

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, A.G., G.L. De Antoni and M.C. Anon. 1993. Proteolytic activity of *Lactobacillus bulgaricus* Cake in milk. *J. Dairy Sci.* 76:1498–1505.
- Al-Baarri A.N., dan T.W. Murti 2003. Analisis pH, Keasaman dan Kadar Laktosa pada Yakult, Yogurt dan Kefir. Skripsi. Universitas Katholik Soegijapranata.
- Andrianus Y.A., Wirawan dan Budi. S. 2008. Pembuatan Yogurt dari Kulit Pisang Ambon serta Analisa Kelayakan Usah (Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil). *Tlaga warna.* 02: 1-15.
- Asaminew, T., and Eyassu. S. 2011. Microbial Quality of Raw Milk Collected from farmers and Dairy Cooperatives in Bahir Dar Zuria and Mech District, Ethiopia. *Agric. Bio. J. N. Am.* 2 : 29-33.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Yogurt. SNI 2981:2009.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hadi Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta. 103-105.
- Dwiyani, R. K. 2008. Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Yogurt Sinbiotik selama Penyimpanan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Endar. 2006. Macam-macam Yoghurt. Gramedia. Jakarta. 99-100
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 120-121
- Fatmawati, U., F. I. Prasetyo, M. Supia dan A. N. Utami. 2013. Karakteristik yogurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan Penambahan kultur campuran *L.bulgaricus* dan *S. thermophilus*. *Bioedukasi.* 6(2),1-9.
- Fitrahtullah. A.M.N., R. Malaka dan F. Maruddin. 2019. Uji In Vitro Masker Kefir Kombinasi Bedak Lotong In Vitro Test Of Kefir Mask In Combination Bedak Lotong. tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Rancangan Percobaan. Arminco. Bandung.
- Hidayah, N., M.P. Aji dan Sulhadi. 2017. Analisis citra pewarna alami dari ekstrak kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Prosiding Seminar Nasional Fisika, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta, Indonesia.* Vol 1.
- I.R., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal.* 2(1):160-167.



- Husnaeni. 2019. Karakteristik Fisikokimia Kasein dengan Penggunaan Asam Asetat sebagai Presipitat. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Idris, S. 1995. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Malang: Penerbit Fajar.
- Ismanthono, H.W. 2003. Kamus Istilah Ekonomi Populer. Buku Kompas, Jakarta. 65-66.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan teh hijau (*Camellia sinensis*) dalam pembuatan selai rendah kalori dan sumber antioksidan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khalid, K. 2011. An Overview of lactic acid bacteria. Internasional Journal of Biosciences.1(3): 1-13.
- Khusmiati, T., Sumidjah dan R. Handayani. 2004. Pengaruh penambahan teh hijau terhadap sifat fisik dan kimiawi yoghurt. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Buku I. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian :262–267.
- Kristianti.Y. 2007. Upaya Peningkatan Kelarutan Hidroklortiazida dengan Penambahan Surfaktan Tween 80. Tesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kurozawa, L.E., A.G. Morassi, A.A. Vanzo, K.J. Park and M.D. Hubinger. 2009. Influence of spray drying conditions on physicochemical properties of chicken meat powder. Drying Technology. 1248-1257.
- Lee, H. C., A. M. Jenner, C. S. Low, and Y. K. Lee. 2006. Effect of tea phenolics and their aromatic fecal bacterial metabolites on intestinal microbiota. Journal Science Direct. 157, 876-884.
- Malaka, R. 2007. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Yayasan Citra Emulsi. Makassar.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Cetakan I. Maganesa Press. Makassar. 96- 97.
- Manab, A. 2007. Kajian sifat fisik yogurt selama penyimpanan pada suhu 4°C. Jurnal Ilmu dan Hasil Teknologi Ternak. 3(1), 52-58.
- Maruddin, F., R. Malaka, Fahrullah dan M. Taufik. 2018. Karakteristik edible film berbahan whey dangke dengan penambahan karagenan. Jurnal Veteriner. 19 (2). 291-297.

A dan Kusnadi J. 2015. Karakteristik kimia dan mikrobiologi yogurt bubuk kacang tunggak (*Vigna unguiculata* L.) metode pengeringan beku kajian penambahan starter dan desktrin). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3).



