

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI  
DAUN TEH HIJAU (*Camellia sinensis*)  
TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS  
YOGHURT ANGKAK BIJI DURIAN**

**SKRIPSI**



**OLEH:  
REBECCA ANGELINA  
NRP. 6103018005  
ID TA. 43934**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2022**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI  
DAUN TEH HIJAU (*Camellia sinensis*)  
TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS  
YOGHURT ANGKAK BIJI DURIAN**

**SKRIPSI**

Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan  
Program Studi Teknologi Pangan

**OLEH:**  
**REBECCA ANGELINA**  
**NRP. 6103018005**  
**ID TA. 43934**

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDAYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2022

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau (*Camelia sinensis*) Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Yoghurt Angkak Biji Durian”** yang ditulis oleh Rebecca Angelina (6103018005), telah diujikan pada tanggal 13 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



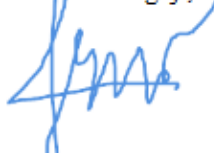
Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si

NIK: 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 19 Januari 2022

Sekretaris Penguji,



Netty Kusumawati, S.TP., M.Si

NIK: 611.96.0245

NIDN: 0730127101

Tanggal: 19 Januari 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan – Fakultas Teknologi Pertanian  
Ketua Dekan



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si

NIK: 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 24 Januari 2022



Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.

NIK: 611.00.0429

NIDN:

Tanggal: 24 Januari 2022

## **SUSUNAN TIM PENGUJI**

Ketua :\_Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si

Sekretaris : Netty Kusumawati, S.TP., M.Si

Anggota : Ir. Indah Kuswardani, MP.

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

### **Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian**

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003) tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1(e) Tahun 2019.

Surabaya, 15 Januari 2022



Rebecca Angelina

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Rebecca Angelina  
NRP : 6103018005

Menyetujui skripsi saya:

Judul : Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau  
(*Camellia sinensis*) Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris  
Yoghurt Angkak Biji Durian

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 15 Januari 2022  
Yang menyatakan,

  
  
Rebecca Angelina

Rebecca Angelina, NRP 6103018005, **Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian.**

Di bawah bimbingan:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
2. Netty Kusumawati, S.TP, M.Si.

**ABSTRAK**

Yoghurt merupakan produk pangan berbasis susu yang mengandung Bakteri Asam Laktat (BAL) sebagai bakteri probiotik. Dalam penelitian ini, proses pembuatan yoghurt melibatkan *Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus acidophilus* yang saling berinteraksi untuk menghasilkan suatu produk pangan fungsional. Jenis susu *fullcream* yang digunakan dalam pembuatan yoghurt berpotensi menyebabkan hiperkolestroleemia. Penambahan angkak biji durian berperan sebagai antihiperkolestroleemia karena mengandung senyawa Monacolin-K. Penambahan angkak biji durian pada yoghurt dapat menimbulkan *aftertaste* yang kurang disukai oleh konsumen dan meningkatkan laju sineresis selama proses penyimpanan. Penambahan ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis*) diharapkan dapat meningkatkan tingkat kesukaan konsumen terhadap sifat-sifat sensoris dan fisik dari yoghurt angkak biji durian. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi bubuk daun teh hijau terhadap sifat fisik dan sensoris dari yoghurt angkak biji durian. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok dengan 1(satu) faktor, yaitu konsentrasi ekstrak daun teh hijau yang terdiri dari 5 taraf perlakuan, yaitu 0%; 0,5%; 1,5%; dan 2% dengan 5 (lima) kali ulangan. Data akan dilakukan analisa dengan menggunakan uji ANOVA pada  $\alpha=5\%$  dan apabila berpengaruh nyata, dilanjutkan dengan uji DMRT pada  $\alpha=5\%$  untuk mengetahui adanya perbedaan antar perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan, perbedaan konsentrasi daun teh hijau tidak berpengaruh nyata terhadap sineresis dan uji hedonik, serta berpengaruh nyata terhadap viskositas, WHC, tekstur, dan warna. Perlakuan terbaik dengan metode De Garmo adalah penambahan konsentrasi daun teh hijau sebesar 0,5%

**Kata kunci:** Yoghurt, Ekstrak Angkak Biji Durian, Ekstrak Daun Teh Hijau

Rebecca Angelina, NRP 6103018005, **The Effect of Difference Concentrations of Green Tea Leaves (*Camellia sinensis*) on The Physical and Sensory Properties of *Monascus* Fermented Durian Seeds Yogurt**

Advisory Committee:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
2. Netty Kusumawati, S.TP, M.Si.

