DAFTAR PUSTAKA

Anindita, R., R.S Tri dan H.S. Nanik. 2012. Potensi Teh Hijau (*Camelia sinensis L.*) dalam Perbaikan Fungsi Hepar pada Mencit yang Diinduksi Monosodium Glutamat (MSG). Buletin Anatomi dan Fisiologi, 20(2):15-23.

Badan Standarisasi Nasional. 2009. Yogurt. SNI 2981:2009.

Baharuddin dan Tahmid. 2006. Penggunaan Maltodekstrin pada Yogurt Bubuk Ditinjau dari Uji Kadar Air Keasaman, pH, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan Keterbatasan dan Sifat Kedispersian. Universitas Brawijaya. Malang.

Bylund, G. 2003. Dairy Processing Handbook. Tetra Pak Processing Systems AB. Lund, Sweden.

Daulay, D. 1991. Fermentasi Keju. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Djaafar, T. F. dan E. S. Rahayu. 2006. Karakteristik yogurt dengan inokulum *Lactobacillus* yang diisolasi dari makanan fermentasi tradisional. Agros. 8 (1): 73-80.

Dwiyani, R. K. 2008. Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Yogurt Sinbiotik Selama Penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

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. thermophillus*. Bioedukasi. 6(2): 1-9.

Graham, H. N. 1992. Green tea composition, consumption, and polyphenol chemistry. Preventative Medicine, 21:334-351.

Hariyadi, P. 2013. Freeze Drying Technology: for Better Quality dan Flavor of Dried Products. Foodreview Indonesia, 8(2): 52-57.

Hartatie, E. S. 2016. The Improvement of Goat Milk Powder Physical Quality by Emulsifier Addition. Seminar Nasional dan Gelar Produk, Universitas Muhammadiyah Malang. Malang: 319-324.

Herminiati, A., Rimbawan, B. Setiawan, D. A. Astuti dan L. Z. Udin. 2015. Karakteristik Yogurt Kering yang Diperkaya Difructose Anhydride III dari Umbi Dahlia sebagai Minuman Fungsional. Agritech, 35(2): 137-145.

Hidayat, I. R., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik *drink yogurt* dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. Animal Agriculture Journal, 2(1):160–167.

Indriani, S. dan L. Sulandari. 2013. Pengaruh jumlah dekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik dan sifat mikrobiologi yogurt bubuk. Ejournal Boga, 2(1) : 80-89.

Isnaini, L dan A. Khamidah, 2010. Kajian Lama *Blanching* dan Konsentrasi $CaCl_2$ terhadap Sifat Fisik Pembuatan *French Fries* Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Timur. Hal. 401-407.

Khusniati, T., Sumidjah dan R. Handayani. 2004. Pengaruh penambahan teh hijau terhadap sifat fisik dan kimiawi yogurt. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Buku I. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian :262–267.

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.

Lailiyah, N. dan V. Indrawati. 2014. Pengaruh jumlah maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik yogurt susu kedelai bubuk. Ejournal Boga, 03(1) : 65-78.

Lawless, H, and Heymann, H. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition. Springer, New York.

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.

Mirah. 2011. Penghambatan Ekstrak Bubuk Teh Hijau terhadap Pertumbuhan Bakteri Yogurt dan Bakteri Patogen. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala Surabaya. Surabaya.

Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan; 4(2): 286-290.

Oktanauli, P., F. Nuning dan Lidiawati. 2011. Efek antimikroba polifenol teh hijau terhadap *Streptococcus mutans*. Jurnal Ilmiah dan Teknologi Kedokteran Gigi; 8(2): 19-23.

Prasetyo, H. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Yogurt pada Level Tertentu terhadap Karakteristik Yogurt yang Dihasilkan. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Purba. R. A., H. Rusmarilin dan M. Nurminah. 2012. Studi Pembuatan Yogurt Bengkuang Instan dengan Berbagai Konsentrasi Susu Bubuk dan Starter. Ilmu dan Teknologi Pangan, 1(1): 6-15.

Rahayunia, S., Mukarlina dan E. Rusmiyanto. 2018. Pengaruh penambahan sari buah lakum (*Cayratia trifolia* (*l.*) *domin*) terhadap kualitas dan penerimaan organoleptik pada yogurt. Jurnal Protobiont;7(2) : 1 – 9.

