

SUBSTITUSI DADIH SEBAGAI PENGGANTI YOGHURT DALAM PEMBUATAN YOGHURT SORBET

SUBSTITUTION OF DADIH AS A SUBSTITUTE OF YOGHURT IN THE PRODUCTION OF YOGHURT SORBET

Miftahul Hayati, Heri Nuryanto

Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRACT

For the people of West Sumatra, especially Bukit Tinggi, curd is a much-loved food because dadih is often found in that area. In addition, Dadih is a fermented milk product with buffalo milk from West Sumatra. Yogurt is fermented milk using mixed cultures of microorganisms such as *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*, resulting in a pudding-like consistency. Yogurt is a dairy product that uses two or more bacterial cultures. Judging from its nutritional content, yogurt is very rich in calcium and iron which are substances that are good for bone loss. Dadih is a typical Minang Kabau food made from fermented buffalo milk shaped like yogurt using bamboo as a wrapper. Yogurt is a highly nutritious food that helps improve health, the bacteria in yogurt also coats and acidifies the intestinal wall, preventing disease-causing microbes from multiplying in yogurt. In this study, 10 somewhat trained panelists and 20 untrained panelists were required. The data collection technique used in this study is the hedonic test and hedonic quality test using a questionnaire. The combined panelists explained that curd sorbet with a comparison of curd and yogurt had significant differences in terms of color, aroma, taste and texture. Panelists were more interested in color, aroma, taste and texture in sample 3 (50%) because it had a bright white color, quite sour aroma, very sour taste and soft texture.

Keywords: Curd, Yoghurt, Sorbet

ABSTRAK

Bagi masyarakat Sumatera Barat terutama Bukit Tinggi, dadih merupakan makanan yang banyak digemari dikarenakan Dadih banyak dijumpai di daerah tersebut. Selain itu, Dadih merupakan produk susu difermentasi dengan susu kerbau dari Sumatera Barat. Yoghurt adalah susu fermentasi dengan menggunakan kultur campuran mikroorganisme seperti *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, sehingga menghasilkan konsistensi seperti pudding. Yoghurt adalah produk susu yang menggunakan dua atau lebih kultur bakteri. Dilihat dari kandungan nutrisinya, yoghurt sangat kaya akan kalsium dan zat besi yang merupakan zat yang baik untuk pengeroposan tulang. Dadih adalah makanan khas Minang Kabau yang terbuat dari susu kerbau yang difermentasi berbentuk seperti yoghurt menggunakan bambu sebagai pembungkus tempatnya. Yoghurt adalah makanan bergizi tinggi yang membantu meningkatkan kesehatan, bakteri dalam Yoghurt juga melapisi dan mengasamkan dinding usus, mencegah mikroba penyebab penyakit berkembang biak didalam Yoghurt. Dalam penelitian ini membutuhkan 10 orang panelis agak terlatih dan 20 orang panelis tidak terlatih. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji hedonik dan uji mutu hedonik dengan menggunakan kuisioner. Panelis gabungan menjelaskan bahwa dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt mempunyai perbedaan yang nyata pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Panelis lebih tertarik warna, aroma, rasa, dan tekstur pada perlakuan sampel 3 (50%) karena memiliki warna yang putih cerah, aroma yang cukup masam, memiliki rasa yang sangat asam, dan memiliki tekstur yang lembut.

Kata kunci: Dadih, Yoghurt, Sorbet

PENDAHULUAN

Bagi masyarakat Sumatera Barat terutama Bukit tinggi, dadih merupakan makanan yang banyak digemari dikarenakan dadih banyak dijumpai di daerah tersebut. Selain itu, dadih merupakan produk susu difermentasi dengan susu kerbau dari Sumatera Barat. Produksi dadih sebagian besar dilakukan oleh produsen lokal dan secara tradisional dilakukan dengan fermentasi alami pada batang bambu. Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan tokoh adat daerah Tilitang Kamang Bukit Tinggi, dadih dapat di buat sebagai bahan campuran dalam pembuatan menu makanan seperti campuran dalam bubur sumsum dan cemilan khas masayakat Minangkabau yang diolah dengan menggunakan emping beras, gula merah dan kelapa parut.

