

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, Levinna, Yenni Okfrianti, dan Jumiyati Jum. 2018. “Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yoghurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim.” *Jurnal Dunia Gizi* 1(2): 79.
- Ariyana, Mutia Devi, Moegiratul Amaro,dkk. 2021. “Pengembangan Yoghurt Jagung Berbasis Jagung Pipilan Pulut Putih, Pulut Ungu Dan Provit a.” *Pro Food* 7(1): 804–11.
- Ariyana, Mutia Devi, Baiq Rien Handayani, dkk. 2021. “Sosialisasi Pangan Fungsional Melalui Pelatihan Pembuatan Yoghurt Jagung Di Ukm Sasak Maiq.”: 2013–15.
- Muhsinin, Soni, Rahmat Rizaldi, dan Dolih Gozali. 2016. “Formulasi Produk Minuman Probiotik (Yoghurt) Dari Sari Jagung Manis ( *Zea Mays L.*) Dengan Penambahan Bakteri Probiotik *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus*.” *Jurnal Farmasi Galenika* 3(1): 36–40.  
<https://www.jfg.stfb.ac.id/index.php/jfg/article/view/47/39>.
- Rafika, Muhana. 2016. “Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Yoghurt Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.” *Artikel Penelitian Universitas Diponegoro*: 1–36.
- Rohman, Enjang, dan Shinta Maharani. 2020. “Peranan Warna, Viskositas, Dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt.” 5(2).
- Sayuti, Irda, Sri Wulandari, dan Kurnia Sari. 2013. “Efektivitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Susu Skim Terhadap Kadar Asam Laktat dan Ph Yoghurt Jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata*) Dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus Acidophilus* Dan *Bifidobacterium Sp.*” *Biogenesis* 9(2): 21–27.

- Studi, Program, Pascasarjana Agribisnis, Jurusan Manajemen Agribisnis, dan Politeknik Negeri Jember. 2022. “*Pengaruh preferensi, persepsi dan kesadaran konsumen terhadap keputusan pembelian yoghurt di kabupaten banyuwangi.*”
- Suhartanti, Novia Eko, dan Linwi Nur Devi Ari. 2012. “*Laporan tugas akhir pembuatan yoghurt nabati dari jagung manis (Zea mays saccharata).*” Digilib.Uns.Ac.Id.
- Widiani, Nurhaida, Gres Maretta, dan Syarifah Setianingrum. 2018. “*Pengaruh Variasi Temperatur Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, Dan Biologi Yoghurt Susu Jagung.*” Biosfer: Jurnal Tadris Biologi 8(2): 28–45.