

DAFTAR PUSTAKA

- Adhy, S., A. Fahmi, K. A. M. Azzahra, and R. Zakiyuddin, Ahmad Muhammad. 2019. Pelatihan Pembuatan Inovasi Variasi Olahan Teh Hijau, Pengujian Kandungan Flavonoid dan Antioksidan Variasi Olahan Teh Hijau Di Desa Kaliprau. In: Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP-UNNES. p 354–359. Available From: Semnasppm.Undip.Ac.Id
- Adinda, A. A., D. Limanan, and F. Ferdinal. 2023. Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*): Uji Fitokimia, Total Antioksidan, dan Kadar Fenolik Total. Jurnal Kesehatan Tambusai. 4(3):3580–3586.
- Agarwal, A., M. Gupta, A. Kumari, and A. Gupta. 2022. Development and Characterization Of Physico-Chemical and Functional Properties Of Green Tea Yoghurt. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences. 11(5):2–6. Doi:10.55251/Jmbfs.4666.
- Aini, J. N., J. Sumarmono, and A. H. D. Rahardjo. 2022. Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Ph, Total Asam Tertitrasi dan Sineresis Yoghurt Susu Sapi Low Fat. In: Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. p 1–7.
- Aman, I. G. M. 2017. Makanan Sebagai Sumber Antioksidan. Bali Health Journal. 1(1):49–55.
- Amanda, S., T. Setyawardani, and J. Sumarmono. 2022. Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Viskositas, Warna dan Water Holding Capacity Yoghurt Susu Sapi Low Fat. In: Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. p 621–628.
- Amirdivani, S., and A. S. H. Baba. 2015. Green Tea Yoghurt: Major Phenolic Compounds and Microbial Growth. Journal of Food Science and Technology. 52(7):4652–4660. Doi:10.1007/S13197-014-1670-6.
- Amirdivani, S., and A. S. Hj Baba. 2013. Rheological Properties and Sensory Characteristics Of Green Tea Yoghurt During Storage. Life Science Journal. 12:378–390.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan Ph, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut Dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. Journal of Agritech Science. 1(2):68–74.
- Anindita dan Soyi. 2017. Studi Kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani Melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi Yang Beredar Di Kota Yogyakarta. Indonesian Journal of Animal Science. 19(2):96–105.
- Anjarsari, D., and I. Ratna. 2016. Katekin Teh Indonesia : Prospek dan Manfaatnya. Kultivasi. 15:99–106. Doi:10.24198/Kultivasi.V15i2.11871.
- Arifani, Devi Siti, R. Z. dan S. A. C. L. 2017. Sifat Fisikokimia Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) dengan Penambahan Berbagai Level Susu Skim. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 11:1-5.
- Astuti, R., and A. R. Fadilla. 2020. *Hibiscus Sabdariffa* (Rosela) Sebagai Alternatif Minuman Teh Berkafein Rendah. Jurnal Cendekia Sambas. 1(2):69–76.

- BPOM. 2011. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Farmakovigilans. 53:1689–1699.
- Butnariu, M., and I. Sarac. 2019. Functional Food. International Journal Of Nutrition. 3(3):7–16. Doi:10.1136/Bmj.328.7440.E277.
- Cantika, W. P., V. O. Siregar, and R. Sulistiarini. 2022. Perbandingan Efektivitas Teh Daun Kecombrang (*Etlingera Elatior*) dan Teh Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Mencit (*Mus Musculus*) Yang Diinduksi Aloksan. In: Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences. p 15:188–193. Doi:10.25026/Mpc.V15i1.641.
- Celik, O. F., and M. Kilicaslan. 2023. Original Article Improving The Antioxidant Activity Of Yoghurt Through Black and Green Tea Supplementation. International Journal of Food Science and Technology. 58(5):6121–6130. Doi:10.1111/Ijfs.16722.
- Chabiburochman, M. M., and M. F. Kurniawan. 2024. Efektivitas Penambahan Ekstraksi Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Pada Yoghurt Terhadap Aktifitas Total Mikroorganisme dan Antioksidan. Jurnal Ilmiah Peternakan. 5(2):79–86.
