

DAFTAR PUSTAKA

- Silalahi, A. (2020). *Desain Kemasan Produk Makanan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Kotler, P., & Keller, K.L. (2016). *Marketing Management*. Pearson Education
- Fahmi, F. (2024). *Proses Pembuatan Yogurt: Teori dan Praktik*. Jurnal Teknologi Pangan.
- Hermansyah, R., Wignyanto, Arie F. M. (2012). Pembuatan Tepung Pewarna Alami dari Limbah Pengolahan Daging Rujungan (Kajian Konsentrasi Dekstrin, Suhu Pengeringan dan Analisis Biaya Produksi)." *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri 1.1: 40-49*.
- Mela, E., Fadhillah, N., & Mustaufik, M. (2020). Gula Kelapa Kristal Dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*,22(1).
<https://doi.org/10.30595/agritech.v22i1.7059>
- Said, R, Ir Ni Made A. G. (2023). Pentingnya kemasan dalam pemasaran produk. Scopindo Media Pustaka.
- Hartono, B., Utami, H. D., & Amanatullaili, N. (2010). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen dalam Membeli Produk Susu Pasteurisasi Kabupaten Kudus (Analysis of Factors Influence Consumer's Purchasing of Pasteurization of Milk at District Kudus). *Buletin Peternakan*, 34(2), 123-130.
- Nurchayyo, Mufid, A. A., Bachrul, A. S., Hidayat, T. R., Yoga, Y. (2011). Pengolahan Susu Sapi Menjadi Susu Pasteurisasi untuk Meningkatkan Nilai Susu dan Daya Jual. *Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat* 2(1): 75–79
- Sherly A. F , Eka D. P , Fitria R. (2024). Proses Pembuatan Yogurt Dengan Menggunakan Bakteri Hidup Pada Biokul Varian Plain. Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang, Indonesia
- Said, M., Modjo, A. S., Limonu, M., Antuli, Z. K., & Kasim, R. (2023). Proses Pengolahan Susu Kambing Menjadi Yoghurt Dan Pengemasannya. *Jambura Journal of Tropical Livestock Science*, 1(2).