

## DAFTAR PUSTAKA

- Agata, H. 2018. *Uji Organoleptik dan Total Asam Tertitrasi Yogurt Susu Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) dengan Penambahan Sari Buah Stroberi (Fragaria sp.)*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma.
- Ahnafani, M. N., Nasiroh., Aulia. N., Lestari, N. L. M., Ngongo, M., Hakim, A. R. 2024. Jahe (*Zingiber officinale*) : Tinjauan Fitokimia, Farmakologi, dan Toksikologi. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 11(10).
- Ameilia, Somantara, I. G. B., Hasanah, A. N. 2023. Review : Potensi Yoghurt Sinbiotik Kombinasi Rempah Sebagai Suplementasi Probiotik Dan Antioksidan Berbasis Nutrasetikal Bahan Alam Dari Lontar Usadha Taru Pramana Sebagai Kearifan Pengobatan Lokal Bali. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(1), 152-159.
- Amin, A., Euis. Lestari, S. L., Agustin, S. C. 2025. Analisis Kandungan Minyak Atsiri Jahe (*Zingiberis Officinalis Rhizoma*) Menggunakan Kromatografi Spektrometer Massa. *Journal of Innovative and Creativity*, 5(3):47-53.
- Apriliani, C. 2022. *Uji Organoleptik Konsentrasi Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Jamu Beras Kencur*. Skripsi. Program Studi Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Asmi, D. D., Eric, N. F. R. 2017. *Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Dengan Metode Ultrasound Assisted Extraction Untuk Aplikasi Produk Pangan*. Skripsi. Fakultas Teknik Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.
- Astuty, E., Yunita, M., Nur, F. A. 2021. Edukasi Manfaat Yogurt Sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) Yoghurt. SNI 2981:2009.
- Bai, M., Yang, S., Zhao, Q., Wang, D., Zhang, T., Kwok, L. Y., Sun, Z. 2024. Fermentation Characteristics of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* T50 and *Streptococcus thermophilus* S10 Complex Starter: Enhancing Fermentation Performance, Metabolic Interaction, And Storage Stability. *Lwt*, 208 (August), 116716.

- Blois, M. S. 1958. *Antioxidant Determinations by The Use of A Stable Free Radical. Nature*, 181, 1199–1200.
- Borneo M. A. P., Wanniatie V., Qisthon A., Riyanti. 2022. Kualitas Organoleptik Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* var. Rubrum). *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 6(4):343-350.
- Candraningtyastuti, D. 2016. *Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Jus Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius Roxb.) dan Waktu Fermentasi*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharama, Yogyakarta.
- Charisma D A. 2017. *Efek Pemberian Yogurt yang Mengandung Lactobacillus casei terhadap Tekanan Darah Sistolik Remaja dengan Obesitas Sentral*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi, Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Dahlan, A., Wijayanti, W., Rianse, M. I. K., Baihaqi, B., Naim, Y. 2024. Pengaruh Jenis Susu dan Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Asam, pH, dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 6(1), 1.
- Dewi, E. S. 2018. Isolasi Likopen Dari Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Dengan Pelarut Heksana. *Jurnal Agrotek*, 5(2), 123-125.
- Djali, M. Huda, S. Andriani, L. 2018. Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan *Whey Protein Concentrate* dan *Gum Xanthan*. *Agritech*, 38 (2), 178-186.
- Duhe, S. T., Bait, Y., Mutsyahidan, A. M. A. 2025. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Terhadap Kualitas Fisik Kimia Serta Mikrobiologi Yoghurt Susu Kacang Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis* L.). *Jambura Journal of Food Technology*, 7(1), 99–113.
- Edy, S., Ajo, A. 2020. Pengolahan Jahe Instan Sebagai Minuman Herbal Di Masa Pandemi Covid-19. *INTELEKTIVA: Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 2(3), 177-183.
- FAO. 2003. Codex Standard for Fermented Milk. *Food and Agriculture Organization*, 243–2003.

