

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardila, T. T. 2020. Uji total fenol dan aktivitas antioksidan daun teh (*Camellia sinensis*) berdasarkan tahun pangkas di kebun teh wonosari lawang. Skripsi. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang.
- Amanto, B. S., N. T. N. Aprilia., dan A. Nursiwi. 2019. Pengaruh lama blanching dan rumus petikan daun terhadap karakteristik fisik, kimia, serta sensoris teh daun tin (*Ficus carica*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 12 (1).
- Amirdivani, S., dan A. S. Baba. 2011. Changes in yogurt fermentation characteristics, and antioxidant potential and *in vitro* inhibition of angiotensin-1 converting enzyme upon the inclusion of peppermint, dill and basil. LWT – Food Science and Technology. 44 (6) : 1458-1464.
- Amirdivani, S., dan A. S. Baba. 2015. Green tea yogurt: major phenolic compounds and microbial growth. Association of Food Scientists dan Technologists. 52 (7) : 4652-4660
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 1902:2016. Teh Hitam. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional 2018. SNI 7552:2018. Minuman Susu Fermentasi. BSN, Jakarta.
- Bisson, L. 2001. The Alcoholic Fermentation. University of California at Davis, University Extension, California.
- Celik, O. F., dan M. Kilicaslan. 2023. Improving the antioxidant activity of yogurt through black and green tea supplementation. International Journal of Food Science and Technology. 58(5) : 6121–6130.
- Chairunnisa, H., R. L. Balia., dan G. L. Utama S. 2006. Penggunaan starter bakteri asam laktat pada produk susu fermentasi “*Lifihomi* .” Jurnal Ilmu Ternak. 6(2) : 102–107.
- Chaturvedula, V. S. P., and I. Prakash. 2011. The aroma, taste, color, bioactive constituents of tea. Journal of Medical Plants Research. 5(11) : 2110-2124.
- Claeys, W. L., C. Verraes., S. Cardoen., J. De Block., A. Huyghebaert., K. Raes., K. Dewettinck., dan 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.
- Delves-Broughton J. 2012. Natural Antimicrobials As Additives and Ingredients For The Preservation of Foods and Beverages. In: Baines D, Seal R (eds.). Natural Food Additives, Ingredients, and Flavourings. Woodhead Publishing, UK.

- Dewi, P. P., R. Hidayat., dan R. Permatasari. 2012. Pengukuran aktivitas antioksidan pada teh komersial serta kolerasinya dengan kandungan total fenol. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 1-10.
- Esfehani, M., S. Ghasemzadeh., dan M. Mirzadeh. 2018. Comparison of Fluoride Ion Concentration in Black , Green and White Tea. *Int J Ayurvedic Med.* 9(4):263–5.
- Fadhlurrohman, I., T. Setyawardani., dan J. Sumarmono. 2023. Karakteristik warna (hue, chroma, whiteness index), rendemen, dan persentase whey keju dengan penambahan teh hitam orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan.* 8(1) : 10–19.
- Ferawati., S. Melia., E. Purwati., I. Zulkarnain., H. Purwanto. 2019. Kualitas mikrobiologis susu kambing fermentasi menggunakan starter *Lactobacillus fermentum* strain NCC2970 pada penyimpanan suhu refrigerator. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology.* 3 (1) : 51-56.
- Glibowski, P., K. Malgorzata., L. Agnieszka., N. Katarzyna., dan O. U. Kenneth. 2019. Effect of different tea extracts on the physicochemical and sensory parameters of stirred probiotic yogurts. *Acta Sci. Pol. Technol. Alliment.* 18(2) : 185-193.
- Halid, I., A. Asio., dan K. T. Fitria. 2021. Efektivitas air seduhan teh hitam (*Camellia sinensis*) dalam menurunkan akumulasi plak. *Jurnal Bahasa Kesehatan Masyarakat.* 5(1) : 54–60.
- Hapsari, A. M., M. Masfria., dan A. Dalimunthe. 2018. Pengujian kandungan total fenol ekstrak etanol tempuyung (*Shoncus arvensis* L.). *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM).* 1(1) : 284–290.
- Hasanah, J. 2021. Uji aktivitas antioksidan dengan metode perendaman radikal bebas dan sitotoksik dengan metode brine shrimp lethality test (Bslt) akar bajakah (*Uncaria Tomentosa* (Willd Ex Schult). De). In *Prosiding Seminar Kimia.* 50-54.
- Hasria, A., J. Kusnadi., T. Ardyati., dan Suharjono. 2019. Karakteristik nutrisi susu kerbau belang toraja, Makassar. *Journal of Chemical Information and Modeling.* 53(9) : 1689–1699.
- Holland, R., V. Crow., dan B. Curry. 2011. Lactic Acid Bacteria: *Pediococcus spp.* *Encyclopedia of Dairy Sciences: Second Edition.* 149–152.
- Jaziri, I., M. Ben Slama., H. Mhadhbi., M. C. Urdaci., dan M. Hamdi. 2009. Effect of green and black teas (*Camellia sinensis* L.) on the characteristic microflora of yogurt during fermentation and refrigerated storage. *Food Chemistry.* 112(3) : 614–620.
- Incili, G. K., M. Akgol., P. Karatepe., H. Kanmaz., B. Kaya., A. Tekin dan A. A. Hayaloglu. 2023. Inibitory effect of bioactive compounds derived from

