

Daftar Pustaka

- Agu, K.C. dan P. N. Okolie. 2017. Proximate Composition, Phytochemical Analysis, and In Vitro Antioxidant Potentials of Extracts of *Annona muricata* (Soursop). *Food Sci Nutr.* 2017;5:1029-1036.
- Agustina, W dan Y. Andriana. 2010. Karakteristik Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI. Jawa Barat.
- Agustina dan Rahman. (2010). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim Terhadap Jumlah asam Sebagai Asam Laktat Yoghurt Kacang Hijau. Jogjakarta: Prosiding Seminar nasional Teknik Kimia “kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan SDA.
- Ajizah, A. 2004. Sensitivitas *Salmonella typhimurium* Terhadap Ekstrak Daun *Psidium Guajava* L. *Bioscientiae* 1(1):31-38.
- Anonimus. 2012. Nutrient, Phytochemical Composition and Sensory Evaluation of Soursop (*Annona muricata*) Pulp and Drink in South Eastern Nigeria. Departement of Home Science, Nutrition and Dietetics. *International Journal of Basic dan Applied Science IJBAS-IJENS.* University of Nigeria.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of AOAC International. Washington DC: AOAC Intl.
- AOAC. 1998. Official Methods of Analysis of AOAC International. AOAC USA: International Virginia.
- Arifin, Muhammad Z., S. Maharani. dan S. I. Widiaputri. 2020. Uji Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Kimia Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. *Jurnal Edufortech.* 5(1): 69-78.
- Astawan. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya, Jakarta
- Badrie, N. dan A.G. Schauss. 2010. Soursop (*Annona muricata* L.): Composition, Nutritional Value, Medicinal Uses, and Toxicology. *Bioactive Foods in Promoting Health: Fruits and Vegetables*, Elsevier Inc. pp. 622-643.
- BSN, (2009), SNI 2981-Yoghurt, sisni.bsn.go.id diakses 21 November 2022 jam 17.00

- Buckle, dkk. 1987. "Ilmu Pangan", diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia: Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Bahan Tambahan Pangan Edisi Ke2. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Datta R et al. 1995. Technological and economic potential of poly (lactic acid) and lactic acid derivatives. *FEMS Microbiology Reviews* 16: 221-231.
- Devasagayam, T.P.A., Tilak, J.C., Bloor, K.K., Sane, K.S., Ghaskadbi, S.S. dan Lele, R.D., 2004, Free Radicals and Antioxidants in Human Health: Current Status and Future Prospects, Review Article, *J. Assoc. Physicians. India* 52(2): 794-804.
- Diastini, G. A. K. W., I. K. S. Jaya, I. G. N. Widiada, dan M. Darawati. 2020. Kajian Pustaka Tentang Penambahan Sari Buah dan Rempah Terhadap Sifat Organoleptik, Kapasitas Antioksidan, Total Bakteri Asam Laktat, serta Daya Terima Black Soyghurt (Yoghurt Kedelai Hitam). *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*. 5(2): 112-118.
- Erwin, L.T dan Hartoto, N. S. 2008. Resep Makanan Favorit Ala Cafe. Olahan Yoghurt. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Bogor: PAU IPB.
- Fitriyana, N. I. 2014. Pengembangan Pangan Fungsional Antikolesterol Dari Kedelai Edamame (*Glycine Max (L) Merrill*). Skripsi. Universitas Jember.
- Gianti, I., H. Evanuarini. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6 (1): 28-33
- Gilliland, S.E. 1986. *Bacterial Starter Cultures for Food*. Florida, USA: CRC Press.
- Gurudeeban S., Ramanathan T., and Satyavani K. 2011. Characterization of volatile compounds from bitter apple (*Citrullus colocynthis*) using GC-MS.
- Harjiyanti., Pramono., Mulyani. 2012. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Vol.2 No.2 Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. ISSN 1979-7621. Vol. 4 (1): 14-20.
- Helferich, W. and D. Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.