### ABSTRACT

Yogurt is a milk-based food product that contained Lactic Acid Bacteria (LAB) as probiotic bacteria. In this research, the process of making yogurt involves *Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, and *Lactobacillus acidophilus* that interact with each other to produce a functional food product. The type of full cream milk used in making yogurt has the potential to cause hypercholesterolemia. The addition of *Monascus*-fermented durian seeds is expected as an antihypercholesterolemia because it contains of Monacolin-K. This addition causes an aftertaste that is less favored by consumers and increase the rate of syneresis during the storage process. The addition of green tea leaf extract powder (*Camellia sinensis*) is expected to increase the level of consumer preference for the sensory properties and physical characteristics of durian Angkak yogurt. The purpose of this study was to determine the effect of differences in the concentration of green tea leaves extracted in a mixture of yogurt for the physical properties and sensory properties of *Monascus*-Fermented durian seeds yoghurt. The experimental design was used a Randomized Completely Block Design (RCBD) with 1 (one) factor: the concentration of green tea leaf extract consisting of 5 treatment levels: 0%; 0.5%; 1.5%; and 2%, with 5 (five) replicates. The data will be analyzed using the ANOVA test at  $\alpha=5\%$  and if it has a significant effect, then followed by the DMRT test at  $\alpha=5\%$  to determine the difference between treatments. The results showed that the difference in concentration of green tea leaves had no significant effect on syneresis and hedonic test, and significantly affected viscosity, WHC, texture, and color. The best treatment was the green tea leaf concentration of 0,5% with de Garmo method.

**Keyword:** Yogurt, *Monascus*-Fermented Durian Seeds, Green Tea Leaf



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan penelitian ini sebagai bagian dari Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi Tahun 2021.
2. Fakultas Teknologi Pertanian yang telah menyediakan sarana dan prasarana selama penelitian berlangsung.
3. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si. dan Netty Kusumawati, S.TP., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya skripsi.
4. Bapak Santoso, Bapak Agung, Bu Intan, dan Ibu Asti sebagai teknisi Laboratorium yang telah banyak membantu penulis untuk memperoleh data penelitian pendahuluan.
5. Tim penelitian yoghurt angkak biji durian-daun teh hijau, yaitu Tiffany dan Natasya sebagai rekan penelitian penulis.
6. Keluarga, teman, dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang banyak mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi

Penulis telah berusaha menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 4 Januari 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
SUSANAN TIM PENGUJI .....	iii
LEMBAR KEASLIAN.....	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI .....	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	.xix
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Yoghurt .....	5
2.2. Bahan-bahan Pembuatan Yoghurt.....	7
2.2.1. Susu UHT .....	7
2.2.2. Sukrosa.....	9
2.2.3. Susu skim .....	9
2.2.4. Gelatin.....	10
2.2.5. Starter Yoghurt .....	11
2.2.5.1. <i>Streptococcus thermophilus</i> .....	11
2.2.5.2. <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i> .....	12
2.2.5.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	13
2.2.5.4. Interaksi Bakteri Asam Laktat dalam Yoghurt .....	14
2.4 Angkak.....	15
2.4.1. Angkak Biji Durian .....	16
2.5 Yoghurt Angkak Angkak Biji Durian .....	19
2.6 Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian.....	19

2.7	Teh Hijau.....	22
2.8	Penelitian pendahulu.....	25
2.8.1.	Penelitian Pendahulu Yoghurt Ekstrak Daun Teh Hijau.....	25
2.8.2.	Pengujian Sifat Fisik dan Organoleptik Yoghurt.....	26
2.9	Hipotesis.....	29
III.	METODE PENELITIAN.....	30
3.1	Bahan Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Daun Teh Hijau.....	30
3.2	Alat.....	30
3.2.1.	Alat Proses.....	30
3.2.2.	Alat Analisa.....	30
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
3.3.1.	Waktu Penelitian.....	31
3.3.2.	Tempat Penelitian.....	31
3.4	Rancangan Penelitian.....	31
3.5	Pelaksanaan Penelitian.....	32
3.5.1.	Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian.....	33
3.5.2.	Preparasi Ekstrak Daun Teh Hijau.....	34
3.5.3.	Formulasi Pembuatan Yogurt Angkak Biji Durian Daun Teh Hijau.....	35
3.6	Metode Penelitian.....	39
3.6.1.	Pengujian sineresis.....	39
3.6.2.	Pengujian <i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	40
3.6.3.	Pengujian Viskositas.....	40
3.6.4.	Pengujian Tekstur.....	40
3.6.5.	Pengujian Warna.....	40
3.6.6.	Pengujian Sensoris.....	40
3.6.7.	Penentuan Perlakuan Terbaik dengan Metode De Garmo.....	41
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1	Uji Fisik.....	42
4.1.1	Sineresis.....	42
4.1.2	<i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	44
4.1.3	Viskositas.....	46
4.1.4	Tekstur.....	48
4.1.5	Warna.....	52
4.2	Uji Hedonik.....	55
4.3	Perlakuan Terbaik Metode de Garmo.....	57

