak bit (*Beta vulgaris*), pada pembuatan eskrim terhadap daya terima konsumen. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Saleh, Eniza. 2004. "Teknologi pengolahan susu dan hasil ikutan ternak." Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara: USU Digital Library
- Sanggur, Yohana Figetri. 2017. Kualitas organoleptic dan daya leleh es krim dengan penambahan persentase buah nanas (*Ananas sativus*). Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sawitri, M. 2006. Membuat Es Krim yang Sehat. Tribus Agrisarana, Surabaya.
- Setianawati, Hijrah.N., Budi S., dan Lilik N.Y. 2002. Penggunaan kombinasi bahan penstabil dalam pembuatan velva kweni (*Mangifera odorata* Griff.) dan Perubahan Mutu Selama Penyimpanan. Media Gizi dan Keluarga, Desember 2002, 26 (2) : 124-137
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Es Krim.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Szcensniak, A.S., 1998. *Effect of storage on texture dalam food Storage Stability*. Irwin, A.T. dan Paul, R.S., 1998. Crc Press. Florida
- Suarna, I Wayan, I Made Saka Wijaya. 2021. *Butterfly Pea (Clitoria ternatea L.: Fabaceae) and Its Morphological Variations in Bali. Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology* Vol. 06
- Soekarto. 1990. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Jakarta. Penerbit Bharata Karya Aksara.
- Usmiati, S dan Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor. ISBN : 978-979-1116-18-3.
- Wayan Suarna dan Made Saka Wijaya. 2021. "Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.: *Fabaceae*) and its Morphological Variations in Bali," *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology* 6, no. 2: 4.
- Winarno, M. E. 1995. Belajar Motorik. Malang: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Yuliarti, N., 2008. Pilih Vegetarian Atau Non Vegetarian?. Gramedia Pustaka Utama.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. *Between-Subjects Factors* uji organoleptik es krim dengan penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea*)

		Value Label	N
SAMPEL	0	P0	30
	1	P1	30
	2	P2	30
	3	P3	30
	4	P4	30
PANELIS	1		5
	2		5
	3		5
	4		5
	5		5
	6		5
	7		5
	8		5
	9		5
	10		5
	11		5
	12		5
	13		5
	14		5
	15		5
	16		5
	17		5
	18		5
	19		5
	20		5
	21		5
	22		5
	23		5
	24		5
	25		5
	26		5

27		5
28		5
29		5
30		5

Lampiran 2. Analisis ragam rasa es krim dengan penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea*)

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: RASA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	129.953 <sup>a</sup>	33	3.938	5.062	.000
Intercept	2912.807	1	2912.807	3744.299	.000
SAMPEL	2.160	4	.540	.694	.597
Error	90.240	116	.778		
Total	3133.000	150			
Corrected Total	220.193	149			

a. R Squared = .590 (Adjusted R Squared = .474)

### RASA

Duncan<sup>a,b</sup>

SAMPEL	N	Subset
		1
P1	30	4.27
P4	30	4.27
P3	30	4.47
P2	30	4.47
P0	30	4.57
Sig.		.248

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean

Square(Error) = .778.

a. Uses Harmonic Mean Sample

Size = 30.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 3. Analisis ragam warna es krim dengan penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea*)

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: WARNA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	252.280 <sup>a</sup>	33	7.645	9.345	.000
Intercept	1548.827	1	1548.827	1893.325	.000
SAMPEL	133.507	4	33.377	40.800	.000
Error	94.893	116	.818		
Total	1896.000	150			
Corrected Total	347.173	149			

a. R Squared = .727 (Adjusted R Squared = .649)

**WARNA**

Duncan<sup>a,b</sup>

SAMPEL	N	Subset			
		1	2	3	4
P0	30	2.23			
P1	30	2.27			
P2	30		3.10		
P3	30			3.73	
P4	30				4.73
Sig.		.887	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .818.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 4. Analisis ragam aroma es krim dengan penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea*)

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: AROMA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	152.313 <sup>a</sup>	33	4.616	3.938	.000
Intercept	1686.727	1	1686.727	1439.102	.000
PERLAKUAN	16.040	4	4.010	3.421	.011
Error	135.960	116	1.172		
Total	1975.000	150			
Corrected Total	288.273	149			

a. R Squared = .528 (Adjusted R Squared = .394)