- Febriani R. 2017. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Yoghurt Drink*. Skripsi. Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Ghozali, I. 2009. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Semarang. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Halim, I. O., Rasmikayati, E., Saefudin, B. R. 2023. Konsumsi Minuman Herbal Dan Probiotik Di Kalangan Mahasiswa Pada Masa Pandemi Covid-19. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 20(2), 246.
- Harismah, K., Sarisdiyanti, M., Nurul Fauziyah, R., Ahmad Yani, J., Pos, T., Kartasura, P. 2017. Pembuatan Yogurt Susu Sapi dengan Pemanis Stevia Sebagai Sumber Kalsium untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Teknologi Bahan Alam*, 1(1).
- Hariyani, N., S. Farida, G. A. Purwanti, M. A. Ferdian. 2025. Analisis Kelayakan Bisnis Yoghurt Susu Sapi: Model Berkelanjutan untuk Pengusaha Pemula di Indonesia. *Jurnal Green House*, 4(1), 24 – 31.
- Hasan, F., Muslimah, M., Destiarni, R. P. 2024. Pengaruh Pengetahuan Dan Sikap Remaja Terhadap Perilaku Konsumsi Jamu di Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Pertanian Cemara*, 21(1), 67–77.
- Hayati, N. L. 2024. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Yoghurt Terhadap Mutu Kopi Arabika (Coffea arabica)* Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Huang, C. H., Li, S. W., Huang, L., Watanabe, K. 2018. Identification and Classification For The *Lactobacillus casei* group. *Frontiers in Microbiology*, 9(AUG), 1–13.
- Hutasuhut, L. Y., Hanum, Z., Yurliasni. 2021. Efektivitas Fermentasi Kambingfermentasi Susu Menggunakan Bakteri *Lactobacillus rhamnosus* Dengan Penambahan Jus Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Patogen Usus. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 6(4): 429 435.
- Iman, S. H., Awila, A. A., Stiosarint, Y., Hermalasari, D., Hasyim, N. H., Pakaya, L. A., Lanio, A. R., Panigoro, D. S., Lamangantjo, C. J., Kumaji, S. S. 2021. Pengaruh Variasi Starter Terhadap Yoghurt Rumput Laut. *Prosiding*

*Seminar Nasional Sains, Teknologi dan Humaniora (Semantech 2021)*. ISBN 978-623-96213-1-5.

- Imbar, H. S., Harikedua, V. T., Walalangi, R. 2016. Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Gizido*, 8(1), 82–97.
- Jannah, W. 2020. *Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Mayones dengan Penambahan Dadih Susu Kerbau pada Konsentrasi yang Berbeda*. Skripsi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Kang, S. H., Kim, S. K., Kim, D. H., Kim, H. S., Lee, S. K., Song, K. Y., Yim, J. H., Kim, Y. J., Kang, I. B., Jeong, D., Park, J. H., Jang, H. S., Chon, J. W., Kim, H., Seo, K. H. 2016. Manufacture of Functional Yoghurt Supplemented with Crude Materials Extracted from *Kaempferia parviflora*. *Journal Milk Sci Biotechnol*. 34(3): 181-186.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 003/MENKES/PER/1/2010 tentang Saintifikasi Jamu dalam Penelitian Berbasis Pelayanan Kesehatan.
- Maryana, B., Sihite, M., Triastanti, R. K. 2024. Kadar Lemak, Solid Non Fat, Total Padatan, dan Density Susu Kambing Pasteurisasi Dengan Penambahan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu Pada Waktu Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 1–12.
- Mentari, A. E. 2023. Resep Jamu Jahe Secang, Ada Aroma Pandan yang Menggugah Selera.
- Mulyani, H., Widyastuti, H., Venny, D., Ekowati, I. 2016. Tumbuhan Herbal Sebagai Jamu Pengobatan Tradisional Terhadap Penyakit Dalam. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 21(2), 73-91.
- Niken Tari, A. I., Handayani, C. B., Sudarmi, S, 2016. Potensi Probiotik Indigenus *Lactobacillus plantarum* Dad 13 Pada Yogurt Dengan Suplementasi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Untuk Penurun Diare Dan Radikal Bebas. *Jurnal Agritech*, 36(01), 7.
- Nirmala, P. D. Y. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Jahe (Zingiber officinale) Terhadap Kualitas Yoghurt Secara Uji Organoleptik*. Skripsi. Program Studi

- Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Pasaribu, R. R. B., Mariana, E., Yurliasni, Y. 2023. Pengaruh Kombinasi Starter *Bifidobacterium longum* dan *Lactobacillus acidophilus* Terhadap Kualitas Susu Fermentasi. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap)*, 10, 135-142.
- Pavalakumar, D., Jayasinghe, M., Edirisinghe, M., Wijesekara, I., Senadheera, S. 2021. *Cinnamomum Zeylanicum* and *Curcuma Longa* Incorporated Dairy Yoghurts with Hidered Glycaemic Properties for Healthy People. *Journal of Future Foods*, 1(1), 104-112.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 003/MENKES/PER/I/2010 Tentang Saintifikasi Jamu Dalam Penelitian Berbasis Pelayanan Kesehatan.
- Perwitasari M. 2017. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Terhadap Kualitas Organoleptik, pH, Viskositas, dan Warna Yoghurt Drink*. Skripsi. Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Pradana, A. S. 2021. *Total Bakteri Asam Laktat, Viskositas, dan Daya Terima Pada Yoghurt Dengan Penambahan Filtrat Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purnomo, D., Apridamayanti, P., Sari, R. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Minuman Yoghurt Dengan Starter *Lactobacillus casei* Terhadap Bakteri *Stapylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), 21–30.
- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., Kia, K. W. 2022. Kadar Protein dan Lemak Yoghurt yang Terbuat dari Jenis dan Jumlah Kultur yang Berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 66–73.
- Puspadani, N., Rustanti, N., Fitranti, D. Y. 2019. Total Bakteri Asam Laktat, Aktivitas Antioksidan, dan Uji Penerimaan Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Journal of Nutrition College*, 8(3), 172–177.