- freeze-dried paraprobiotic of *Pediococcus acidilactici* against food-borne pathogens:in-vitro and food model studies. Food research international. 170 : 1-13.
- Jusmiati, A., R. Rusli., dan L. Rijai. 2015. Aktivitas antioksidan buah kakao masak dan kulit buah kako muda. Jurnal Sains dan Kesehatan. 1(1) : 34-39.
- Karagozlu, C., G. Unal., A. S. Akalin., E. Akan., dan O. Kinik. 2017. The effects of black and green tea on antioxidant activity and sensory characteristics of kefir. Agro Food Industry Hi-Tech. 28(2) : 77–80.
- Kartamiharja, M., L. B. Akbar., dan S. Fitriani. 2011. Perbedaan pengaruh pemberian brokoli (*brassica oleracea*) organik dan brokoli non-organik kukus terhadap kadar malodialdehid plasma pada tikus jantan galur wistar yang dindukusi aloksan monohidrat. Jurnal Medika Planta. 1(3) : 50-60.
- Kasmadi, I. Mirdhayati., dan E. Rahmadani. 2011. Preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi di tiga mall kota pekanbaru. Jurnal Peternakan. 8 (1) : 27-37.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Kemenkes RI.
- Liao, S. J., dan H. R. Tong. 2008. Studies on the fatty acid and glcoside aroma precursors of different tea varieties. Journal Southwest Univ. 30 : 62-66.
- Maharani., M. B. Sudarwanto., S. Soviana., dan H. Pisestyani. 2020. Pemeriksaan kualitas susu asal kedai susu kawasan permukiman mahasiswa IPB dramaga dan cilibende bogor. Jurnal Kajian Veteriner. 8(1) : 24–33.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar.
- Marjoni, M. R., Afrinaldi dan A. D. Novita. 2015. Kandungan total fenol dan aktivitas antioksidan ekstrak air daun kersen (*Muntingia calabura L.*) total content of fenol and antioxidant activity of the aqueous extract of cherry leaf (*Muntingia calabura L.*). Jurnal Kedokteran Yarsi. 23 (3) : 187–196.
- Martinus, B. A., A. Arel., dan A. Gusman. 2015. Perbandingan kadar fenolat total dan aktivitas antioksidan pada ekstrak daun teh (*Camellia sinensis* [L.] O. K.) dari kayu aro dengan produk teh hitamnya yang telah beredar. Scientia : Jurnal Farmasi Dan Kesehatan. 4(2) : 75.
- Melia, S., E. Purwati., dan Y. F. Kurnia. 2019. Antimicrobial potential of *Pediococcus acidilactici* BK01 from Bekasam, fermentation of sepatrawa fish (*Tricopodus trichopterus*) from Banyuasin, South Sumatra, Indonesia. Biodiversitas. 20 (12): 3532-3538.
- Melia, S., I. Juliyarsi., Y. F. Kurnia, Y., Y. E. Pratama., dan D. R. Pratama. 2020. The quality of fermented goat milk produced by *pediococcus acidilactici* bk01 on refrigerator temperature. Biodiversitas. 21 (10) : 4591–4596.

