

DAFTAR PUSTAKA

- Ajesh, K and K Sreejith. (2014). A Novel Antifungal Protein With Lysozyme-Like Activity From Seeds Of Clitoria Ternatea. *Appl Biochem Biotechnol*, 173 (3), 682-693.
- Anand, SP, A Doss and V Nandagopalan. (2011). Antibacterial Studies On Leaves Of Clitoria Ternatea Linn - A High Potential Medicinal Plant. *International Journal of Applied Biology and Pharmaceuticals Technology*, 2(3), 453-456.
- Anwar, Muhammad. A. C. (2017). *Kelayakan Konsumsi Minuman Jus Buah Mangga Dan Alpukat Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Publikasi Imliah. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Arpah, M. (2001). *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pasca Sarjana IPB.
- Astuti, Engrid Juni. (2014). *Serat Pangan Dalam Produk Pangan Fungsional. Research Report*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). SNI 01-3834-2004. *Koktil Buah Dalam Kaleng*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). SNI 06-6989.11-2004. *Air dan Air Limbah – Bagian 11 : Cara uji derajat keasaman (pH) dengan menggunakan alat pH meter*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). SNI 3719:2014 *Minuman Sari Buah*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Dewi, Meylisa Mutiara. (2016). *Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) Dan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Temulawak Di Pasar Tarumanegara Magelang*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma
- Fathinatullabibah, Kawiji, dan Lia Umi Khasanah. (2014). Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2): 60-63.

- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Fifendy, Mades. (2017). *Mikrobiologi*. Depok: Kencana.
- Guo M, Wu J, YX, Xiao G, Zhang M, Chen Y. (2011). Effects On Microbial Inactivation And Quality Attributes In Frozenlychee Juice Treated By Supercritical Carbon Dioxide In Square Crosssectional Duct Flow. *Eur Food Res Technol* 232: 803-811.
- Hanum. Tirza. 2000. Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alami dari Katul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 11 (1): 10-14.
- Hutching, J. B. (1999). *Food Color and Appearance Edition 2*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Jannah MA, Legowo MA, Pramono YB, Al-baarri AN, Abduh SBM. (2014). Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(2): 7- 11.
- Kelemu, S, G Mahuku and G Segura. (2005). An Antifungal Protein Of The Tropical Forage Legume *Clitoria Ternatea* Controls Diseases Under Field And Greenhouse Conditions. *Phytopathol*, 95(6): S52.
- Kungsuwan K, Singh K, Phetkao S, Utama-ang N. (2014). *Effects of pH and anthocyanin concentration on color and antioxidant activity of clitoria ternatea extract*. *Food and Applied Bioscience Journal* 2(1): 31-46.
- Kustyawati ME, Pratama F, Saputra D, Wijaya A. (2014). Modifikasi Warna, Tekstur dan Aroma Tempe Setelah Diproses Dengan Karbon Dioksida Superkritik. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 25(2): 168-175.
- Molina EG, Perles RD, Moreno DA, Viguera CG. (2009). *Natural Bioactive Compounds Of Citrus Limon For Food And Health*. *JPBA* 51:327-345.
- Neela, D, G Ajoy, and C Padma. (2014). Antifungal Effect Of *Clitoria Ternatea* L. Leaf Extract On Seeds Of *Pisum Sativum* L. In Relation To Some Biochemical Parameters. *International Journal of Research Ayuverda Pharmacy*, 5(4):536-539.

- Parisa, Setareh, H. Reza, G. Elham and J. Rashid, (2007). Effect Of Heating, UV Irradiation And Ph On Stability Of The Anthocyanin Copigment Complex. *Pakistan Journal of Biological Science*, 10: 267-272.
- Permadi, Adi. (2006). *Tanaman Obat Pelancar Air Seni*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Petalia, P., Julianti, E., & Lubis, L. M. (2017). Pengaruh Berbagai Jenis Asam Jeruk Terhadap Perubahan Mutu Ikan Mas Naniura Selama Waktu Display. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1).
- Radji, M. (2010), *Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, pp. 125-127, 169-172.
- Rahayu, W. P., & Nurwitri, C. C. (2012). *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Sari, Puspita., Fitriyah Agustina., Mukhamad Komar., Unus., Mukhamad Fauzi., dan Triana Lindriati. (2005). Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin Dari Kulit Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, Vol XVI No.2: 142-150.
- Tantituvanont A, Werawatganone P, Jiamchaisri P, Manopakdee K. (2008). *Preparation and Stability of Butterfly Pea Color Extract Loaded In Microparticles Prepared By Spray Drying*. Thai J. Pharm. Sci. 32: 59-69.
- Tressler KA, Joslyn MA. (1961). *Fruit and Vegetables Juice*. Processing and Technology. The. Avi publishing Co. Inc, Wesport, Connectiont.
- Waluyo L. (2007). *Mikrobiologi Umum*. 241-267. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Wirakusumah, Emma S. (2013). *Jus sehat Buah & Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Xu Z, Zhanga L, Wanga Y, Bi X, Buckow R, Liao X. (2011). Effects of High Pressure CO₂ Treatments on Microflora, Enzymes and Somequality Attributes of Apple Juice. *J Food Eng* 104: 577-584.
- Yun, J. H., Cha, Y. J., & Lee, D. S. (2007). Storage Stability and Shelf Life Characteristics of Korean Savory Sauce Products. *Journal Food Science and Nutrition* Vol. 12, 242-250.