Selain itu dadih juga bisa dimasukkan sebagai bahan pendamping dalam pembuatan rendang dan bahan tambahan dalam bumbu sate yang berfungsi sebagai penghilang bau amis dari daging sapi.

Dadih juga memiliki potensi pengembangan sebagai pangan fungsional, sebanyak 36 bakteri asam laktat dominan telah diisolasi pada produk kuark. Umumnya dadih memiliki tekstur yang kental dan halus mirip dengan yoghurt, dengan cita rasa unik yang memadukan susu kerbau dan bambu dalam kemasannya, dan juga merupakan sumber makanan bagi masyarakat asli Sumatera Barat. Masyarakat di Sumatera Barat percaya bahwa dadih harus berasal dari susu kerbau, kemungkinan mengembangkan dadih yang tidak berasal dari susu kerbau sangat terbuka, asalkan tidak

terjebak pada gambaran bahwa dadih harus berasal dari susu kerbau dan difermentasi dalam tabung bambu. Diverifikasi produk dadih sebagai upaya menjaga keberlangsungan produk dadih dengan mengubah jenis dadih yang ada dipasaran (Delfitriani, 2019).

Sorbet juga dikenal sebagai Sherbet adalah *dessert* yang terbuat dari air manis dan perasa. Rasa termasuk jus buah, buah anggur, minuman keras, madu dan biasanya tidak menggunakan susu (Hutagalung, 2021). Sorbet adalah makanan penutup yang terbuat dari jus buah dengan air dan gula atau pemanis lainnya, dibekukan seperti es krim, tetapi tanpa susu. Sorbet biasanya teksturnya lebih kasar daripada es krim. Sorbet juga bisa dibuat dari jus buah yang dicampur dengan air dan sukrosa. Perkembangan industri makanan membuat sorbet tidak hanya dibuat dari sari buah saja, tetapi ada juga yang menggunakan teh dan kopi sebagai bahan sorbet. Selain terbuat dari buah, sorbet juga dikembangkan dari bahan dasar susu yang dikenal dengan nama sorbet susu. Produk ini merupakan olahan sorbet susu beku dengan tambahan gula dan lemak susu, sorbet susu ini memiliki kandungan lemak maksimal 2% dan tingkat keasaman kurang dari 0,4% (Andriani et al., 2019). Sorbet biasanya memiliki rasa segar yang manis dan asam, sorbet buah biasanya dibuat dengan gula dan asam sitrat, atau juga bisa menggunakan jus lemon. Selain menambah rasa, gula juga bisa membentuk keseimbangan rasa asam dan asam kepahitan produk (E. Pratama et al., 2020). Dalam penelitian ini menggunakan dadih sebagai bahan terpenting dalam produksi sorbet.

BAHAN DAN METODE

Bahan

Pada penelitian yang berjudul ‘Substitusi Dadih sebagai pengganti Yoghurt dalam pembuatan Yoghurt Sorbet’, peneliti akan mensubstitusi dadih menggunakan perbandingan sebanyak 100%, 75%, dan 50%

Tabel 3. 1 Bahan Dadih Yang Digunakan 100%

Bahan	Jumlah
Dadih	125 gr
Gula	100 gr
Air	175 gr
Gelatin	2 gr

Sumber: Adopsi Frederic Robert

Tabel 3. 2 Bahan Dadih Yang Digunakan 75%

Bahan	Jumlah
Dadih	94 gr
Biang Yoghurt	31 gr
Gula	100 gr

Air	175 gr
Gelatin	2 gr

Sumber: Adopsi Frederic Robert

Tabel 3. 3 Bahan Dadih Yang Digunakan 50% Dan Bahan Yoghurt Yang Digunakan 50%

Bahan	Jumlah
Dadih	63 gr
Biang Yoghurt	63 gr
Gula	100 gr
Air	175 gr
Gelatin	2 gr

Sumber: Adopsi Frederic Robert

Percobaan Yoghurt dari Dadih dilakukan pada pembuatan Yoghurt Sorbet. Berikut proses pembuatan Yoghurt Sorbet :