- Dai, S., H. Corke, and N. P. Shah. 2016. Utilization Of Konjac Glucomannan As A Fat Replacer In Low-Fat and Skimmed Yoghurt. Journal of Dairy Science. 99(9):7063–7074. Available From: <http://dx.doi.org/10.3168/jds.2016-11131>
- Damayanti, N. H., and T. Setyawardani. 2020. Viskositas dan Total Padatan Yoghurt Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Journal of Animal Science and Technology. 2(3):251–258.
- Djali, M., S. Huda, and L. andriani. 2018. Physicochemical Characteristics Of Non-Fat Yoghurt With Whey Protein Concentrate and Xanthan Gum Addition. Agritech. 38(2):178–186.
- Dönmez, Ö., B. A. Mogol, and V. Gökmen. 2017. Syneresis and Rheological Behaviors Of Set Yoghurt Containing Green Tea and Green Coffee Powders. Journal of Dairy Science. 100(2):901–907. Available From: <http://dx.doi.org/10.3168/jds.2016-11262>
- Fadhilah, Z. H., F. Perdana, R. Aldizal, and M. Rizkio. 2021. Review : Telaah Kandungan Senyawa Katekin dan Epigallocatekin Galat (EGCG) Sebagai Antioksidan Pada Berbagai Jenis Teh. Jurnal Pharmascience. 8:31–44.
- Fadhlurrohman, I., T. Setyawardani, and J. Sumarmono. 2023. Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju Dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia Sinensis* Var. *Assamica*). JITIPARI. 8(1):10–19. Doi:10.33061/Jitipari.V8i1.8133.
- Fardhyanti, D. S., and S. S. Julianur. 2015. Karakterisasi Edible Film Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan Dari Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). Jurnal Bahan Alam Terbarukan. 4(1):68–73. Doi:10.15294/jbat.V4i2.4127.
- Farhan, M. 2022. Green Tea Catechins: Nature's Way Of Preventing and Treating Cancer. International Journal of Molecular Sciences. 23(18):1-16. Doi:10.3390/Ijms231810713.

- Farida, S., and A. Maruzy. 2016. Kecombrang (*Etlingera Elatior*): Sebuah Tinjauan Penggunaan Secara Tradisional, Fitokimia Dan Aktivitas Farmakologinya. *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*. 9(1):19–28. Doi:10.22435/Toi.V9i1.6389.19-28.
- Fatmala, N., K. Al Adam, and Y. K. Risna. 2023. Jurnal Sains Pertanian Karakteristik Sensoris dan Nilai Ph Yoghurt Dengan Variasi Starter Bakteri Yang Di Inkubasi Selama 8 Jam. *Jurnal Sains Pertanian* 7(3):106–109.
- Friska Pertiwi, A., E. Taufik, and I. I. Arief. 2022. Karakteristik Kefir Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 28(1):34–45. Doi:10.18343/Jipi.28.1.34.
- Futra, R. K., T. Setyawardani, and T. Y. Astuti. 2020. Pengaruh Penggunaan Pektin Nabati Dengan Presentase Yang Berbeda Terhadap Warna dan Tekstur Yoghurt Susu Sapi. *Journal of Animal Science and Technology*. 2(1):20–28.
- Ha, H. T., D. X. Cuong, L. H. Thuy, P. T. Thuan, D. T. T. Tuyen, V. T. Mo, and D. H. Dong. 2022. Carrageenan Of Red Algae *Eucheuma Gelatinae*: Extraction, Antioxidant Activity, Rheology Characteristics, and Physicochemistry Characterization. *Molecules*. 26:1–16.
- Habiburrohman, D., and A. Sukohar. 2018. Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobal Pada Polifenol Teh Hijau. *Jurnal Agromedicine Unila*. 5(2):587–591. Available From: <https://Juke.Kedokteran.Unila.Ac.Id/Index.Php/Agro/Article/View/2116/Pdf>
- Haryanto, N. N. R. Junita, and dan Y. N. I. Annisa Qolbi Dzahab. 2023. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Lemak, Abu, Protein, Air, Dan Tingkat Keasaman Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Sain dan Teknik*. 5(2):93–101.