V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	59
5.1.    Kesimpulan.....	59
5.2.    Saran .....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN.....	77

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Scanning Electron Micograph</i> (SEM) dari Bakteri <i>Streptococcus thermophilus</i> dengan (Perbesaran 6.250 kali).....	12
Gambar 2.2. Mikroskopik <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> .....	13
Gambar 2.3. <i>Scanning Electron Micograph</i> (SEM) dari Bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i> dengan (Perbesaran 8.620 kali) .....	14
Gambar 2.4. Diagram Alir Pembuatan Bubuk Angkak Biji Durian.....	18
Gambar 2.5. Diagram Alir Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian.....	20
Gambar 2.6. Ikatan Polifenol dengan Protein pada Susu .....	24
Gambar 2.7. Uji Warna terhadap Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Hijau pada Yoghurt .....	26
Gambar 2.8. Hubungan Konsentrasu Molekul Fenol Terhadap Stabilitas Gel .....	29
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian.....	32
Gambar 3.2. Preparasi Bubuk Daun Teh Hijau .....	33
Gambar 3.3. Diagram Alir Penelitian Yogurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Daun Teh Hijau.....	39
Gambar 4.1. Histogram Rerata Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau .....	43
Gambar 4.2. Histogram Rerata WHC Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau .....	45
Gambar 4.3. Histogram Rerata Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau .....	47
Gambar 4.4. Histogram Rerata <i>Firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau .....	48

Gambar 4.5. Histogram Rerata Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau .....	49
Gambar 4.6. Histogram Rerata Kohesivitas Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau .....	51
Gambar 4.7. Histogram Rerata Kesukaan Aroma Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau .....	55
Gambar 4.8. Histogram Rerata Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau .....	56
Gambar 4.9. Histogram Rerata Kesukaan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau .....	57
Gambar A.1. Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk”.....	78
Gambar A.2. Kultur Starter Bakteri Asam Laktat ( <i>Yogourmet Freeze Dried Yoghurt Starter</i> ).....	78
Gambar A.3. Gula “Gulaku Premium” .....	79
Gambar A.4. Susu Skim Bubuk “Prolac” .....	80
Gambar A.5. Gelatin “Gelita Gelatin Halal” .....	81
Gambar A.6. Daun Teh Hijau Rollas.....	81
Gambar A.7. Bubuk Angkak Biji Durian.....	82
Gambar B.1. Diagram Alir Sterilisasi Cup.....	83
Gambar B.2. Diagram Alir Sterilisasi <i>Teabag</i> .....	83
Gambar D.1. <i>Color Reader</i> “Konika Minolta” .....	87
Gambar D.2. Sentrifus “Hettich, EBA 20” .....	88
Gambar D.3. <i>Digital Viscometer</i> “Rion VT-06” .....	88
Gambar D.4. <i>Texture Analyzer</i> “TA.XT Plus .....	89
Gambar E.1. Diagram Alir Pembuatan Kultur <i>Starter</i> .....	90
Gambar E.2. Diagram Alir Pembuatan Media PDA .....	92
Gambar E.3. Diagram Alir Pembuatan Media PDB .....	93
Gambar E.4. Diagram Alir Perhitungan Total Kapang <i>Starter Monascus purpureus</i> .....	94
Gambar E.5. Kenampakan Mikroskopis <i>Monascus purpureus</i> .....	94
Gambar G.1. Grafik Nilai <i>Firmness</i> , Kohesivitas, dan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau.....	105

## DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1. Syarat Mutu Yoghurt Berdasarkan SNI 2981:2009.....	5
Tabel 2.2. Persyaratan Mutu Susu Segar .....	7
Tabel 2.3. Persyaratan Mutu Segar UHT <i>Full Cream</i> .....	8
Tabel 2.4. Syarat Mutu Fisik dan Organoleptik Teh Hijau Berdasarkan SNI 3945:2016 .....	23
Tabel 2.5. Perbedaan Komponen Kimia Berdasarkan Varietas Teh Hijau (g/100g Daun Teh Hijau Kering) .....	24
Tabel 2.6. Penelitian Pendahulu Yoghurt Ekstrak Daun Teh Hijau.....	25
Tabel 2.7. Syarat Minimum Panelis Tidak Terlatih pada Uji Hedonik .....	27
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan Yogurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Daun Teh Hijau.....	31
Tabel 3.2. Formulasi Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Daun Teh Hijau .....	34
Tabel 4.1. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Lightness</i> , <i>Redness</i> , dan <i>Yellowness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian .....	52
Tabel 4.2. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun The Hijau Terhadap <i>Chroma</i> dan <i>Hue</i> Yoghurt Angkak Biji Durian.....	54
Tabel 4.3. Total Nilai Perlakuan Terbaik Metode De Garmo.....	57
Tabel A.1. Takaran Saji Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk” per 250 mL .....	77
Tabel A.2. Data Analisa Jumlah Kultur Starter .....	79
Tabel A.3. Takaran Saji Susu Skim Bubuk “Prolac” per 25 gram	79
Tabel A.4. Spesifikasi Gelatin “Gelati Gelatin Halal”.....	80
Tabel A.5. Data Analisa Warna Bubuk Angkak Biji Durian dengan <i>Color Reader</i> .....	82
Tabel E.1. Spesifikasi <i>Potato Dextrose Agar</i> .....	91
Tabel G.1. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian...	101
Tabel G.2. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian.....	102

Tabel G.3. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap WHC Yoghurt Angkak Biji Durian.....	102
Tabel G.4. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap WHC Yoghurt Angkak Biji Durian ...	103
Tabel G.5. Hasil Uji DMRT ( $\alpha=5\%$ ) WHC Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau.....	103
Tabel G.6. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian.....	104
Tabel G.7. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian.....	104
Tabel G.8. Hasil Uji DMRT ( $\alpha=5\%$ ) Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau.....	105
Tabel G.9. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian... ..	106
Tabel G.10. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian.....	107
Tabel G.11. Hasil Uji DMRT ( $\alpha=5\%$ ) <i>firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau.....	107
Tabel G.12. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian.. ..	107
Tabel G.13. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian.....	108
Tabel G.14. Hasil Uji DMRT ( $\alpha=5\%$ ) Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau.....	108
Tabel G.15. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Kohesivitas Yoghurt Angkak Biji Durian.....	109
Tabel G.16. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Kohesivitas Yoghurt Angkak Biji Durian.....	109



Tabel G.17. Hasil Uji DMRT ( $\alpha=5\%$ ) Kohesivitas Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau.....	110
Tabel G.18. Nilai Warna pada Bubuk Daun Teh Hijau.....	110
Tabel G.19. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian....	110
Tabel G.20. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian.....	111
Tabel G.21. Hasil Uji DMRT ( $\alpha=5\%$ ) <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau.....	111
Tabel G.22. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Redness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian.....	112
Tabel G.23. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Redness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian.....	112
Tabel G.24. Hasil Uji DMRT ( $\alpha=5\%$ ) <i>Redness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau .....	113
Tabel G.25. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Yellowness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian .	113
Tabel G.26. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Yellowness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian .....	114
Tabel G.27. Hasil Uji DMRT ( $\alpha=5\%$ ) <i>firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau.....	114
Tabel G.28. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Chroma</i> Yoghurt Angkak Biji Durian.....	115
Tabel G.29. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Chroma</i> Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian.....	115
Tabel G.30. Hasil Uji DMRT ( $\alpha=5\%$ ) <i>Chroma</i> Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau.....	116

Tabel G.31. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Hue</i> Yoghurt Angkak Biji Durian.....	116
Tabel G.32. Hasil Uji Anova Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap <i>Hue</i> Yoghurt Angkak Biji Durian..	117
Tabel G.33. Hasil Uji DMRT ( $\alpha=5\%$ ) <i>Hue</i> Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau.....	117
Tabel G.34. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian.....	118
Tabel G.35. Hasil Uji Anova Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian.....	120
Tabel G.36. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian.....	120
Tabel G.37. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian.....	122
Tabel G.38. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Aroma Yoghurt Angkak Biji Durian.....	122
Tabel G.39. Hasil Uji ANOVA Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Aroma Yoghurt Angkak Biji Durian.....	124
Tabel G.40. Uji Pembobotan dengan Metode de Garmo.....	125

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A Spesifikasi Bahan Penelitian .....	77
Lampiran B Prosedur Sterilisasi Cup dan <i>Teabag</i> .....	83
Lampiran C Kuesioner Uji Sensoris .....	84
Lampiran D Spesifikasi Alat Analisa .....	86
Lampiran E Pembuatan Kultur dan Media <i>Monascus</i> <i>purpureus</i> M9 .....	90
Lampiran F Dokumentasi Penelitian .....	95
Lampiran G Data dan Hasil Penelitian .....	101