- Hofvendahl K, B Hanh-Hägerdal. 2000. Factor affecting the fermentative lactic acid production from renewable resources. *Enzyme and Microbial Technology* 26: 87-107.
- Hidayat, I. R., dkk. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai Ph dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 160-167.
- Johnson, D., S. Wang, and A. Suzuki. 1999. Edamame: A vegetable soybean for Colorado. p. 385–387. In: J. Janick (ed.), *Perspectives on new crops and new uses*. ASHS Press, Alexandria, VA.
- Khuniati dan Estiasih T. 2015. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Kondisi Pasteurisasi (suhu dan waktu) terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Apel Berbagai Varietas: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3 No.2 p.523-529. Universitas Brawijaya, Malang.
- Konovsky J., T.A. Lumpkin, dan D. McClary. 1994. Edamame: The Vegetable Soybean. In O'Rourke, A.D. (Ed.). *Understanding The Japanese Food and Agrimarket: A Multifaceted Opportunity*. Haworth Press, Binghamton. p. 173-181.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Ebook Pangan. UNIMUS
- Kosikowski, F.V. 1977. *Cheese and Fermented Milk Foods*. 2nd Edition. Edwards Brothers. Inc. Ann Arbor. pp 437-440.
- MRWY Chung, IS Tan, HCY Foo. 2021. Potential of macroalgae-based biorefinery for lactic acid production from exergy aspect . *Biomass Conversion and bio refinery*. Malaysia
- Molyneux, P. 2004. The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal of Science. Technology*.
- Nelson, N., 1944. A photometric adaptation of the Somogyi method for the determination of glucose. *Journal Biol. Chem*, 153(2), 375-379.
- Obed., Alimudin, A., dan Harlia., 2015. Optimasi Katalis Asam Sulfat dan Asam maleat pada Produksi Gula dari Hidrolisis Pereduksi dari Hidrolisis Kulit Buah Durian. *Volume 4(1)*, halaman 67-74.

- Pambudi, S. 2013. *Budidaya dan Khasiat Kedelai Edamame Camilan Sehat dan Multi Manfaat*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Pollard, A. dan Timberlake, C.F. 1974. *Fruit Juice*. Di dalam Hulme, A.C.(ed). *The Biochemistry of Fruit and Their Product*. Vol2. Academic Press. London
- Prescott LM, Harley JP, and Kelen DA. 2002. *Microbiology Bacteria: The Low G+ C Gram Positive* 5th edition. Boston: McGraw Hill: 529-530
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahayu., Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Penerbit Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Marwiyati R .2015. *Pengaruh Penambahan Sari Apel dan Gelatin Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Etawa*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rosiana, N. M., 2016. *Karakteristik Yoghurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian*. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN, pp. 33-37.
- Sa'adah dan T. Estiasih. 2015. *Karakteristik Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 374-380.
- Samruan, W., R. Oonsivilai, dan A. Oonsivilai, 2012. *Soybean and Fermented Soybean Extract Antioxidant Activity*. World Academy of Science, Engineering and Technology.
- Samsu, S.H. 2001. *Membangun Agroindustri Bernuansa Ekspor: Edamame (Vegetable Soybean)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Setiawan, Martinus A. W., Erik Kado Nugroho dan Lydia Ninan Lestario. 2015. *Ekstraksi Betasianin Dari Kulit Umbi Bit (Beta Vulgaris) Sebagai Pewarna Alami*. *AGRIC* Vol. 27, No. 1 dan No.2, Juli dan Desember 2015: 38–43.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sinaga. (2007). *Pengaruh susu skim dan konsentrasi sukrosa terhadap yoghurt jagung*. Bandung.UNPAS.
- Soelarso, B. 1996. *Budidaya Apel*. PT. Kanisius. Yogyakarta
- Sopandi, T dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik)*.

