

DAFTAR PUSTAKA

- Antioksidan, A., Pratama Setiawan, B., Wibawanti, J. M., & Dhidhik Arifin, H. (2019). Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Organoleptik Yogurt Susu Kambing Etawa Dengan Sari Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal RISET Agribisnis dan Peternakan*, 4(2), 39–48.
- Fiano Anthony Kerans, F., Gde Evayanti, L., Putu Diah Witari, N., Trisna Sumadewi, K., Agung Ayu Asri Prima Dewi, A., Ayu Agung Alit Suka Astini, D., Kurniawati, I., & Agus Surya Pratama, G. (2024). Pemberdayaan Kader Posyandu Banjar Tengah Desa Blahbatuh melalui Pelatihan Keterampilan Pembuatan Yoghurt Buah Lokal. *J Warmadewa Minesterium Medical Journal*, 3(1).
- Hakim, G. L., Nefasa, A. N., & Abdurrahman, Z. H. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) Terhadap Kualitas Organoleptik dan pH Kefir Susu Kambing. *Tropical Animal Science*, 3(1), 19–25. <https://doi.org/10.36596/tas.v3i1.724>
- Hardiansyah, A., & Hadi Kusuma, H. (2022). Optimalisasi Kualitas Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Kefir Susu Kambing Dengan Penambahan Madu Lokal Bunga Randu. *Journal Of Nutrition*, 11, 278–284. <Http://Ejournal3.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jnc/>
- Irfan Fadhlurrohan, Cahya Wulandari, & Muhammad Razan Assaqthi Al-Ryadhi. (2023). Diversifikasi Produk Susu Fermentasi dengan Pemanfaatan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Inovasi Pangan Fungsional: Review. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 4(1), 363–374. <https://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.659>
- Karni, I. (2023). Ulasan Ilmiahh : Karakteristik Mutu Nutrisi, Organoleptik dan Mikrobiologis Kefir Susu Kambing. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 2, 29–44.
- Komala, O., & Wiedarti, S. (2021). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Motivasi Bisnis Pada Ibu-ibu Rumah Tangga.

Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service), 3(1), 1–9.
<https://doi.org/10.36312/sasambo.v3i1.330>

Kusumawati, I., Purwanti, R., & Afifah, D. (2019). Analisis Kandungan Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Pada Yoghurt Dengan Penambahan Nanas Madu (Ananas Comosus Mer.) Dan Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum Burmanni). *Journal Of Nutrition College*, 8, 192–206.

Haryati, S., & Nugroho, A. (2017). Dampak Penambahan Kayu Manis pada Kualitas Yoghurt selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(3), 123-130.

Mulyana, M. (2019). Menganalisis Perilaku Konsumen. *Materi Tutorial Online Ekma 4216 Manajemen Pemasaran*, 2.

Neng Alfa Siska, R., Hilyatul Ulya, K., & Latiefah Dinnar, N. (2021). Inovasi Pangan Fungsional Susu Kedelai Dengan Penambahan Bunga Telang dan Kayu Manis untuk Mencegah Insomnia. *HUBISINTEK*.

Ningsih, F., & Haris, I. (2022). Kualitas organoleptik dan kadar antioksidan kefir susu kambing dengan jus buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) level berbeda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 5, 17–20.

Nurainy, F., & Nugraha, A. W. (2014). *Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa [The Influence of Purple Sweet Potato Increment og Organoleptic Characteristic of Goat Milk Ice Cream of Etawa Generation]* Susilawati (Vol. 19, Nomor 3).

Permadi, E., Suciati, F., & Lestari, R. B. (2021). Kualitas Yoghurt Susu Kambing PE Dengan Suplementasi Ekstrak Buah Lakum Terhadap Viskositas, Total Asam dan Total Padatan Terlarut. *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 40–47.

Pratangga, D. A., Susilowati, I. S., Puspitarini, O. R., Pt, S., & Si, M. (2019). *Pengaruh Penambahan Berbagai Level Sukrosa Dan Fruktosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat Dan Nilai Ph Yoghurt Susu Kambing The Effect Of Addition Of Various Sucrose And Fruktose Levels On Total Lactic Acid Bacteria And Ph Value Yoghurt Goat Milk* (Vol. 2, Nomor 1).