- Hotchkiss, S., M. Brooks, R. Campbell, K. Philp, and A. Trius. 2018. The Use Of Carrageenan In Food. *Protests Riots Past Present Futur. Perspect.* 47–75. Available From: <https://Mail.Google.Com/Mail/U/0/?Pli=1%5Cnpapers3://Publication/Uuid/D84FC782-E317-4880-B951-0697213436E1>
- Innocente, N., M. Biasutti, F. Rita, R. Brichese, G. Comi, and L. Iacumin. 2016. Effect Of Indigenous *Lactobacillus Rhamnosus* Isolated From Bovine Milk On Microbiological Characteristics and Aromatic Profile Of Traditional Yoghurt. *Food Science Technology*. 66(3):158–164. Doi:10.1016/J.Lwt.2015.10.031. Available From: [Http://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Lwt.2015.10.031](http://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Lwt.2015.10.031)
- Izquierdo-Vega, J. A., D. A. Arteaga-Badillo, M. Sánchez-Gutiérrez, J. A. Morales-González, N. Vargas-Mendoza, C. A. Gómez-Aldapa, J. Castro-Rosas, L. Delgado-Olivares, E. Madrigal-Bujaidar, and E. Madrigal-Santillán. 2020. Organic Acids From Roselle (*Hibiscus Sabdariffa* L.)-A Brief Review Of Its Pharmacological Effects. *Biomedicines*. 8(1):1–16. Doi:10.3390/BIOMEDICINES8050100.
- Jeong, C. H., H. Ryu, T. Zhang, C. H. Lee, H. G. Seo, and S. G. Han. 2018. Green Tea Powder Supplementation Enhances Fermentation and Antioxidant Activity Of Set-Type Yoghurt. *Food Science Biotechnology*. 27(5):1419–1427. Doi:10.1007/S10068-018-0370-9. Available From: <https://Doi.Org/10.1007/S10068-018-0370-9>

- Karmana, I. W. 2023. Artikel Review : Bioaktivitas Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Beserta Pemanfaatannya. Educ. Jurnal Ilmu Ilmu Pendidik. 3(3):208–216. Doi:10.36312/Educatoria.V3i3.200.
- Khaerah, A., and F. Akbar. 2019. Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Dari Beberapa Varian Teh Yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM. p 472–476.
- Kusmiyati, M., Y. Sudaryat, I. A. Lutfiah, A. Rustamsyah, and D. Rohdiana. 2015. Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol Total, dan Flavonoid Total Teh Hijau (*Camellia Sinensis L. O Kuntze*) Asal Tiga Perkebunan Jawa Barat. Jurnal Penelitian Teh dan Kina. 18(2):101–106.
- Kusnan, A. 2022. Pengaruh Teh Hijau Dalam Menurunkan Tekanan Darah: Systematic Review. Nurs. Updat. J. Ilm. Ilmu Keperawatan P-ISSN 2085-5931 E-ISSN 2623-2871. 13:69–79.
- Kusriani, H. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksik Serta Penetapan Kadar Senyawa Fenol Total Ekstrak Daun, Bunga, dan Rimpang Kecombrang (*Etlingera Elatior*). Jurnal Pharmacy. 14(1):51–63.
- Leslie, P. J., and S. Gunawan. 2019. Uji Fitokimia dan Perbandingan Efek Antioksidan Pada Daun Teh Hijau , Teh Hitam , dan Teh Putih (*Camellia Sinensis*) Dengan Metode DPPH (2 , 2-Difenil-1- Pikrilhidrazil). Tarumanagara Medical Journal. 1(2):383–388.
- Liem, J. L., and M. H. Marina. 2021. Pengaruh Umur Daun Teh Dan Waktu Oksidasi Enzimatik Terhadap Kandungan Total Flavonoid Pada Teh Hitam (*Camellia Sinesis*). Jurnal Teknologi Pertanian Lampung. 10:41–48. Available From: <http://Dx.Doi.Org/10.23960/Jtep-L.V10.I1.41-48>
- Lim, E. 2017. Effect Of Green Tea Supplementation On Probiotic Potential, Physico-Chemical, and Functional Properties Of Yoghurt. Korean Journal Microbiology. 53:103–117.