1. Didihkan gula dan air selama 2 menit, biarkan dingin selama 10 menit,
2. Larutkan gelatin bubuk menggunakan air dingin,
3. Masukkan kedalam larutan gula, lalu masukkan yoghurt dan aduk
4. Dinginkan didalam kulkas selama 3 jam
5. Setelah 3 jam kocok menggunakan pengaduk, lalu tempatkan ke *pacojet*.
6. Bekukan pada suhu -25° C.

Panelis

Untuk melaksanakan penilaian sensori diperlukan panel. Panel terdiri dari orang atau kelompok yang akan menilai sifat atau kualitas berdasarkan kesan subjektif. Dan orang yang menjadi panel disebut panelis. Dalam penelitian ini, peneliti membutuhkan 10 orang panelis agak terlatih dan 10 orang panelis tidak terlatih yaitu orang yang sudah pernah makan dadih dan penikmat sorbet di Kota Batam untuk melakukan penilaian.

Uji Organoleptik

Uji Organoleptik atau tes sensorik adalah jenis evaluasi yang paling primitif. Karena pengujian sensorik sangat menekankan pada panca indera yaitu penglihatan, penciuman, rasa, dan sentuhan. Uji organoleptik atau pengujian sensorik banyak digunakan untuk menilai kualitas dalam industri makanan dan produk lainnya. Uji organoleptik ini dimaksudkan untuk mengevaluasi atau menilai karakteristik mutu seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur produk (Siswandari, 2017).

1. Uji Hedonik
Data uji hedonik di analisis dengan menggunakan presentase. Perhitungan presentase untuk di uji kesukaan adalah

$f/n \times 100\%$

Keterangan:

f : jumlah kesukaan panelis

n : jumlah panelis

Uji hedonik adalah pengujian pada Analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui tingkat penerimaan dan kesukaan terhadap suatu produk. Tingkat kesukaan ini di sebut skala hedonik misalnya sangat suka, suka, cukup suka, tidak suka, sangat tidak suka (Pratiwi, 2017).

Kriteria	Skor
Sangat suka	5
Suka	4
Agak suka	3
Kurang suka	2
Tidak suka	1

Sumber: (Pratiwi, 2017)

Tabel 3. 4 Ketentuan Presentase Uji Hedonik

Klasifikasi	Interval
Seluruhnya	99,1% - 100%
Sebagian besar	75,1% - 99%
Lebih dari setengah	50,1% - 75%
Setengahnya	49,1% - 50%
Kurang dari setengah	25,1% - 49%
Sebagian kecil	1,0%-25%
Tidak seorangpun	0%

Sumber: (Paramitha, 2017)

2. Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik bertujuan untuk mengetahui respon terhadap-sifat sifat produk secara lebih spesifik menggunakan teknik scoring.

Tabel 3. 5 Ketentuan Skor Uji Mutu Hedonik

Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Skor
Sangat asam	Sangat masam	Lembut	Putih cerah	5
Cukup asam	Cukup masam	Cukup lembut	Putih pucat	4
Asam	Masam	Kurang lembut	Putih susu	3
Tidak asam	Tidak beraroma	Kasar	Putih krem	2
Sangat tidak asam	Amis	Cukup kasar	Putih keabu-abuan	1