Puspitarini, O. R., & Susilowati, S. (2020). Aktivitas Antioksidan, Kadar Protein, dan Gula Reduksi Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Sari Apel

- Manalagi (*Malus sylvestris*). *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(2), 236. <https://doi.org/10.25077/jpi.22.2.236-241.2020>
- Suhartik, N., & Mustofa, A. (2018). Peningkatan Kemampuan Kewirausahaan Kelompok Wanita Tani Ngudi Rahayu Gemolong Melalui Penyuluhan Teknik Kemas, Pelabelan Bahan Pangan, Dan Pembuatan Yoghurt Susu Kambing. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(Issn 2598).
- Utami, M. M. D., Pantaya, D., Subagja, H., Ningsih, N., & Dewi, A. C. (2020). Teknologi Pengolahan Yoghurt Sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing pada Kelompok Ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 4(1), 30. <https://doi.org/10.20961/prima.v4i1.39531>
- Wibawanti, J. M. W., & Rinawidiastuti, R. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 27–37. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.01.3>
- Wylis Arief, R., Santri Dan Robet Asnawi Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung Jl A Pagar Alam No, N. Z., & Lampung, R.-B. (2018). Pengolahan Susu Kambing Ratna Wylis Arief Et Al Pengenalan Pengolahan Susu Kambing Di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur [Introduction Of Goat Milk Processing In Sub-District Of Sukadana, District Of East Lampung Of The Lampung Province]. Dalam *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* (Vol. 23, Nomor 1).
- Yosepa Pamela, V., Studi Teknologi Pangan, P., Pertanian, F., Sultan Ageng Tirtayasa Jl Raya Palka NoKm, U., Cipocok Jaya, K., Serang, K., Pangan, J., Yoesepa Pamela, V., Ahmad Riyanto, R., Kusumasari, S., Meindrawan, B., Mujaki Diwan, A., Istihamsyah, I., & Sultan Ageng Tirtayasa, U. (2022). *Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi Organoleptik Characteristics of Yogurt With Skim Milk Variation And Incubation Length.*

- Yusdiyanti. (2019). Pengaruh Brain Training Terhadap Memori Diukur Dengan Scenery Picture Memory Test. *Doctoral dissertation*.
- Wakhidah, N., Jati, G., & Utami, R. (2017). Yoghurt susu sapi segar dengan penambahaneksrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning* (Vol. 14, No. 1, pp. 278-284).
- Sesaria, L. S. (2023). *Analisis tingkat loyalitas pelanggan rumah makan ayam lepas Studi Kasus Rumah Makan Ayam Lepas Cabang Lenteng Agung, Jakarta Selatan* (Bachelor's thesis, Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Kusumaningtyas, E., Subekti, D. T., & Fitaningtyas, D. F. L. (2019). Antimicrobial and anti-inflammation activities of fraction and single peptides derived from mare milk protein.
- Rahayu, E. S., & Dewi, R. (2015). Pengaruh Kayu Manis terhadap Tekstur dan Stabilitas Yoghurt selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 6(1), 35-4
- Listiani, I. D. (2022). Pengaruh Pemberian Kefir Susu Dengan Tambahan Tepung Sorgum Terhadap Berat Badan, Nafsu Makan, Dan Lemak Abdominal Mencit Yang Diinduksi Obesitas.
- Harna, H., Kusharto, C. M., Roosita, K., & Irawan, A. M. A. (2018). Pengaruh pemberian susu tinggi protein terhadap tingkat nafsu makan dan kadar glukosa postprandial. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia Universitas Hasanuddin*, 14(4), 329-338.
- Asmaq, N., & Marisa, J. (2020). Karakteristik fisik dan organoleptik susu segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22(2), 168-175.
- Almuhtara, H. Z., Soekopitojo, S., & Wahyuni, W. (2020). Pengaruh Substitusi Susu Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik TahuSusu. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Ginting, A. A., Pato, U., & Johan, V. S. (2017). *Mutu Sensori Susu Fermentasi Probiotik Selama Proses Fermentasi Menggunakan Lactobacillus casei subsp. Casei R-68* (Doctoral dissertation, Riau University).

- Anggrek, E. A., Kiranawati, T. M., & Mariana, R. R. (2018). Kualitas Yoghurt dengan Variasi Rasio Susu Kacang Tolo (*Vigna unguiculata* (L.) Walp ssp) dan Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 156-162.
- Permatasari, Y. (2018). *Pengaruh variasi konsentrasi starter dan rennet terhadap karakteristik keju dari susu sapi* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Malang).
- Lestari, D. (2017). Penggunaan Skala Likert dalam Penilaian Sensoris Produk Makanan. *Jurnal Riset Teknologi dan Inovasi Pangan*, 9(1), 54-60.
- Purnomo, H. (2018). Evaluasi Organoleptik Produk Pangan dengan Metode Sensoris. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 13(2), 115-121.
- Kurniawan, R. (2017). Penggunaan Uji Duncan dalam Analisis Data Organoleptik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 11(4), 278-284.