

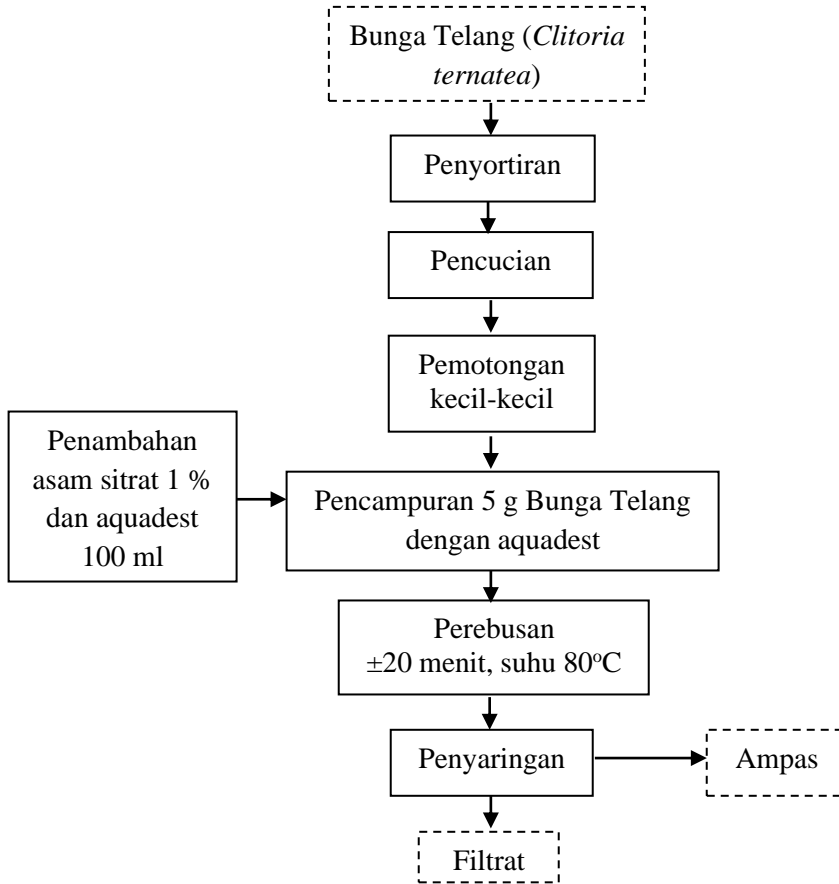
Prosedur Pembuatan Yogurt Pisang Ambon Variasi Bunga Telang

Oleh

- 1. Dodik Luthfianto, S.Pd., M.Si**
- 2. Retno Dewi Noviyanti, S.Gz., M.Si**
- 3. Khoirunisa Ardi Prabasiwi**

Pembuatan Yogurt Pisang Ambon dengan Penambahan Bunga Telang

a. Pembuatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)



Sumber : Modifikasi Palimbong dan Pariama (2020); Okta (2018)

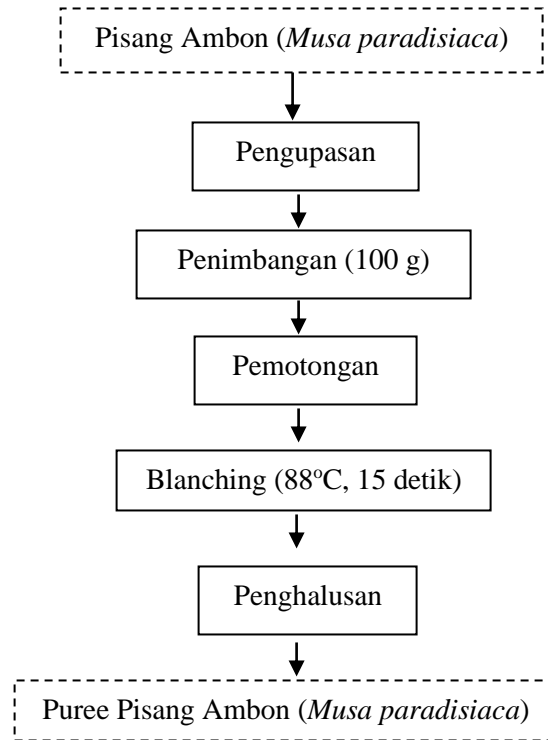
Gambar 1. Proses Prosedur Pembuatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)

Keterangan :

☐ = Bahan

☐ = Perlakuan

b. Pembuatan Pure Pisang Ambon



Sumber : Zulaikhah dan Fitria (2020)