- Mirdalisa, C. A., Y. Zakaria., dan N. Nurliana. 2016. Efek suhu dan masa simpan terhadap aktivitas antimikroba susu fermentasi dengan *lactobacillus casei*. Jurnal Agripet. 16(1) : 49–55.
- Mirsha, V. K., dan N. Kumar. 2017. Microbial degradation of phenol. Journal Water Pollut Purif Res. 4(1) : 17-22.
- Muniandy, P., A. B. Shori., dan A. S. Baba. 2016. Influence of green, white and black tea addition on the antioxidant activity of probiotic yogurt during refrigerated storage. Food Packaging and Shelf Life. 8 : 1–8.
- Najgebauer-Lejko, D. 2014. Effect of green tea supplementation on the microbiological, antioxidant, and sensory properties of probiotic milks. Dairy Science and Technology. 94(4) : 327–339.
- Ningrum, L. 2017. How panelis votes chicken ballotine with analog international journal of innovative science and research technology. 2 (4).
- Ning, J., D. Li., X. Luo., D. Ding., Y. Song., Z. Zhang., and X. Wan. 2016. Stepwise identification of six tea (*Camellia sinensis* (L.)) categories based on catehins, caffeine, and theanine contents combined with fisher dicriminant analysis. Food Analytical Methods. 9 (11) : 3242-3250.
- Nurdin, Z., 2014. Kajian karakteristik yogurt dengan berbagai jenis susu selama penyimpanan beku. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala.
- Nurminabari, I. S. dan R. Triani. 2021. Pendugaan umur simpan (*Camellia sinensis*) celup grade fanning dalam kemasan primer berbeda. Pasundan Food Technology Journal (PFTJ). 8(3):106-112.
- Paramita, N. L. P. V., N. P. T. W. Andari., N. M. D. Andani., dan N. M. P. Susanti. 2020. Penetapan kadar fenol total dan katekin daun teh hitam dan ekstrak aseton teh hitam dari tanaman *Camellia sinensis* var. *assamica*. Jurnal Kimia. 14(1) : 43.
- Parwata, I M. O. A. 2016. Antioksidan. Denpasar: Penerbit Universitas Udayana.
- Pamela, V. Y., R. A. Riyanto dan Septariawulan. 2022. Karakteristik sifat organoleptik yoghurt dengan variasi susu skim dan lama inkubasi. Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan. 3(1) : 18-24.
- Pratama, D. R., S. Melia., dan E. Purwari. 2020. Perbedaan persentase kombinasi starter tiga bakteri terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH, dan total asam tertitrasi yogurt. Jurnal Peternakan Indonesia. 22(3) : 1070-1077.
- Purnama, I., J. Gumilar., dan K. Suradi. 2019. Ekstraksi tanindari limbah daun teh pada berbagai suhu dan waktu. Jurnam Teknik Kimia. 6 (2).
- Rahmani, F., G. Hassan., N. Negin., F. Azita., dan F. Melika. 2021. Microbial, physiochemical and functional properties of probiotic yogurt containing

- lactobacillus acidophilus and bifidobacterium bifidum enriched by green tea aqueous extract. *Food Science and Nutrition*. 9(10) : 5536-5545.
- Rodriguez, H., J. A. Curiel., J. M. Landete., B. D. L. Rivas., F. L. D. Felipe., C.G. Cordoves., J. M. M., dan R. Munoz. 2009. Food phenolic and lactic acid bacteria. *International journal of food microbiology*. 132 : 79-90.
- Rohdiana, D. 2015. Teh: proses, karakteristik dan komponen fungsionalnya. *Food Review Indonesia*. 10 (1): 34-37.
- Samichah, dan A. Syauqy. 2014. Aktivitas antioksidan dan penerimaan organoleptik yoghurt sari wortel (*Daucus carrota L*). *Journal Of Nutrition College*. 3 : 501–508.
- Savitri, K. A. M., R. W. I Wayan., dan A. G. N. A. J. Anak. 2019. Pengaruh perbandingan teh hitam (*camellia sinensis*) dan jahe merah (*zingiber officinale var. Rubrum*) terhadap karakteristik teh celup. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(4) : 419-429.
- Shoker, E. S., M.G. El-Ziney., A. H. Yossef., dan R. I. Mashaly. 2017. Pengaruh fortifikasi teh hijau dan ekstrak daun kelor terhadap sifat fisiko-kimia, reologi, sensorik dan antioksidan yoghurt tipe set. *Jurnal Kemajuan Penelitian Susu*. 5(02) : 2–10.
- Shirmohammadli, Y., D. Efhamisasi dan A. Pizza. 2019. Tannins as a sustainable ra material for green chemistry: a review. *Industrial crops and products*. 126 : 316-332.
- Simamora, D., E. Rossi., J. T. Pertanian., dan F. Pertanian. 2017. Utilization of pedada (*Sonneratia caseolaris*) for making fruit leather. 4 (2).
- Sindhi, V., V. Gupta., K. Sharma., S. Bhatnagar., R. Kumari., and N. Dhaka. 2013. Potential applications of antioxidants – a review. *Journal of Pharmacy Research*. Vol 7 : 828–835.
- Singh, J.P., A. Kaur., N. Singh., L. Nim., K. Shevkani., H. Kaur., and D. S. Arora. 2016. In vitro antioxidant and antimicrobial properties of jambolan (*Syzygium cumini*) fruit polyphenols. *LWT*, 65 (January): 1025-1030.
- Sudaryat, Y., M. Kusmiyati., C. R. Pelangi., A. Rustamsyah., dan D. Rohdiana. 2016. Antioxidant activity of ten grades of Indonesia black tea (*Camellia sinensis (L.) O. Kuntze*) liquor. *Jurnal Sains Teh Dan Kina*. 18(2).
- Suharto, E. L. S., I. I. Arief., dan E. Taufik. 2016. Quality and antioxidant activity of yogurt supplemented with roselle during cold storage. *Media Peternakan*. 39 (2) : 82-89.
- Susanto, H., M.R. Indra., dan S. Karyono. 2012. Pengaruh sari seduh teh hitam (*Camellia sinensis*) terhadap ekspresi IGF-1, ERK1/2 dan PPARJ pada jalur MAPK (Mitogen activated protein kinase) jaringan lemak visceral tikus