Saraswati, A. 2015. Efektivitas Ekstrak Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dengan NaOCl 2,5% terhadap Bakteri *Enterecoccus faecalis* sebagai Alternatif Larutan Irigasi Saluran Akar. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Sari, A. W. 2010. Karakteristik Ekstrak Etanolik Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis L.).* Skripsi. Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

Sundari, D., N. Budi dan M. Wien. 2009. Toksisitas akut (LD_{50}) dan uji gelagat ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis*) pada mencit. Media Peneliti dan Pengembangan Kesehatan, 14(4): 198-203.

Suryono, C., L. Ningrum dan T. R. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. Jurnal Pariwisata, 5(2): 95-106.

Taniaji, S., N. Kusumawati dan I. Kuswardania. 2016. Pengaruh jenis gula dan konsentrasi ekstrak teh hijau terhadap karakteristik fisikokimia, viabilitas bakteri asam laktat, dan organoleptik yogurt *non fat*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Indonesia.

Towaha, J. dan Balittri. 2013. Kandungan senyawa kimia pada daun teh (*Camelia sinensis*). warta penelitian dan pengembangan industri, 19(3): 12-16.

Wardana, A. S. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Pedoman Pengajaran. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi, Surakarta. THP/VI/2.

Widodo, W. 2003. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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

Yana, M. F. dan J. Kusnadi. 2015. Pembuatan yogurt berbasis kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan metode *freeze drying* (kajian jenis dan konsentrasi bahan pengisi). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3):1203-1213.

Yulianto, M. E., Senen dan D. Ariwibowo. 2007. Studi awal rekayasa proses produksi teh hijau berkatekin tinggi melalui teknologi *steaming*. Universitas Diponegoro. Semarang.

Yusni, T. Husni dan T. H. Achmad. 2015. Aktivitas polifenol teh hijau (*Camellia sinensis* (L) O. Kuntze) sebagai imunomodulator melalui respons supresi imunoglobulin E (IgE) pada rinitis alergika. MKB, 47(3) : 160-166.

Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. Medan.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Ragam Warna Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi dengan Penambahan Level Teh Hijau yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Warna

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	1.50	.707	34
8%	4.44	.786	34
16%	5.41	1.158	34
24%	6.35	.917	34
Total	4.43	2.035	136

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	450.382[a]	3	150.127	182.002	.000
Intercept	2664.735	1	2664.735	3230.506	.000
Perlakuan	450.382	3	150.127	182.002	.000
Error	108.882	132	.825		
Total	3224.000	136			
Corrected Total	559.265	135			

a. R Squared = .805 (Adjusted R Squared = .801)

Warna

Duncan[a,b]

Perlakuan	N	Subset			
		1	2	3	4
0%	34	1.50			
8%	34		4.44		
16%	34			5.41	
24%	34				6.35
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Lampiran 2. Hasil Analisis Ragam Aroma Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi dengan Penambahan Level Teh Hijau yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Aroma

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	2.47	1.482	34
8%	4.82	1.678	34
16%	5.62	1.349	34
24%	5.56	1.673	34
Total	4.62	2.000	136

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	222.294[a]	3	74.098	30.775	.000
Intercept	2899.882	1	2899.882	1204.393	.000
Perlakuan	222.294	3	74.098	30.775	.000
Error	317.824	132	2.408		
Total	3440.000	136			
Corrected Total	540.118	135			

a. R Squared = .412 (Adjusted R Squared = .398)

Aroma

Duncan[a,b]

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
0%	34	2.47		
8%	34		4.82	
24%	34		5.56	5.56
16%	34			5.62
Sig.		1.000	.053	.876

Lampiran 3. Hasil Analisis Ragam Rasa Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi dengan Penambahan Level Teh Hijau yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Rasa

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	5.09	1.848	34
8%	5.21	1.591	34
16%	5.24	1.304	34
24%	5.09	1.747	34
Total	5.15	1.619	136

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.610[a]	3	.203	.076	.973
Intercept	3613.243	1	3613.243	1350.565	.000
Perlakuan	.610	3	.203	.076	.973
Error	353.147	132	2.675		
Total	3967.000	136			
Corrected Total	353.757	135			

a. R Squared = .002 (Adjusted R Squared = -.021)