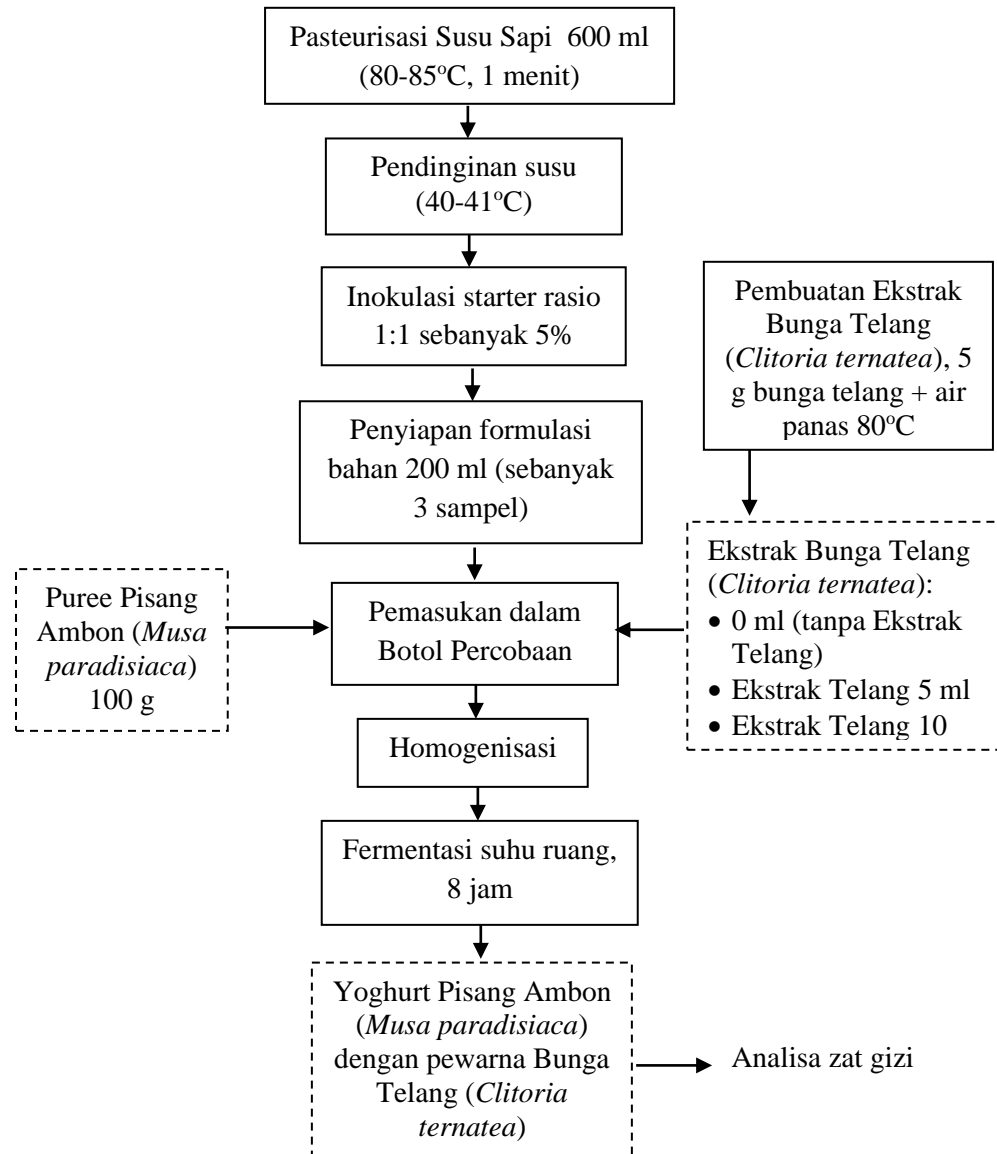
Gambar 2. Prosedur Pembuatan Puree Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*)

Keterangan :

⋯ = Bahan

□ = Perlakuan

c. Pembuatan Yoghurt Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) dengan pewarna Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)



Sumber: Modifikasi Pramugari, dkk (2019)

Gambar 3. Prosedur Pembuatan Yoghurt Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) dengan Pewarna Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)

Keterangan :

- = Bahan
 = Perlakuan

DAFTAR PUSTAKA

- Okta, R. A. S. 2018. Kajian Substitusi Sari Kedelai Dan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mikrobiologi Serta Organoleptik Yoghurt. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Palimbong, S., dan Pariama, A. S. 2020. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea Linn*) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*. 2(3) : 229–230.
- Pramugari, R., Luthfianto, D., dan Marfuah, D. 2019. Total BAL, Protein dan Uji Organoleptik Yoghurt Ekstrak Alpukat (*Persea americana*) dengan Penambahan Madu Klanceng (*Trigona sp*). *Skripsi*. ITS PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Zulaikhah, S. R., dan Fitria, R. 2020. Total Asam, Viskositas dan Kesukaan Yogurt Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Sains Peternakan*. 8(2) : 77–83.