- wistar dengan diet tinggi lemak. *The Journal of Experimental Life Sciences*. 2(2) : 89–97.
- Suseno, R., Surhaini., dan B. S. Naufal. 2023. Karakteristik campuran tah hitam (*Camellia sinensis*) dan kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 13(2) : 70-87.
- Susilorini, T. E. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Swiader, K., A. Florowska., Z. Konisiewicz., dan Y. Chen. 2020. Functional tea-infused set yoghurt development by evaluation of sensory quality and textural properties. *Foods*. 9 : 1–19.
- Syainah, E., S. Novita., dan R. Yanti. 2014. Kajian pembuatan yogurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Jurnal Skala kesehatan*. 5 (1).
- Tsai, P.J., T.H. Ysai, C.H. Yu, S.C. Ho. 2006. Comparison of no-scavenging and no suppressing activities of different herbal teas with those of green tea. *Food Chemistry*. 103 (1) : 181 – 187.
- Tsai, P. J., F. F. Miao., E. Seppala., H. H. Fung., dan D. Y. Yeung. 2007. Influence and adjustment goals : sources of cultural differences in ideal affect. *Journal of Personality and Social Psychology*. 92 (6) : 1102-1117.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Unal, G., C. Karagozlu., O. Kinik., E. Akan., dan A. S. Akalin. 2018. Effect of supplementation with green and black tea on microbiological characteristics, antimicrobial and antioxidant activities of drinking yoghurt. *Journal of Agricultural Science*. 24(2) : 153–161.
- Vanmathi, S. M., M. Monitha Star., N. Venkateswaramurthy., dan R. Sambath Kumar. 2019. Preterm birth facts: A review. *Research Journal of Pharmacy and Technology*. 12(3) : 1383–1390.
- Wardhani, S. A., H. Haris., dan M. Z. Fanani. 2023. Kajian produk olahan susu fermentasi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 5(1) : 34–37.
- Watson, R.,R. 2014, *Polyphenols in Plants :Isolation, Purification and Extract Preparation*, Academic Press, USA.
- Widyasari, E., F. D. Yanuarsyah., dan R. N. A. Adinata. 2018. Sabun minyak jelantah ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis*) pembasmi staphylococcus aureus used cooking oil soap camellia sinensis extract towards the growth of staphylococcus aureus. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 11 : 68–73.

- Winarsi, H., 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius. hal. 6, 77-80, 183
- Winarsi, H., T. S. Aisyah., Kartini., dan N. H. Iva. 2019. Fermentasi bakteri asam laktat meningkatkan kandungan fenolik dan serat yogurt susu kecambah kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*), minuman fungsional untuk obesitas. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*. 3(1) :64-75.
- Yulia, A., Yernisa., dan Feni. 2018. Karakteristik kimia dan penerimaan konsumen minuman herbal teh hitam kayu aro – kayu manis asal kabupaten kerinci provinsi jambi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*. 1(1) : 14-24.