- Sudarmadji, B., Bambang H. dan Suhardi. 1997. Analisa bahan makanan dan pertanian. Yogyakarta : Liberty.
- Sumantri, I., 2004. Pemanfaatan Mangga Lewat Masak Menjadi Fruitghurt dengan Mikroorganisme *Lactobacillus bulgaricus*. Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik UNDIP.
- Sugawara, E., T. Ito, S. Odagiri, K. Kubota, and A. Kobayashi. 1988. Changes in Aroma Components of Green Soybeans with Maturity. *Nihon Noge Kagaku Kaishi* 62:148-55
- Surono, I. S. 2004. Probiotik. Susu Fermentasi dan Kesehatan. Jakarta: PT Tri Cipta Karya (TRICK).
- Susanto, W.H. dan Bagus Rakhmad Setyohadi. 2011. Pengaruh Varietas Apel (*Mallus sylvestris* Mill) dan Lama Fermentasi Khamir *Saccharomices cerevisiae* sebagai Perlakuan Pra-Pengolahan terhadap Karakteristik Sirup. Vol. 12 No. 3 :135-142
- Tsai SP, Moon SH. 1998. An integrated bioconversion process for production of L-lactic acid from starchy potato feedstocks. *Applied Biochemistry and Biotechnology* 70: 417-428.
- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan Pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Jurnal Media Peternakan* Vol 27 No.3. pp 88- 100.
- Untung, Onny. 1994. Jenis dan Budi Daya Apel. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wanda. 2005. Changes in acidity of fermented milk products during their storage as exemplified by natural bio-yoghurt. *Milchwissenschaft*. 60(3): 294-296.
- Widiyaningsih, E.N. 2011. Peran Probiotik untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*. Yogyakarta: ANDI.
- Winarno F. G. 2002. Flavor Bagi Industri Pangan.: Mbrio Press. Bogor
- Wuri P.2011 Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Yoghurt Jagung. Skripsi Perpustakaan uns.ac.id.Semarang
- Xiadong W, Xuan G, Rakshit SK. 1997. Direct fermentative production of lactic acid on cassava and other starch substrates. *Biotechnology Letters* 19: 841-843.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Tahap Uji Antioksidan

Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH Sebanyak 1 gram sampel kemudian larutkan menggunakan metanol sebanyak 10 ml dicampurkan dengan 1 ml larutan DPPH, bungkus menggunakan alumunium foil dan inkubasikan selama 30 menit pada ruang gelap, kemudian encerkan dengan metanol sebanyak 5 ml. Buat blanko dengan cara menambahkan 1 ml larutan DPPH ke dalam tambung reaksi dan tambahkan 4 ml metanol. Kemudian atur pada spectro foto meter dengan panjang gelombang 517 nm dengan mengukur terlebih dahulu adsorbansi dari blanko kemudian masukkan larutan blanko kedalam kuvet. Ambil larutan sampel dan masukkan ke dalam kuvet.

Contoh perhitungan

$$\begin{aligned} A1B1 &= \frac{A \text{ blanko} - A \text{ sampel}}{A \text{ blanko}} \times 100\% \\ &= \frac{(0,326 - 0,240)}{0,326} \times 100\% \\ &= 37,4233\% \end{aligned}$$

Lampiran 2 Tahap Uji Bakteri Asam Laktat (BAL) (Fardiaz, 1993). Tahap Uji Bakteri Asam Laktat (BAL) (Fardiaz, 1993).

