

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelbasset, M. & K. Djamila. 2008. Antimicrobial activity of autochthonous lactic acid bacteria isolated from Algerian traditional fermented milk “Raïb”. *Afr J Biotechnol.* 7 : 2908 - 2914.
- Adesokan, I.A., B.B. Odetoynbo., Y.A. Ekanola., R.R. Averenren, & S. Fakorede. 2011. Production of nigerian nono using lactic starter cultures. *Pakistan Journal Nutrition.* 10(3) : 203 - 207.
- Afriani. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam, dan nilai pH dadih susu sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan.* 13(6) : 279 - 285.
- Amirdivani, S. & A. S. H. Baba. 2015. Gren tea yogurt: major phenolic compounds and microbial growth. *Journal of food science and technology.* 52(7) : 4652 - 4660.
- Apriantini, G.A.E. 2020. Analisa kadar protein produk susu cair yang diolah melalui proses pemanasan pada susu yang sangat tinggi (ultra high temperature). *International Journal of Applied Chemistry Research.* 2(1) : 8 - 13.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official methods of analysis of association of official analytical chemists.* Washington : AOAC Inc.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI-2981:2009. Standar mutu yogurt. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. SNI-3141:2011. Susu segar. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2018. SNI-7552:2018. Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Barus, E.P.B., H. Rizqiati, dan V. P. Bintoro. 2019. Total bakteri asam laktat, nilai ph, total padatan terlarut, dan sifat organoleptik cocofir dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan.* 3(2) : 247 - 252.
- Chairunnisa, H., R. L. Balia, dan G. L. Utama. 2006. Penggunaan starter bakteri asam laktat pada produk susu fermentasi “Lifihomi”. *Jurnal Ilmu Ternak.* 6(2) : 102 - 107.

- Chen, X., Z. Zhao., C. Zhang., C. Shang., L. Gao., C. Li., ... & L. Liu. 2022. Effect of epigallocatechin gallate on the fermentative and physicochemical properties of fermented milk. *Journal of Dairy Science*. 105(9) : 7322 - 7333.
- Claeys, W. L., C. Verraes., S. Cardoen., J. De Block., A. Huyghebaert., K. Raes., ..., & L. Herman. 2014. Consumption of raw or heated milk from different species: An evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Food control*. 42 : 188 - 201.
- Diantoro, A., M. Rohman., R. Budiarti, dan H. T. Palupi. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera L.*) terhadap kualitas yoghurt. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 6(2).
- do Espirito Santo, A. P., P. Perego., A. Converti., & M. D. Oliveira. 2012. Influence of milk type and addition of passion fruit peel powder on fermentation kinetics, texture profile and bacterial viability in probiotic yoghurts. *LWT*. 47(2) : 393 - 399.
- Donmez, O., B. A. Mogol, & V. Gokmen. 2017. Syneresis and rheological behaviors of set yoghurt containing green tea and green coffee powders. *Journal of dairy science*. 100(2) : 901 - 907.
- Fadhilah, Z. H., F. Perdana., R. Aldizal, dan M. Rizkio. 2021. Review: Telaah kandungan senyawa katekin dan epigalokatekin galat (EGCG) sebagai antioksidan pada berbagai jenis teh. *Jurnal Pharmascience*. 8(1) : 31 - 44.
- Ferawati., S. Melia., I. Juliyarsi., E.L.S. Suharto., E. Vebriyanti., E. Purwati, & A.R. Maulina. 2022. The physicochemical, microbial, and sensorial quality of cow's milk kefir fortified with mango pulp (*Mangifera Indica L.*). *Advanced Engineering Science*. 54(07) : 2277 - 2287.
- Heikkila, M.P. & P.E. Saris. 2003. Inhibition of *Staphylococcus aureus* by the commensal bacteria of human milk. *Journal of Applied Microbiology*. 95(3) : 471 - 478.
- Jaziri, I., M. B. Slama., H. Mhadhbi., M. C. Urdaci, & M. Hamdi. 2009. Effect of green and black teas (*Camellia sinensis (L.)*) on the characteristic microflora of yogurt during fermentation and refrigerated storage. *Food Chem*. 112 : 614 - 620.
- Jeong, C. H., H. Ryu., T. Zhang., C. H. Lee., H. G. Seo, & S. G. Han. 2018. Green tea powder supplementation enhances fermentation and antioxidant activity of set-type yogurt. *Food Science and Biotechnology*. 27 : 1419 - 1427.
- Jonathan, H. A., I. N. Fitriawati, I. I. Arief, M. S. Soenarno dan R. H. Mulyono. 2022. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik yogurt probiotik dengan

penambahan buah naga merah (*Pandanus conodeous L.*). Jurnal Ilmu Peternakan dan Teknologi Hasil Peternakan. 10(1) : 34 - 41.