- Maharani, A. I., F. Riskierdi, I. Febriani, K. A. Kurnia, N. A. Rahman, N. F. Ilahi, and S. A. Farma. 2021. Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal Dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. Prosiding Seminar Nasional Biologi. 1(2):390–399.
- Maharani, S., A. Rahayu, D. N. Azizah, D. L. Rahayu, U. Pendidikan, and I. Bandung. 2019. Perbandingan Penambahan Ekstrak Teh Pada Karakteristik Kimia Caspian Sea Yoghurt. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 3(2):138–149.
- Mardiah, Zakaria FR, Prangdimurti E, and Damanik R. 2015. Perubahan Kandungan Kimia Sari Rosela Merah dan Ungu (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Hasil Pengeringan Menggunakan Cabinet Dryer dan Fluidized Bed Dryer. Jurnal Teknologi Indonesia Pertanian. 25(2):1–7.
- Maruyama, K., F. Kihara-Negishi, N. Ohkura, Y. Nakamura, M. Nasui, and M. Saito. 2017. Simultaneous Determination Of Catechins and Caffeine In Green Tea-Based Beverages and Foods For Specified Health Uses. Food and Nutrition Sciences. 8(3):316–325.

- Marwati, M., A. Emmawati, M. M. Banin, F. Sigalingging, and A. Rahmadi. 2023. Pengaruh Perbandingan Sari Nanas Madu dan Susu Skim Terhadap Total Asam Tertitrasi, Total BAL dan Karakteristik Sensoris Yoghurt Nanas Madu. *Journal of Tropical AgriFood*. 5(1):43. Doi:10.35941/Jtaf.5.1.2023.9495.43-47.
- Meilanie, R. T., I. I. Arief, and E. Taufik. 2018. Karakteristik Yoghurt Probiotik Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 6(1):36–44. Doi:10.29244/Jipthp.6.1.36-44.
- Mukhoiyaroh, S., F. Nurdyansyah, R. M. D. Ujianti, and A. R. Affandi. 2022. Pengaruh Penggunaan Berbagai Sumber Prebiotik Terhadap Karakteristik Kimia Yoghurt Sinbiotik. *Jurnal Teknologi Pangan*. 16(1):124-140. Doi:10.33005/Jtp.V16i1.2884.
- Muniandy, P., A. B. Shori, and A. S. Baba. 2015. Comparison Of The Effect Of Green, White and Black Tea On *Streptococcus Thermophilus* and *Lactobacillus Spp.* In Yoghurt During Refrigerated Storage. *Journal of the Association of Arab Universities for Basic and Applied Sciences*. 22:26–30. Doi:10.1016/J.Jaubas.2015.11.002. Available From: [Http://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Jaubas.2015.11.002](http://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Jaubas.2015.11.002)
- Muniandy, P., A. B. Shori, and A. S. Baba. 2016. Influence Of Green, White and Black Tea Addition On The Antioxidant Activity Of Probiotic Yoghurt During Refrigerated Storage. *Food Packaging and Shelf Life*. 8:1–8. Doi:10.1016/J.Fpsl.2016.02.002. Available From: [Http://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Fpsl.2016.02.002](http://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Fpsl.2016.02.002)
- Najgebauer-Lejko, D., M. Witek, D. Żmudziński, and A. Ptasek. 2020. Changes In The Viscosity, Textural Properties, and Water Status In Yoghurt Gel Upon Supplementation With Green and Pu-Erh Teas. *Journal of Dairy Science*. 103(12):11039–11049. Doi:10.3168/Jds.2020-19032.
- Naufalin, R., Erminawati, and D. N. Wibowo. 2021. Antioxidant Activities, Physicochemical Properties and Sensory Characteristics Of Kecombrang Tea (*Etlingera Elatior*) As Functional Drink. In: *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. p 653. Doi:10.1088/1755-1315/653/1/012129.