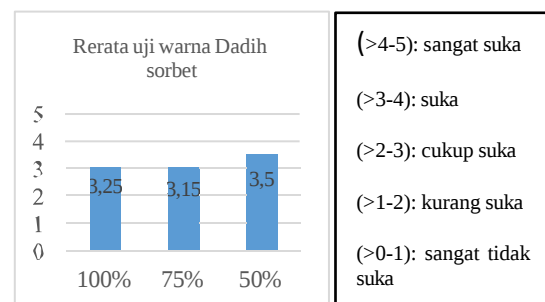
Sumber: Data diolah, 2022

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini peneliti akan memaparkan hasil mengenai penelitian dan pembahasan dari uji hedonik dan uji mutu hedonik dalam substitusi dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt sorbet yang ditinjau dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

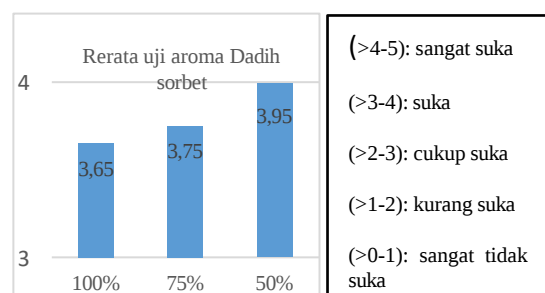
1. Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Terhadap Kesukaan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Dadih Sorbet

A. Warna



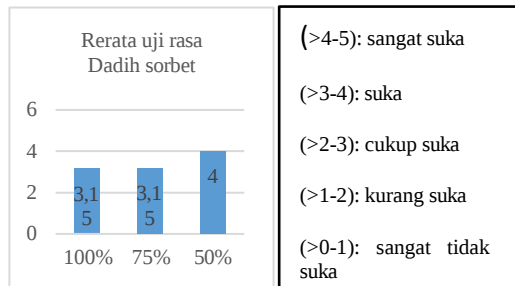
Berdasarkan gambar 4.1 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata warna dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan perlakuan sampel 1 (100%) adalah 3,25 yaitu putih pucat, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 3,15 yaitu putih pucat dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 3,5 yaitu putih pucat. Skor nilai rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 3,5 sedangkan nilai rerata terendah terdapat pada sampel 2 (75%) sebesar 3,15.

B. Aroma



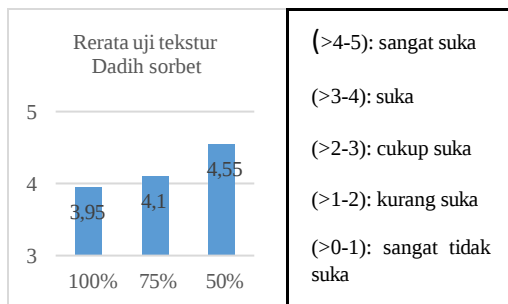
Berdasarkan gambar 4.2 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sampel 1 (100%) adalah 3,65 yaitu cukup masam, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 3,75 yaitu cukup masam, dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 3,95 yaitu cukup masam. Skor rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 3,95, sedangkan nilai rerata terendah dengan sampel 1 (100%) sebesar 3,65.

C. Rasa



Berdasarkan gambar 4.3 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata rasa dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sampel 1 (100%) adalah 3,15 yaitu cukup asam, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 3,15 yaitu cukup asam, dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 4 yaitu sangat asam. Skor rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yogurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 4, sedangkan nilai rerata terendah dengan sampel 1 (100%) sebesar 3,15 dan sampel 2 (75%) sebesar 3,15.

D. Tekstur

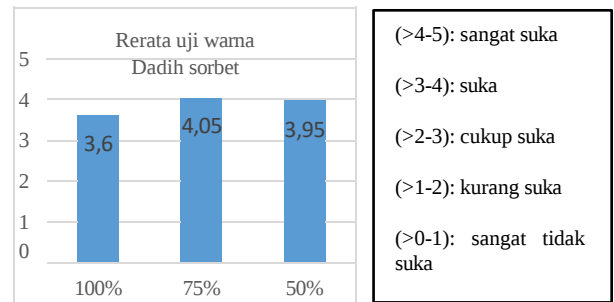


Berdasarkan gambar 4.4 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata tekstur dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sampel 1 (100%) adalah 3,95 yaitu cukup lembut, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 4,1 yaitu lembut, dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 4,55 yaitu lembut. Skor rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yogurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 4,55, sedangkan nilai rerata terendah dengan sampel 1 (100%) sebesar 3,95.

2. Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Terhadap Kesukaan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Dadih Sorbet

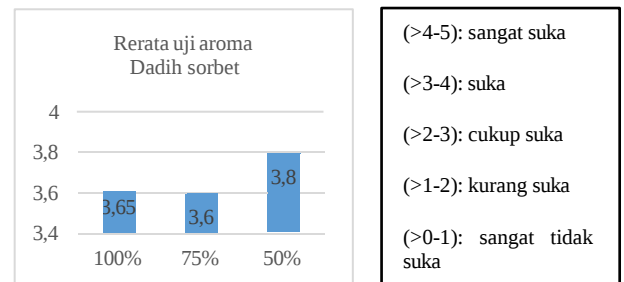
A. Warna

Kesukaan warna dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt oleh panelis gabungan dapat ditinjau pada gambar dibawah ini:



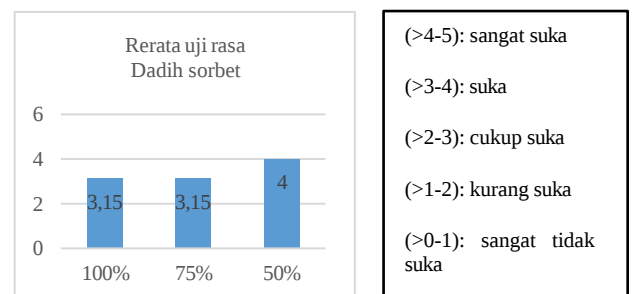
B. Aroma

Kesukaan aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt oleh panelis gabungan dapat ditinjau pada gambar dibawah ini:



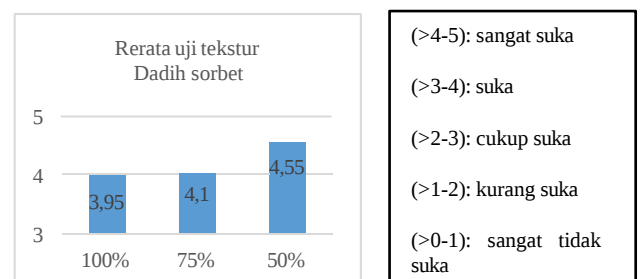
C. Rasa

Kesukaan aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt oleh panelis gabungan dapat ditinjau pada gambar dibawah ini:



D. Tekstur

Kesukaan aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt oleh panelis gabungan dapat ditinjau pada gambar dibawah ini:



Pembahasan

- Hasil uji mutu hedonik terhadap kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur Dadih sorbet
 - Warna

Penilaian yang dilakukan oleh 20 panelis gabungan yang kemudian dilanjutkan dengan perhitungan data menggunakan uji kesukaan pada gambar 4.5 menunjukkan bahwa warna tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 3,5 pada sampel (50%) yaitu putih susu. Dapat disimpulkan bahwa warna dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata. Dalam hal ini, terdapat hasil uji mutu hedonik tidak memiliki perbedaan yang nyata pada warna dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sebesar 0,560 dimana nilai $\text{sig } 0,560 < 0,05$. Warna adalah syarat atau kriteria dasar dalam menilai kualitas makanan. Warna dapat menentukan kualitas bahan yang digunakan sebagai indikator kesegaran makanan, baik itu cara pencampuran maupun pengolahannya (Siswandari, 2017).