- Mirah. 2011. Penghambatan Ekstrak Bubuk Teh Hijau terhadap Pertumbuhan Bakteri Yogurt dan Bakteri Patogen. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala Surabaya.
- Mutmainnah, N., S. Chadijah, dan M. Qaddafi. 2018. Penentuan suhu dan waktu optimum penyeduhan batang teh hijau (*Camelia sinensis L.*) terhadap kandungan antioksidan kafein, tanin, dan katekin. *Lantanida Journal*. 6(1):1-11.
- Naibaho, B dan B. D. A. Sinambela. 2000. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kelarutan Kukurmin dari Tepung Kunyit (*Cucurma Domestica Val*) pada berbagai Suhu air. *Journal Universitas HKBP Nommensen*. Medan.
- Nakazawa, Y. and A. Hasona. 1992. Function of fermented milk. *Elsevier Applied Science*. London. 495-503.
- Susilo, R. O. 2013. Pengeringan dan Formulasi Serbuk Minuman Berbasis Sayuran dengan Pengeringan Semprot. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prasetyo, S. 2012. Pengaruh Rasio Massa Daun Suji/Pelarut, Temperatur Dan Jenis Pelarut Pada Ekstraksi Klorofil Daun Suji Secara Batch Dengan Pengontakan Dispersi. Universitas Katolik Prahayanga. Bandung.
- Rahman.D., S. J. Challacombe, H. Jeffery., S.S. Davis., and Hagan. D.T. Enhanced secretory IgA and systemic IgG antibody responses after oral immunization with biodegradable microparticles containing antigen. *Jurnal Immunology*.76(1): 164–168.
- Saleh. N. 2004. Dasar Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak. Sumatera Utara: Universitas Sumatra Utara Press. Hal: 2-7. Medan.
- Song, L. and K. J. Aryana. 2014. Reconstituted yogurt from yogurt cultured milk powder mix has better overall characteristics than reconstituted yogurt from commercial yogurt powder. *J. Dairy Sci*. 97 :6007–6015.
- Sumenda, L. 2011. Analisis Kandungan Klorofil Daun Mangga (*Mangifera Indica L.*) Pada Tingkat Perkembangan Daun Yang Berbeda. *Bioslogos*, 1, (1).
- Suriasih, K. 2002. Pengaruh substitusi starter yogurt dengan cairan tape ketan terhadap karakteristik yogurt yang dihasilkan. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Udayana. Bali.
- Tamimie. A.Y.dan Robinson. 2008. Acidification Rates Of Probiotic Bacteria in Minas Frescal Cheese Whey. *Food Science and Teknology*. 41:311-316.



J. 2013. Kandungan senyawa kimia pada daun teh (*Camellia sinensis*). *Jarta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19(3): 12-16.

P., A. Gerrit., Van. K., Alphons. G.J., Voragen., J. Ireneus., Kuijpers., Martinus. A. J.S., Van B. and B. Harry. 2006. Effect of Protein

Composition and Enzymatic on Formation and Properties of Potato Protein Stabilized Emulsions. American Chemical Society. 54:33-34.

Yamanishi, T. 1995. Biochemistry on the chemical component in tea. Proc. of 95 International Tea-Quality-Human Health Symp. 7(10): 31-37.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Statistik Total Bakteri asam Laktat Yogurt Teh Hijau Bubuk yang di Rekonstitusi dengan penggunaan Suhu Pelarut Berbeda.

Anova Total Bakteri Asam Laktat.

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.291 ^a	3	.430	1.064	.417
Intercept	730.845	1	730.845	1807.701	.000
PERLAKUAN	1.291	3	.430	1.064	.417
Error	3.234	8	.404		
Total	735.370	12			
Corrected Total	4.525	11			

a. R Squared = .285 (Adjusted R Squared = .017)

Lampiran 2. Analisis Statistik Kelarutan Yogurt Teh Hijau Bubuk yang di Rekonstitusi dengan penggunaan Suhu Pelarut Berbeda.

Anova Kelarutan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1929.667 ^a	3	643.222	100.242	.000
Intercept	104907.000	1	104907.000	16349.143	.000
PERLAKUAN	1929.667	3	643.222	100.242	.000
Error	51.333	8	6.417		
Total	106888.000	12			
Corrected Total	1981.000	11			

Uji Duncan Kelarutan

PERLAKUAN	N	Subset			
		1	2	3	4
Duncan ^{a,b} A4	3	76.3333			
A3	3		87.6667		
A2	3			100.0000	
A1	3				110.0000
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

groups in homogeneous subsets are displayed.

observed means.

term is Mean Square(Error) = 6.417.

harmonic Mean Sample Size = 3.000.



b. Alpha = .05.
 Lampiran 3. Tabel Hasil Analisis Ragam Nilai Warna L* pada Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi dengan penggunaan Suhu Pelarut Berbed.

(Anova L*)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	12.082 ^a	3	4.027	2.288	.155
Intercept	53733.191	1	53733.191	30520.957	.000
PERLAKUAN	12.082	3	4.027	2.288	.155
Error	14.084	8	1.761		
Total	53759.358	12			
Corrected Total	26.167	11			

a. R Squared = .462 (Adjusted R Squared = .260)

Lampiran 4. Tabel Hasil Analisis Ragam Nilai Warna L* pada Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi dengan penggunaan Suhu Pelarut Berbeda.

(Anova a*)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.327 ^a	3	.442	.148	.928
Intercept	1822.292	1	1822.292	608.823	.000
PERLAKUAN	1.327	3	.442	.148	.928
Error	23.945	8	2.993		
Total	1847.564	12			
Corrected Total	25.272	11			

a. R Squared = .052 (Adjusted R Squared = -.303)

Lampiran 5. Tabel Hasil Analisis Ragam Nilai Warna L* pada Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi dengan penggunaan Suhu Pelarut Berbeda.

(Anova b*)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.677 ^a	3	.559	.198	.895
Intercept	11710.002	1	11710.002	4150.504	.000
PERLAKUAN	1.677	3	.559	.198	.895
Error	22.571	8	2.821		
Total	11734.250	12			
Corrected Total	24.248	11			



Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian.



Pengujian Total Bakteri Asam Laktat





Pengujian kelarutan Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi



Pembuatan Yogurt Teh Hijau yang di Rekonstitusi