- Nugraha, W., D. Koesoemawardani, F. Nurainy, S. Rizal, J. Teknologi, H. Pertanian, F. Pertanian, and U. Lampung. 2022. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Yoghurt Rasa Pisang Ambon. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1:253–261.
- Nugroho, D. F., and D. A. Wijayanti. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Wortel Pada Yoghurt Ditinjau Dari Aw , Kadar Air , Viskositas , Total Asam Tertitrasi Dan Kadar Protein. *Agrisaintifika*. 5:18–23.
- Nurbaeti, S. N., H. Anugrah, and H. IH. 2024. Pengaruh Penambahan Emulgator Gelatin, Gom Arab, dan Karagenan Terhadap Sifat Fisik Yoghurt Daily Yo Rasa Durian. Indones. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*. 4(1):97–108. Doi:10.37311/Ijpe.V4i1.24506.
- Nurkhasanah, N., and A. Amelia. 2020. The Antioxidant Activity and Stability Of Yoghurt Fortified With Rosella (*Hibiscus Sabdariffa Linn*) Calyx Extract. *Pharmaciana*. 10:365. Doi:10.12928/Pharmaciana.V10i3.16690.

- Nurminabari, I. S. 2018. Kajian Penambahan Skim dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt Dari Whey. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1):54. Doi:10.23969/Pftj.V5i1.810.
- Oktaviani, M., J. Sumarmono, dan A. H. D. R. 2022. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Water Holding Capacity (WHC) dan Sineresis Yoghurt Susu Sapi. In: *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap)*. p 601–607. Available From: [Http://Jnp.Fapet.Unsoed.Ac.Id/Index.Php/Psv/Article/View/1655](http://Jnp.Fapet.Unsoed.Ac.Id/Index.Php/Psv/Article/View/1655)
- Pamela, V. Y., R. A. Riyanto, S. Kusumasari, B. Meindrawan, A. M. Diwan, and I. Istihamsyah. 2022. Karakteristik Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim dan Lama Inkubasi. *Nutr. J. Pangan,Gizi,Kesehatan*. 3:18–24. Doi:10.30812/Nutriology.V3i1.1963.
- Pangestu, R. F., Anang Mohamad Legowo, A. N. Al-Baarri, and Y. B. Pramono. 2017. Aktivitas Antioksidan , Ph , Viskositas , Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL), Pada Yoghurt Powder Daun Kopi Dengan Jumlah Karagenan Yang Berbeda. *J. Apl. Teknol. Pangan*. 6:78–84.
- Paramita, N. L. P. V., N. P. T. W. andari, N. M. D. andani, and 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*. *J. Kim*. 14:43. Doi:10.24843/Jchem.2020.V14.I01.P08.
- Prasetya, R., J. Sumarmono, T. Setyawardani, and M. Tianling. 2022. Total Asam Tertitrasi, Ph dan Tekstur Yoghurt Yang Ditambah Ekstrak Beras Hitam Dengan Pemberian Hidrokoloid Yang Berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto*. p 614–620.
- Pratama, Y., S. B. M. Abduh, A. M. Legowo, Y. B. Pramono, and A. N. Albaarri. 2018. Optimum Carrageenan Concentration Improved The Physical Properties Of Cabinet-Dried Yoghurt Powder. In: *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci*. p 102. Doi:10.1088/1755-1315/102/1/012023.
- Prayitno, S. S., A. U. Prastujati, and R. W. Safitri. 2022. Pengaruh Penambahan Pati Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Sifat Fisik Yoghurt Susu Kambing. *Jurnal Sains Peternakan. Nusantara*. 2(1):65–72.
- Prayitno, S. S., J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, and T. Setyawardani. 2020. Modifikasi Sifat Fisik Yoghurt Susu Kambing Dengan Penambahan Microbial Transglutaminase dan Sumber Protein Eksternal. *urnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(2):77–82. Doi:10.17728/Jatp.6396.