Total BAL dihitung menggunakan metode tuang (*pour plate*). Yoghurt dipipet sebanyak 1 ml yang dimasukkan dalam tabung reaksi yang berisi larutan garam fisiologis 0,85% (NaCl 0,9%) sebanyak 9 ml untuk pengenceran 10⁻¹ dan dilanjutkan hingga 10⁻⁸. Selanjutnya diambil 1 ml sampel menggunakan pipet mulai dari pengenceran 10⁻⁶ hingga pengenceran 10⁻⁸ untuk diinokulasi pada 12 ml media MRS agar. Selanjutnya diinkubasi selama 24 jam pada suhu 43°C dalam inkubator dengan posisi terbalik dengan tujuan untuk menghindari tetesan air. Total bakteri asam laktat per ml dapat dihitung dengan jumlah koloni dikalikan dengan 1 dibagi dengan faktor pengencer kemudian dikali 10

Contoh Perhitungan

Pengenceran 10 ⁶	Pengenceran 10 ⁷
132	70
130	73

Jumlah bakteri pada sampel A1B1 Pengenceran

$$\begin{aligned} \text{A1B1} &= 131 \times 10^6 + 131,5 \times 10^6 \\ &= 131 \times 10^6 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{A1B1} &= 71,5 \times 10^7 + 72 \times 10^7 \\ &= 71,5 \times 10^7 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Maka total} &= \frac{71,5 \times 10^7}{131 \times 10^6} \\ &= 5,45 \times 10^7 \text{ CFU/ml} \longrightarrow >2 \text{ maka diambil pengenceran terkecil} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Jumlah Koloni/ml} &= 131 \times \frac{1}{10^6} \\ &= 1,31 \times 10^8 \text{ CFU/ml} \\ &= \log \times 1,31 \times 10^8 \text{ CFU/ml} \\ &= 8,12 \log \text{ CFU/ml} \end{aligned}$$

Lampiran 3 Tahap Uji pH (AOAC, 1995)

Pengukuran nilai derajat keasaman (pH) dilakukan dengan pH meter yang telah dikalibrasi dengan larutan buffer standar pH 7 dan pH 4. Elektroda dibilas dengan akuades kemudian dikeringkan dengan tisu. Pengukuran pH sampel dilakukan dengan dicelupkannya elektroda ke dalam 10 ml sampel hingga terbaca nilai pH yang stabil.

Contoh Perhitungan

$$\begin{aligned} A1B1 &= \frac{\textit{ulangan 1} + \textit{ulangan 2}}{2} \\ &= \frac{4,44 + 4,42}{2} \\ &= 4,43 \end{aligned}$$

Lampiran 4 Tahap Uji Total Asam Laktat (AOAC, 1998)

Sebanyak 10 gram Yoghurt dimasukkan ke dalam labu ukur 100 ml dan ditambahkan akuades sampai tanda batas. Sampel didiamkan selama 30 menit dan diaduk. Larutan yang berisi sampel tersebut disaring dan dipipet sebanyak 10 ml untuk dimasukkan ke dalam *beaker glass*. Larutan tersebut ditambahkan 2-3 tetes fenoftalein dan dititrasi dengan NaOH 0,1 N sampai berubah menjadi merah.

$$\text{Total Asam (\%)} = \frac{\text{Vol NaOH} \times \text{N NaOH} \times \text{FP} \times \text{BM asam laktat}}{\text{berat bahan} \times 1000} \times 100\%$$