- Karagözlü, C., G. Ünal., A. S. Akalın., E. Akan, & O. Kınık. 2018. The supplementary effect of black and green tea infusion on antimicrobial activities of kefir. Food and Health. 4(2) : 124 - 131.
- Kaur, T., P.P. Balgir., B. Kaur. 2019. Construction of a shuttle expression vector for lactic acid bacteria. Journal of Genetic Engineering and Biotechnology. 17(1) : 10.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI. ISBN 978-602-416-407-2.
- Korhonen, J. 2010. Forestry and Natural Sciences. Antibiotic resistance of lactic acid bacteria. University of Eastern.
- Kurniati, D., V. P. Bintoro, dan B. Dwiloka. 2020. Pengaruh perendaman dalam teh hijau dan teh hitam terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, dan mutu hedonik telur itik rebus. Journal of Nutrition Collage. 9(3) : 197 - 201.
- Kusmiati., M. A. 2002. Aktivitas bakteriosin dari bakteri *Leuconostoc mesenteroides* Pbac 1 pada berbagai media. Makara Kesehatan. 6(1) : 1 - 6.
- Kusumastuti, M. R., S. Susanti, dan A. M. Legowo. 2023. Karakteristik es krim kefir green tea sebagai pangan fungsional antiobesitas. Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research). 3(1) : 1 - 8.
- Martinus, B. A., A. Afdhil, dan A. Gusman. 2014. Perbandingan kadar fenolat total dan aktivitas antioksidan pada ekstrak daun teh (*Camellia sinensis [L.] OK*) dari kayu aro dengan produk teh hitamnya yang telah beredar. Scientia. 4(2) : 75 - 80.
- Melia, S., E. Purwati., Y. F. Kurnia, & D. R. Pratama. 2019. Antimicrobial potential of *Pediococcus acidilactici* from Bekasam, fermentation of sepat rawa fish (*Tricopodus trichopterus*) from Banyuasin, South Sumatra. Indonesia. Biodiversitas Journal of Biological Diversity. 20(12) : 3532 - 3538.
- Melia, S., Ferawati., I. Zulkarnain., J. Yuherman, & E. Purwati. 2019. Quality, viability, and antibacterial properties of *Lactobacillus fermentum* NCC2970 in probiotic fermented goat milk at 4°C. Asian Jr. Microbiol. Biotech. Environ. Sci.. 21(2) : 237 - 242.
- Melia, S., I. Juliyarsi, & Y. F. Kurnia. 2022. Physicochemical properties, sensory characteristics, and antioxidant activity of the goat milk yogurt probiotic

Pediococcus acidilactici BK01 on the addition of red ginger (*Zingiber officinale* var. *rubrum rhizoma*). Veterinary World. 15(3) : 757.