- Purbowati, I. S. M., K. Karseno, A. Maksum, and I. A. Ibrahim. 2021. Performance Improvement Of Yoghurt Through The Variation Of Roselle Extract Addition and Fermentation Time. *Agrointek*. 15:477–485. Doi:10.21107/Agrointek.V15i2.7793.
- Putri, I. R., D. H. Putri, R. Fevria, and L. Advinda. 2021. Making Yoghurt Using A Biokul As A Starter. In: *Prosiding Seminar NASional Biologi*. p 335–344.
- Putri, Y. S., D. F. Kusharyati, and H. Pramono. 2020. Kualitas Yoghurt Dengan Penambahan *Bifidobacterium* Sp. Bb2E. *Bioeksakta Jurnal Ilmu. Biologi*. 2:49.

- Rachman, A., E. Taufik, and I. I. Arief. 2018. Karakteristik Yoghurt Probiotik Rosella Berbahan Baku Susu Kambing dan Susu Sapi Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 6(2):73–80. Doi:10.29244/Jipthp.6.2.73-80.
- Rahayu, P. P., and R. D. andriani. 2018. Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sari Jagung Dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13:38–45. Doi:10.21776/Ub.Jitek.2018.013.01.4.
- Rahmawati, I. S., and W. Suntornsuk. 2016. Effects Of Fermentation and Storage On Bioactive Activities In Milks and Yoghurts. *Procedia Chemistry*. 18:53–62. Doi:10.1016/J.Proche.2016.01.010.
- Rohdiana, D. 2015. Teh : Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya. *Foodreview Indonesia*. 10:34–37.
- Rohmah, A., A. Martin, and M. Megasari. 2022. Pendampingan Pemasaran Berbasis Media Sosial Hasil Olahan Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa L) Home Industri Ibu Sam Dusun 1 Pekon Ambarawa Timur Sebagai Bahan Utama Teh Tradisional Bagi Masyarakat. *Jurnal Pkm Pemberdayaan Masyarakat*. 3:107–116. Doi:10.56327/Jurnalpkm.V3i3.61.
- Rohman, E., and S. Maharani. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Edufortech*. 5. Doi:10.17509/Edufortech.V5i2.28812.
- Rusli, D., Y. A. Saputra, I. Srianta, I. Nugerahani, I. Kuswardani, and M. Matoetina. 2022. Pengaruh Penambahan Bee Pollen Terhadap Karakteristik Yoghurt Angkak Biji Durian. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 21:168–182.
- Safitri, N. K. Mansoor, A. F. I. Faturhman, N. S. Putri, L. Nailufhar, M. I. Prawira-Atmaja, and S. Maharani1a. 2024. Pengaruh Perbedaan Kadar Protein dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt Teh Hijau. *Jurnal Agroindustri Halal*. 10:152–162.
- Savitry, N. I. 2017. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai Ph, Viskositas, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Penambahan Jus Buah Tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6:3–10.
- Setiarto, R. H. B., N. Widhyastuti, and I. Fairuz. 2017. Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat dan Penambahan Tepung Talas Termodifikasi Terhadap Kualitas Yoghurt Sinbiotik. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 18–30.
- Setyawardani, E., A. H. D. Rahardjo, and T. Setyawardani. 2021. Pengaruh Jenis Susu Terhadap Sineresis, Water Holding Capacity, dan Viskositas Yoghurt The Effect Of Milk Type On Syneresis, Water Holding Capacity, and Yoghurt Viscosity. *Jornal Animal Science Technology*. 3:242–251.
- Setyawardani, T., M. Sulistyowati, K. Widayaka, and J. Sumarmono. 2018. Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Perbedaan Tingkat Kemanisan. In: *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VI*. p 297–301.

- Sinaga, D. P., R. Damanik, T. D. Siboro, S. T. Purba, and M. Saragih. 2023. Penyuluhan Tentang Manfaat Mengonsumsi Yoghurt dan Cara Pembuatannya Guna Mendorong Ekonomi Serta Kesehatan Masyarakat Di Kelurahan Sukamakmur Pemataangsiantar. J. Pengabd. Masy. Sapangambe Manoktok Hitei. 3:23–27. Doi:10.36985/Jpmsm.V3i1.616.