Rasa

Duncan[a,b]

Perlakuan	N	Subset 1
0%	34	5.09
24%	34	5.09
8%	34	5.21
16%	34	5.24
Sig.		.741

Lampiran 4. Hasil Analisis Ragam Kekentalan Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi dengan Penambahan Level Teh Hijau yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Kekentalan

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	4.74	1.959	34
8%	4.62	1.557	34
16%	4.85	1.743	34
24%	5.15	1.941	34
Total	4.84	1.798	136

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kekentalan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5.265[a]	3	1.755	.537	.658
Intercept	3183.559	1	3183.559	974.612	.000
Perlakuan	5.265	3	1.755	.537	.658
Error	431.176	132	3.266		
Total	3620.000	136			
Corrected Total	436.441	135			

a. R Squared = .012 (Adjusted R Squared = -.010)

Kekentalan

Duncan[a,b]

Perlakuan	N	Subset 1
8%	34	4.62
0%	34	4.74
16%	34	4.85
24%	34	5.15
Sig.		.278

Lampiran 5. Hasil Analisis Ragam Kesukaan Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi dengan Penambahan Level Teh Hijau yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Kesukaan

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	3.59	1.598	34
8%	4.41	1.743	34
16%	4.59	1.480	34
24%	4.47	1.522	34
Total	4.26	1.620	136

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	21.294[a]	3	7.098	2.812	.042
Intercept	2473.529	1	2473.529	979.979	.000
Perlakuan	21.294	3	7.098	2.812	.042
Error	333.176	132	2.524		
Total	2828.000	136			
Corrected Total	354.471	135			

a. R Squared = .060 (Adjusted R Squared = .039)

Kesukaan

Duncan[a,b]

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
0%	34	3.59	
8%	34		4.41
24%	34		4.47
16%	34		4.59
Sig.		1.000	.670

Lampiran 6. Hasil Analisis Ragam Uji Kelarutan Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi dengan Penambahan Level Teh Hijau yang Berbeda

Descriptive Statistics

Dependent Variable:kelarutan

perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
0%	46.00	6.000	3
8%	39.33	.577	3
16%	41.67	7.234	3
24%	25.33	.577	3
Total	38.08	9.030	12

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:kelarutan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	718.917[a]	3	239.639	10.770	.004
Intercept	17404.083	1	17404.083	782.206	.000
perlakuan	718.917	3	239.639	10.770	.004
Error	178.000	8	22.250		
Total	18301.000	12			
Corrected Total	896.917	11			

a. R Squared = .802 (Adjusted R Squared = .727)

kelarutan

Duncan

perlakuan	N	Subset	
		1	2
24%	3	25.33	
8%	3		39.33
16%	3		41.67
0%	3		46.00
Sig.		1.000	.135

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian

Pembuatan Yogurt Teh Hijau

Pembuatan Yogurt Teh Hijau Bubuk

Yogurt Rekonstitusi

Uji Organoleptik

Uji Kelarutan Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi

RIWAYAT HIDUP

Sumarni yang akrab disapa Pabo lahir pada tanggal 09 September 1999, Provinsi Sulawesi Selatan. Ia buah hati dari pasangan ayah Pabo dengan profesi Petani dan ibu Syamsia dengan profesi Ibu Rumah Tangga. Penulis merupakan anak bungsu dari 6 bersaudara. Pada tahun 2004 penulis mulai pendidikannya di taman kanak-kanak TK Handayani Kanipang, kemudian lanjut bersekolah di SDN 185 Kanipang, kecematan Lembang kabupaten Pinrang sampai pada tahun 2010, berlanjut ke Sekolah Menengah Pertama SMPN 1 Lembang, Tuppu kecematan Lembang kabupaten Pinrang sampai pada tahun 2013. Setelah itu penulis melanjutkan sekolahnya lagi di SMA Negeri 8 Pinrang, Tuppu kecematan Lembang kabupaten Pinrang selama 3 tahun yakni sampai tahun 2016. Saat ini, penulis tercatat sebagai mahasiswa Universitas Hasanuddin Melalui jalur tes Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN) 2016, di Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Jejak penulis bisa ditemukan di akun instagram @sumarnipabo99. Motto penulis ialah "*if you can't be intellegent be a good person*".