- Putri, C. P. 2021. *Pembuatan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan*. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Mitra Keluarga.
- Putri, D. C. L. A., I Nengah. K.P., I Putu, S. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Yogurt Campuran Susu Sapi dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 8-17.
- Putri, I. R., Zultsatunni'mah., Putri, D. H., Fevria, R., Advinda, L. 2021. Pembuatan Yoghurt Menggunakan Biokul Sebagai Starter. *Prosiding SEMNAS BIO*, 1-335-344.
- Rahayu, P.P., Ria, D.A. 2018. Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sari Jagung dengan Penambahan Susu Skim dan Keragenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1).
- Rahmiati., Situmorang, T. S., Simanjuntak, H. A., Pasaribu, S. F., Lestari, W., Sianturi, A. E., Amanzino, R. A. 2025. Analisis Karakteristik Organoleptik, pH, dan Total Bakteri pada Yoghurt Susu Sapi. *Herbal Medicine Journal*, 8(2).
- Rasbawati., Irmayani., Novieta, I. D., Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yogurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1), 41-46.
- Ratih, D., Sari, T., Krisnamurti, G. C., Bare, Y. 2022. Artikel Penelitian. *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*, 7(1).
- Riyanto, S., Muwarni, H. 2021. Yoghurt Kedelai Hitam (*Black Soyghurt*) Dapat Menurunkan Kadar LDL Tikus Hiperkolesterolemia *Black Soyghurt Decreased The LDL Serum Of Hypercholesterolemic Rats*. *Jurnal Gizi dan Dietik Indonesia*, 3(1), 1-9.
- Rustanti, N., Nuryanto., Fajarini, T. 2017. *Total Bakteri Asam Laktat, Aktivitas Antioksidatif, dan Daya Terima Yoghurt Herbal Sinbiotik Jelly Drink Dengan Penambahan Ekstrak Daun Salam*. Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Sa'adah, S. M., Putri, F. R., Ibtisam, A. A., Arrohmah, R. S., Fitriyah. 2023.

- Phytochemical Analysis of Secondary Metabolite Compounds of Pandanwangi Leaf Extract (*Pandanus amaryllifolius*). *Journal of Natural Sciences and Mathematics Research*, 9(2):135-142.
- Sampara, N., Prianti, A. T., & Artikel, I. (2021). Edukasi Penanganan Disminorhea dengan Air Rebusan Kayu Secang pada Remaja Putri. *MEGA PENA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1–6.
- Sari, F. T.K., Septiani, Melati, A. 2024. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Produk Yogurt Sinbiotik dari Umbi Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1):9-18.
- Sari, R., Suhartati, R. 2016. Secang (*Caesalpinia sappan* L.) : Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan. *Info Teknis EBONI*, 13(1), 57–68.
- Sarofa, U., Nurismanto, R., dan Ulum, B. 2016. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Yoghurt Susu Jagung (*Zea mays*) dan Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) dengan Penambahan Susu Skim. *Jurnal Rekapangan*, 11(2): 1–5.
- Semana, M, E., Pande, K, D, K., Apriadi, A. 2021. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Buse-Kurz) Selama Penyimpanan. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, 9(1), 95-105.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Rikmawati, N. A. 2017. Optimasi Konsentrasi Fruktooligosakarida untuk Meningkatkan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Starter Yoghurt. *Jurnal Veteriner*, 18(3): 428-440.
- Sine, Y. 2022. Potensi Bakteri Asam Laktat pada Makanan Fermentasi. *Jurnal Sainstek Lahan Kering*, 5(2), 21-23.
- Soudy, A., E-Batawy, M., Fattah, O. I. A., Gohari, A., El-Dsouky. 2020. Production of Functional Yoghurt Drink Fortified With Different Types of Herbal Extracts and Its Biological Attributes in Hepatitis Rats. *J. Agric. Sci*, 28 (1), 217-228.
- Suciati, F., Safitri, L. S. 2021. Pangan Fungsional Berbasis Susu dan Produk Turunannya. *Journal of Sustainable Research In Management of Agroindustry (SURIMI)*, 1(1), 13–19.
- Sulistiawan, D., Wanniatie, V., Qisthon, A., Husni, A. 2025. Kualitas Kimia