- Sudaryat, Y., M. Kusmiyati, C. R. Pelangi, A. Rustamsyah, and D. Rohdiana. 2015. Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Teh Hitam (*Camellia Sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia. Jurnal Penelitian Teh dan Kina. 18:95–100.
- Sumarmono, J. 2016. Yoghurt dan Concentrated Yoghurt : Makanan Fungsional Dari Susu. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada masyarakat. Universitas Jenderal Soedirman. 1–36.
- Supriatna, U., T. Setyawardani, and J. Sumarmono. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* Linn) Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam Laktat dan Ph Whey Kefir Susu Kambing. Bulletin of Applied Animal Research. 4(2):65–72. Doi:10.36423/Baar.V4i2.1022.
- Suwarni, E., and K. D. Cahyadi. 2016. Aktivitas Antiradikal Bebas Ekstrak Etanol Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Dengan Metode Dpph. J. Ilm. Medicam. 2:39–46. Doi:10.36733/Medicamento.V2i2.1095.
- Swiader, K., A. Florowska, Z. Konisiewicz, and Y. Chen. 2020. Functional Tea-Infused Set Yoghurt Development By Evaluation Of Sensory Quality and Textural Properties. Foods. 9:1–19.
- Tarwendah, I. P. 2017. JURNAL REVIEW : Comparative Study Of Sensory Attributes and Brand Awareness In Food Product : A Review. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2):66–73.
- Theafelicia, Z., and S. N. Wulan. 2023. Comparison Of Various Methods For Testing Antioxidant Activity (DPPH, ABTS, and FRAP) On Black Tea (*Camellia Sinensis*) Zerlinda. Jurnal Teknologi Pertanian. 24:35–44.
- Tianling, M., J. Sumarmono, T. Setyawardani, and R. Prasetya. 2022. Karakteristik Fisik Yoghurt Yang Ditambah Ekstrak Beras Hitam Dengan Hidrokoloid Yang Berbeda. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX. p 380–388.
- Triana, A. N., T. Setyawardani, and J. Sumarmono. 2022. Pengaruh Jenis Susu Pada Ph, Total Asam dan Warna Kefir Tradisional. Journal Animal Science Technology. 4:15–25.
- Trivana, L., and M. Nur. 2023. Metabolisme Katekin Teh Hijau dan Manfaat Kesehatan Terhadap Obesitas. War. BSIP Perkeb. 1:1–7.
- Ünal, G., C. Karagözlü, Ö. Kinik, E. Akan, and 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 Sciences. 24(2):153–161. Doi:10.15832/Ankutbd.446430.

- Wardhani, S. A., H. Haris, M. Z. Fanani, T. Pangan, U. Djuanda, F. Pertanian, and U. Djuanda. 2023. Kajian Produk Olahan Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu Pangan*. 5:34–37.
- Wibowo, N. K., M. Rudyanto, and D. Agus Purwanto. 2022. Aktivitas Antioksidan Teh Hijau dan Teh Hitam. *Camellia*. 1(2):48–55.
- Widyawati, P. S., T. D. W. Budianta, Y. D. W. Werdani, and M. O. Halim. 2018. Aktivitas Antioksidan Minuman Daun Beluntas Teh Hitam (*Pluchea Indica Less-Camelia Sinensis*). *Agritech*. 38(2):200. Doi:10.22146/Agritech.25699.
- Yurliasni, Y., Z. Hanum, D. Dzarnisa, S. S. Jannah, and A. Simamora. 2023. The Potential Of Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Petals Juice Inoptimizing The Profile Of Fermented Goat's Milk. In: *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. p 1183. Doi:10.1088/1755-1315/1183/1/012085.
- Zulaikhah, S. R., and R. Fitria. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*) Sebagai Perisa Alami Terhadap Warna, Total Padatan Terlarut dan Sifat Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(4):434–440. Doi:10.31186/Jspi.Id.15.4.434-440.