Contoh Perhitungan Analisis Total Asam

A1B1

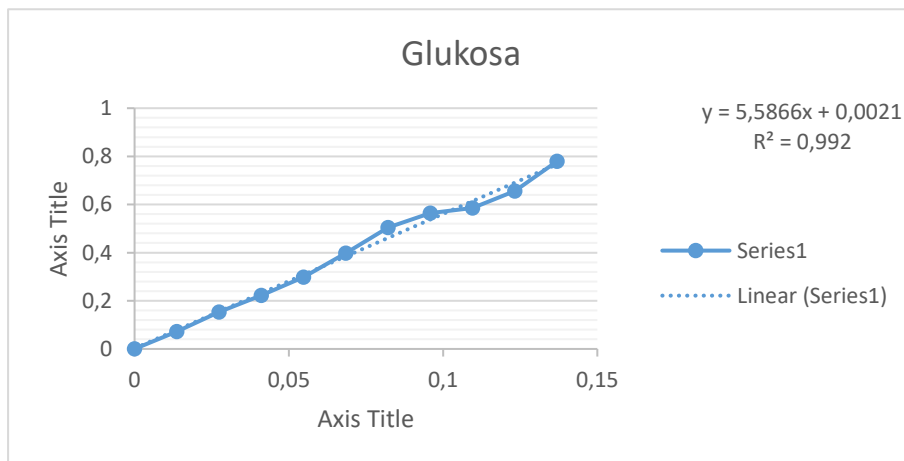
$$\begin{aligned} \text{Total asam \%} &= \frac{\text{Vol NaOH} \times \text{N NaOH} \times \text{FP} \times \text{BM asam laktat}}{\text{berat bahan} \times 1000} \times 100\% \\ &= \frac{8,9 \times 0,1 \times 90}{10,5791} \times 100\% \\ &= 0,7572\% \end{aligned}$$

Lampiran 5 Tahap Uji Gula Reduksi (Sudarmadji, 1997 dan Obed, dkk. 2015)

Menggunakan metode somogyi-nelson. Dipipet 1 ml Yoghurt Edamame dan ditambahkan reagen nelson 1 ml lalu dipanaskan dalam waterbath selama \pm 20 menit. Setelah itu dinginkan sampai suhu ruang dan ditambahkan 1 ml reagen arsenomolybdat, lalu divortex mixer. Ditambahkan 7 ml akuades dan divortex mixer lagi. Kemudian dianalisis dengan mengukur serapannya pada panjang gelombang 540 nm.

Contoh perhitungan

Kurva Standar



$$\begin{aligned} \text{Kadar gula reduksi (\%)} &= \frac{\text{Absorbansi}}{\text{mg sampel}} \times fp \times 100\% \\ &= \frac{0,320}{0,00064644} \times 2500 \times 100\% \\ &= 2,2007\% \end{aligned}$$

Lampiran 6 Tahap Uji Organoleptik (Kartika, dkk, 1998)

Diukur secara visual dengan membandingkan sampel dengan warna *standard* sesuai dengan tingkat kesukaan. Penilaian ditunjukkan dalam bentuk skor (Kartika, dkk, 1998).

Nama :

Hari/tanggal :

NIM :

Tanda tangan :

Dihadapan saudara disajikan 9 sampel. Saudara diminta untuk memberi penilaian kesukaan aroma dengan cara mencium, kesukaan tekstur dengan melihat, dan kesukaan rasa dengan cara mencicipi. Lalu memberi penilaian 1 -7.

Kode Sampel	Aroma	Tekstur	Rasa
A1B1			
A1B2			
A1B3			
A2B1			
A2B2			
A2B3			
A3B1			
A3B2			
A3B3			

Komentar

.....
.....
.....

Keterangan : 1 = Sangat tidak suka 4 = Netral 7 = Sangat Suka
 2 = Tidak suka 5 = Agak suka
 3 = Agak tidak suka 6 = Suka