- Melia, S., I. Juliyarsi., Y.F. Kurnia., Y.E. Pratama, & D.R. Pratama. 2020. The quality of fermented goat milk produced by *Pediococcus acidilactici* BK01 on refrigerator temperature. Biodiversitas. 21(10) : 4591 - 4596.
- Michael, M., R. K. Phebus, & K. A. Schmidt. 2010. Impact of a plant extract on the viability of *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* in nonfat yogurt. International dairy journal. 20(10) : 665 - 672.
- Muniandy, P., A. B. Shori, & A. S. Baba. 2015. Comparison of the effect of green, white and black tea on *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus spp.* in yogurt during refrigerated storage. Journal of the Association of Arab Universities for Basic and Applied Sciences. 22 : 26 - 30.
- Najgebauer-Lejko, D. 2014. Effect of green tea supplementation on the microbiological, antioxidant, and sensory properties of probiotic milks. Dairy science & technology. 94 : 327 - 339.
- Najgebauer-Lejko, D. 2019. Characteristics of probiotic yoghurts supplemented with Pu-erh tea infusion. Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria. 18(2) : 153 - 161.
- Nishitani, Y., E. Sasaki., T. Fujisawa, & R. Osawa. 2004. Genotypic analyses of *lactobacilli* with range of tannase activities isolated from huma feces and fermented foods. Systematic Applied Microbiology. 27(1) : 109 - 117.
- Nuraida, L. 2015. A riview: Health promoting lactic acid baceria in traditional Indonesia fermented foods. Food Science and Human Wellnes. 4(2) : 47 - 55.
- Nurdin, Z. 2014. Kajian karakteristik yogurt dengan berbagai jenis susu selama penyimpanan beku. Skripsi, Universitas Syiah Kuala.
- Porto, M. C. W., T. M. Kuniyoshi., P. O. S. Azevedo., M. Vitolo, & R. P. S. Oliveira. 2017. *Pediococcus spp.* : An important genus of lactic acid bacteria and pediocin producers. Biotech. Adv.. 35 : 361 - 374.
- Pratama, D. R., S. Melia, dan E. Purwati. 2020. Perbedaan konsentrasi kombinasi starter tiga bakteri terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH, dan total asam tertitrasi yogurt. Jurnal Peternakan Indonesia. 22(3) : 1070 - 1077.
- Purbasari, A., S. B. M. Abduh. 2014. Nilai pH, kekentalan, citarasa, dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium Sp*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4).

- Purwati, E., S.N. Aritonang., S. Melia., I. Juliyarsi, dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik bakteri asam laktat dadiah menunjang kesehatan masyarakat. Tangerang Banten : Lembaga Literasi Dayak.
- Putranto, W.S., M. T. Suhartono., H. D. Kusumaningrum., P. E. Giriwono., A. Z. Mustopa., K. Suradi, & H. Chairunnisa. 2019. Fresh cheese probiotic with local isolate *Lactobacillus casei* 2.12 as starter in fermentation. In IOP Conference series : earth and environmental science. 334(1).
- Rahman, I.E.A. & M. A. W. Osman. 2011. Effect of sorghum type (*Sorghum bicolor*) and traditional fermentation on tannins and phytic acid contents and trypsin inhibitor activity. Journal of Food, Agriculture and Environment. 9 : 163 - 166.
- Rahmani, F., H. Gandomi., N. Noori., A. Faraki, & M. Farzaneh. 2021. Microbial, physiochemical and functional properties of probiotic yoghurt containing *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* enriched by green tea aqueous extract. Food science & nutrition. 9(10) : 5536 - 5545.
- Rohdiana, D. 2003. Teh ini Menyehatkan. Bandung : Penerbit Alfabeta.
- Setiyaningsih, D., A. Apriyantono, dan P. M. Sari. 2010. Analisa sensori untuk industri pangan dan agro. Bogor : Institut Pertanian Bogor Press.
- Umam, M. F., R. Utami, dan E. Widowati. 2012. Kajian karakteristik minuman sinbiotik pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typical*) dengan menggunakan starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. Jurnal Teknosains Pangan. 1(1) : 3 - 11.
- Utami, W. W. dan G. Anjani. 2016. Yoghurt daun katuk sebagai salah satu alternatif pangan berbasis laktogenik. Disertasi, Universitas Diponegoro.
- Widyasari, E., F. D. Yanuarsyah, dan R. N. A. Adinata. 2018. Sabun minyak jelantah ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis*) pembasmi *Staphylococcus aureus*. Bioedukasi UNS. 11(2) : 66 - 71.
- Yenrina, R. 2015. Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif. Padang : Andalas University Press.
- Yurliasni. 2010. Aktivitas antimikroba khamir asal dadih (susu kerbau fermentasi) terhadap beberapa bakteri patogen. Agripet. 11(1) : 19 - 24.
- Zakaria, Y. 2003. Pengaruh total solid dan lama penyimpanan terhadap kualitas yogur. Agripet. 4(1) : 1 - 5.
- Zhao, H.T. 1993. Metabolism of organic acids in black tea processing and its effect on tea aroma formation. Journal Tea Commun. 1 : 25 - 27.