**AROMA**

Duncan<sup>a,b</sup>

PERLAKUAN	N	Subset	
		1	2
P4	30	3.10	
P3	30	3.20	
P1	30	3.23	
P2	30	3.23	
P0	30		4.00
Sig.		.670	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1.172.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 5. Analisis ragam kesukaan es krim dengan penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea*)

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: KESUKAAN

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	152.413 <sup>a</sup>	33	4.619	8.324	.000
Intercept	3533.227	1	3533.227	6368.152	.000
SAMPEL	6.840	4	1.710	3.082	.019
Error	64.360	116	.555		
Total	3750.000	150			
Corrected Total	216.773	149			

a. R Squared = .703 (Adjusted R Squared = .619)

**KESUKAAN**

Duncan<sup>a,b</sup>

SAMPEL	N	Subset	
		1	2
P3	30	4.67	
P4	30	4.73	
P2	30	4.77	
P1	30	4.83	
P0	30		5.27
Sig.		.438	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .555.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. Alpha = 0.05.



Lampiran 6. Analisis ragam tekstur es krim dengan penambahan bunga telang (*Clitoria ternatea*)

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: TEKSTUR

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	162.580 <sup>a</sup>	33	4.927	6.372	.000
Intercept	2790.727	1	2790.727	3609.235	.000
SAMPEL	5.107	4	1.277	1.651	.166
Error	89.693	116	.773		
Total	3043.000	150			
Corrected Total	252.273	149			

a. R Squared = .644 (Adjusted R Squared = .543)

**TEKSTUR**

Duncan<sup>a,b</sup>

SAMPEL	N	Subset	
		1	2
P4	30	4.10	
P3	30	4.17	4.17
P2	30	4.33	4.33
P1	30	4.33	4.33
P0	30		4.63
Sig.		.357	.062

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.



Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .773.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 7. Dokumentasi penelitian Pembuatan Es Krim Bunga telang ( *Citoria ternatea* )

<p>Penimbangan Bahan</p>	
<p>Pencampuran bahan</p>	



Pasteurisasi



Homogenesis adonan



Proses ekstrak bunga telang



Pengujian Organoleptik



Pengukuran daya leleh





## RIWAYAT HIDUP



Quartus Saputra lahir di Saludengen pada tanggal 16 Juli 1999. Ia berasal dari Desa Saludengen, Kecamatan Bambang, Kabupaten Mamasa, Sulawesi Barat. Penulis merupakan anak keempat dari pasangan **Herman** (ayah) dan **Jumriah** (ibu). Riwayat pendidikan penulis dimulai dari SDN 002 Saludengen, di mana ia menyelesaikan masa studi pada tahun 2007 hingga 2013. Setelah itu, ia melanjutkan ke SMPN 7 Bambang dan menyelesaikan pendidikan pada tahun 2013 hingga 2015. Pendidikan menengahnya dijalani di SMAN 1 Mamasa dari tahun 2015 hingga 2018. Pada tahun 2018, Penulis melanjutkan pendidikan tinggi di Universitas Hasanuddin di Makassar. Ia memilih jurusan Peternakan sebagai bidang studinya. Selama kuliah, penulis tinggal di Makassar, tepatnya di Jalan Abdesir No. 398. Selama perjalanan hidupnya, penulis telah mencapai beberapa prestasi penulis pernah meraih medali perunggu dalam ajang *Internasional Sains Invention Fair*. Selain itu, Quartus juga berhasil meraih juara 3 dalam lomba karya tulis ilmiah "Pena Fosil V". Di bidang organisasi, penulis memiliki pengalaman yang beragam. Saat masih bersekolah di SMA, ia pernah menjabat sebagai Ketua OSIS. Selama kuliah, penulis aktif menjadi pengurus dalam berbagai organisasi internal kampus seperti UKM Resimen Mahasiswa Satuan 701 Universitas Hasanuddin, UKM Forum studi ilmiah Fakultas peternakan Unhas, Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak fakultas peternakan unhas, dan Keluarga mahasiswa Senat mahasiswa Fakultas peternakan Unhas. Di sisi eksternal, ia juga menjadi pengurus Keluarga besar mahasiswa Kristen Fakultas peternakan dan fakultas ilmu kelautan dan perikanan jurusan perikanan Unhas, Saludengen Study Club Makassar, dan Kerukunan Keluarga Ssaludengen Wilaya Makassar dan Sekitarnya.