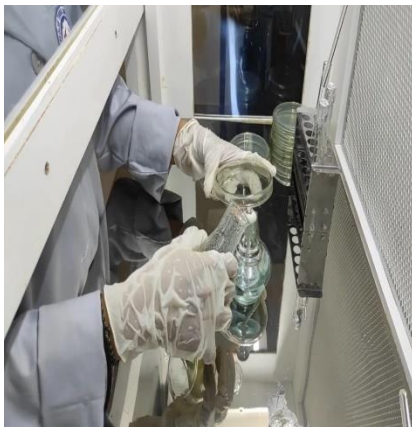
2. Lampiran dokumentasi penelitian



Uji Antioksidan



Uji Total asam



Uji Bakteri Asam Laktat



Uji Gula reduksi



Uji pH



Uji Organoleptik

3. Contoh Perhitungan analisis *anova* dan *Duncan*

Perlakuan	Ulangan		Jumlah Perlakuan	Rata -Rata
	1	2		
	B1			
A1	36,66	39,26	75,92	37,96
A2	37,73	37,27	75,00	37,50
A3	30,52	29,45	59,97	29,98
	B2			
A1	37,42	39,11	76,53	38,27
A2	26,99	26,53	53,53	26,76
A3	32,82	33,74	66,56	33,28
	B3			
A1	41,87	39,88	81,75	40,87
A2	34,82	31,13	65,95	32,98
A3	28,07	27,76	55,83	27,91

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Antioksidan

Yoghurtedamame	Apel	Blok	Mean	Std. Deviation	N
1	5	1	36.6564	.	1
		2	39.2638	.	1
		Total	37.9601	1.84368	2
	10	1	37.4233	.	1
		2	39.1104	.	1
		Total	38.2669	1.19297	2
	15	1	41.8712	.	1
		2	39.8773	.	1
		Total	40.8742	1.40988	2
	Total	1	38.6503	2.81558	3
		2	39.4172	.40579	3
		Total	39.0337	1.84751	6
2	5	1	37.7301	.	1
		2	37.2699	.	1
		Total	37.5000	.32536	2
	10	1	26.9939	.	1
		2	26.5337	.	1

		Total	26.7638	.32536	2
	15	1	34.8160	.	1
		2	31.1350	.	1
		Total	32.9755	2.60285	2
	Total	1	33.1800	5.55192	3
		2	31.6462	5.38633	3
		Total	32.4131	4.96389	6
3	5	1	30.5215	.	1
		2	29.4479	.	1
		Total	29.9847	.75916	2
	10	1	32.8221	.	1
		2	33.7423	.	1
		Total	33.2822	.65071	2
	15	1	28.0675	.	1
		2	27.7607	.	1
		Total	27.9141	.21690	2
	Total	1	30.4703	2.37771	3
		2	30.3170	3.08406	3
		Total	30.3937	2.46435	6
Total	5	1	34.9693	3.88918	3
		2	35.3272	5.18834	3
		Total	35.1483	4.10564	6
	10	1	32.4131	5.22674	3
		2	33.1288	6.31075	3
		Total	32.7710	5.19725	6
	15	1	34.9182	6.90241	3
		2	32.9243	6.25333	3
		Total	33.9213	5.99096	6
	Total	1	34.1002	4.91157	9
		2	33.7935	5.27193	9
		Total	33.9468	4.94533	18

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Antioksidan

Source		Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Blok	Hypothesis	.423	1	.423	.211	.691
	Error	4.023	2	2.011 ^a		
Yoghurtedamame	Hypothesis	245.124	2	122.562	60.938	.016
	Error	4.023	2	2.011 ^a		
Yoghurtedamame * Blok	Hypothesis	4.023	2	2.011	1.161	.375
	Error	10.397	6	1.733 ^b		
Apel	Hypothesis	16.961	2	8.480	4.894	.055
	Error	10.397	6	1.733 ^b		
Yoghurtedamame * Apel	Hypothesis	138.829	4	34.707	20.028	.001
	Error	10.397	6	1.733 ^b		

a. MS(Yoghurtedamame * Blok)

b. MS(Error)

Antioksidan

Duncan^{a,b}

Yoghurtedamame	N	Subset		
		1	2	3
3	6	30.3937		
2	6		32.4131	
1	6			39.0337
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,733.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

b. Alpha = ,05.

Antioksidan

Duncan^{a,b}

Apel	N	Subset	
		1	2
10	6	32.7710	
15	6	33.9213	33.9213
5	6		35.1483
Sig.		.181	.158

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,733.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

b. Alpha = ,05.

Grand Mean

Dependent Variable: Antioksidan

Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
		Lower Bound	Upper Bound
33.947	.310	33.188	34.706