- Yoghurt Susu Sapi dengan Menggunakan Kombinasi Starter yang Berbeda. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 9(2), 403–411.
- Sumarmono, J. 2016. *Yogurt & Concentrated Yogurt Makanan Fungsional dari Susu*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Sumartini, Suliasih, N. 2021. Pengembangan Produk *Jelly Drink* Berbasis Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Konsentrasi Karagenan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3).
- Surajudin., Kusuma, F. R., Purnomo, Dwi. P. 2006. *Yogurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Suryani, C. L., Tamaroh, S., Ardiyan, A., Setyowati, A. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Fraksi-Fraksinya. *Agritech*, 37(3).
- Tamara, J. dan Setyanto, Y. 2018. Strategi Public Relations dalam Membangun Brand Image Jamu Studi Pada Suwe Ora Jamu Kedai Jamu dan Kopi. *Prologia*, 1(2).
- Tang, K., Chen, C., Liu, Y., Li, S., Luo, Y., Chen, X., Wu, Z. 2025. Comprehensive Characterization of Aroma Profile of “Glutinous Rice” Flavor in *Pandanus amaryllifolius* Roxb. Using HS–SPME–GC–O–MS and HS–GC–IMS Technology Coupled with OAV. *Foods* 2025, 14(935).
- Wahidah, F. F., Ula, R. A., Alif, T., Indahsari, M. N., Ilmiah, S. N., Erviani, L., Damayanti, D. K. M. 2023. Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA): *Curcuma domestica* Val. dan *Caesalpinia sappan* L. Di Desa Dadapan Lamongan. *Jurnal Mengabdikan Masyarakat Mengabdikan Nusantara*, 2(4), 09–14.
- Widiyanti, N. L. P. M., Mulyadharja, S. 2019. Pemberian Variasi Volume Starter Dalam Pembuatan Yogurt Terhadap Jumlah Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Usus Mencit (*Mus musculus*) BALB/C. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 4(1).
- Widiyanti, N. L. P. M., Santiasa, I. M. P. A. 2020. Giving Tomato Fruit (*Solanum lycopersicum*) Yogurt on Mice (*Mus musculus*) Toward Blood Cholesterol. *Prosiding International Conference on Smart Materials and Advanced Technology*.

- Widiyanti, N. L. P. M., Santiasa, I. M. P. A. 2021. Analysis of The Synbiotic Yogurt Caulerpa Lentilifera Drink on Blood Cholesterol Levels in *Mus Musculus* Mice. *Prosiding ICONMNS*. Undiksha Press.
- Widiyanti, N. L. P. M., Srie, K., Julyasih, M., Made, I., Santiasa, P. A. 2021. Pelatihan Pembuatan Yogurt Berbasis Bioteknologi Bagi Guru-Guru Sma Candimas Desa Pancasari Kecamatan Sukasada. *Proceeding Senadimas Undiksha*, 158-163.
- Widiyanti, N. L. P. M., Sukra Warpala, W., Putu, N., Pertiwi, D. 2022. Pelatihan Pembuatan Yogurt Rasa Stroberi Bagi Guru-Guru Sma Negeri 1 (Smansa) Singaraja. *Proceeding Senadimas Undiksha*.
- Widiyanti, N. L. P. M., Warpala, I. W. S., Achmad, M. F. S. Al. 2024. Enumerasi BAL dari *Whey Starter* dan Analisis Volume *Whey* yang Dihasilkan dalam Pembuatan Yogurt. *In Seminar Nasional Riset Inovatif*, 9, 207–2012.
- Widiyanti, N. L. P. M., Warpala, I. W. S., Manalu, J. N. M. P. 2023. Pendampingan Pembuatan Yogurt Rasa Mango Bagi Guru-Guru SMA Negeri 1 (SMANSA) Singaraja. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (Senadimas)* 8, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Wulanningsih, U. A. 2022. Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 1(2), 66–78.
- Yadav, A., Jaiswal, P., Jaiswal, M., Kumar, N., Sharma, R., Raghuwanshi, S., Prasad, G. B. K. S., Bisen, P. S. 2015. Concise Review: Importance of Probiotics Yogurt for Human Health Improvement. *IOSR Journal of Environmental Science*, 9(7), 25–30.
- Yahya, B. N., Taufiq, A., Lestariningsih, T., Dian, I., Prabowo, P. 2024. Transformasi Konsumsi Jamu di Kalangan Generasi Muda: Analisis Di Semarang Selatan. *The Sages Journal: Culinary Science and Business*, 2(2), 74-83.
- Zulaikhah, S.R., R. Fitria. 2020. Total Asam, Viskositas dan Kesukaan Yoghurt Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Peternakan*, 8(2): 77-83.