b. Aroma

Penilaian yang dilakukan oleh 20 panelis gabungan yang kemudian dilanjutkan dengan perhitungan data menggunakan uji kesukaan pada gambar 4.6 menunjukkan bahwa aroma tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 3,95 pada sampel (50%) yaitu cukup masam. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata. Dalam hal ini, terdapat hasil uji mutu hedonik memiliki perbedaan yang nyata pada warna dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sebesar 0,675 dimana nilai $\text{sig } 0,675 < 0,05$. Aroma pada umumnya digunakan sebagai alat untuk mengukur kenikmatan pada bahan makanan. Untuk mengetahui aroma pada suatu makanan biasanya digunakan alat panca indera pembau yaitu hidung. Aroma atau bau yang didapatkan adalah melalui zat yang menguap (Siswandari, 2017).

c. Rasa

Penilaian yang dilakukan oleh 20 panelis gabungan yang kemudian dilanjutkan dengan perhitungan data menggunakan uji kesukaan pada gambar 4.7 menunjukkan bahwa rasa tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4 pada sampel (50%) yaitu Asam. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata. Dalam hal ini, terdapat hasil uji mutu hedonik memiliki perbedaan yang nyata pada warna dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sebesar 0,373 dimana nilai $\text{sig } 0,373 < 0,05$. Pemilihan rasa dalam suatu

makanan bisa dilakukan memakai sensori. Indera lidah berfungsi dalam menilai rasa pada makanan. Rasa terdiri dari 5 yaitu asin, manis, pahit, asam dan lezat (Siswandari, 2017).

d. Tekstur

Penilaian yang dilakukan oleh 20 panelis gabungan yang kemudian dilanjutkan dengan perhitungan data menggunakan uji kesukaan pada gambar 4.8 menunjukkan bahwa tekstur tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4,55 pada sampel (50%) yaitu sangat lembut. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata. Dalam hal ini, terdapat hasil uji mutu hedonik memiliki perbedaan yang nyata pada warna dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sebesar 0,261 dimana nilai $\text{sig } 0,261 < 0,05$. Tekstur adalah ciri suatu bahan yang merupakan gabungan dari beberapa sifat fisik seperti bentuk, ukuran, jumlah, dan unsur penyusunan bahan, yang dapat dirasakan dengan sentuhan dan rasa oleh indera mulut dan penglihatan. Cara menilai tekstur suatu produk makanan yaitu dengan cara meraba menggunakan ujung jari (Pramugari, 2019).

2. Hasil uji hedonik terhadap kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur Dadih sorbet

a. Warna

Warna tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4,05 pada sampel (75%) yaitu Suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet pada sampel (75%) mendapatkan hasil suka. Hasil tertinggi kedua pada uji hedonik aspek warna dadih sorbet terdapat 3,95 pada sampel (50%) yaitu suka, dan hasil terendah pada aspek warna dadih sobet terdapat 3,6 pada sampel (100%) yaitu suka.

b. Aroma

Aroma tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 3,8 pada sampel (50%) yaitu suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet pada sampel (50%) mendapatkan hasil suka. Hasil tertinggi kedua pada uji hedonik aspek aroma dadih sorbet terdapat 3,65 pada sampel (100%) yaitu suka, dan hasil terendah pada aspek aroma dadih sorbet terdapat 3,6 pada sampel (75%) yaitu suka.

c. Rasa

Rasa tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4 pada sampel (50%) yaitu suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet

pada sampel (50%) mendapatkan hasil suka. Hasil tertinggi kedua pada uji hedonik aspek aroma dadih sorbet terdapat 3,15 pada sampel (100%) dan (75%) yaitu suka.

d. Tekstur

Tekstur tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4,55 pada sampel (50%) yaitu sangat suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet pada sampel (50%) mendapatkan hasil sangat suka. Hasil tertinggi kedua pada uji hedonik aspek aroma dadih sorbet terdapat 4,1 pada sampel (75%) yaitu sangat suka, dan hasil terendah pada aspek aroma dadih sorbet terdapat 3,95 pada sampel (100%) yaitu suka.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian penulis tentang dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan sampel 100%, 75%, dan 50% dari uji mutu hedonik dan uji hedonik dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uji mutu hedonik diperoleh hasil sebagai berikut:

Panelis gabungan menjelaskan bahwa dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt tidak mempunyai perbedaan yang nyata pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

2. Berdasarkan uji hedonik diperoleh hasil sebagai berikut:

Panelis lebih menyukai warna, aroma, rasa, dan tekstur pada perlakuan sampel 3 (50%) karena memiliki warna yang putih cerah, aroma yang cukup masam, memiliki rasa yang sangat asam, dan memiliki tekstur yang lembut.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D., Hadija, S., & Hayati, R. (2019). Uji Coba Pembuatan Limbah Whey Dangke Menjadi Olahan Sorbet. *Pusaka (Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event)*.
- Anjani, S., & Dwiyantri, S. (2013). Pengaruh proporsi kulit semangka dan tomat terhadap hasil jadi masker wajah berbahan dasar tepung beras (panelis, pengumpulan data, analisis). 02.
- Annishia, F. B., & Dhanarindra, S. (2017). Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim : Kuning Telur Dengan Gelatin.
- Artawan, kadek yuda dwi. (2022). Pembuatan sorbet lemon substitusi daun cincau hijau.
- Delfitriani. (2019). Perancangan Model Bisnis Usaha Produk Dadih Susu Sapi Kedalam Kanvas Model Bisnis dan Peta Empati. *Jurnal Agroindustri Halal*. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1262639&val=13572&title=Perancangan Model Bisnis Usaha Produk Dadih Susu Sapi Kedalam Kanvas Model Bisnis dan Peta Empati>
- Hutagalung, R. D. U. (2021). Perancangan Informasi Toko Ragusa Es Italia Melalui Video Iklan.
- Jesslyn, V. (2019). Pemanfaatan sari kulit manggis (Albedo) sebagai bahan dasar pembuatan sorbet.
- Kristiana, Y., & Brian, R. (2020). Workshop Kreasi Sorbet Berbahan Buah Dan Sayur Untuk Siswa Sekolah Lentera Harapan (SLH) Curug Tangerang.
- Lisnawati, E. (2021). Pengembangan Formulasi & Evaluasi Sediaan Yogurt Rekonstitusi Yang Dibuat Dari Susu Sapi Murni.
- Nikmatur, R. (2017). Proses Penelitian, Masalah, Variabel dan Paradigma Penelitian. *Jurnal Hikmah*, 14(1), 63.
- Paramitha, D. A. (2017). Sifat Organoleptik Tahu Susu Dengan Jumlah Pemakaian Koagulan Yang Berbeda. *Jurnal Pariwisata Pesona*.
- Pramugari, R. (2019). Total Bal, Protein Dan Uji Organoleptik Yoghurt Ekstrak Alpukat (Persea americana) Dengan Penambahan Madu Klanceng (Trigona sp). *Jurnal Institut Teknologi Sains Dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta*.
- Pratama, D. R., Aritonang, S. N., Adnani, I., Roza, E., Yellita, Y., Allismawati, Pratama, Y. E., & Purwati, E. (2019). Implementasi teknologi yoghurt dengan menggunakan kultur bakteri isolat dari dadiah asal Nagari Tanjung Bonai untuk pemberdayaan peternak di Jorong Kayu Maranting. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*.
- Pratama, E., Mintardjo, B. H., & Suroto, A. (2020). Pengolahan Jamu Secang Jahe Sebagai Bahan Pembuatan Sorbet.
- Pratiwi, D. M. N. (2017). Uji Hedonik Produk Foot Scrub Menggunakan Kulit Buah Naga Merah dan Air Rebusan Daun Pepaya Desak. *Lincolin Arsyad*.
- Putri, R. A. (2022). Pengaruh penambahan susu tempe pada yoghurt susu sapi terhadap ph , kandungan bakteri asam laktat (BAL) dan uji organoleptik.
- Sari, M. (2013). Metoda Dan Instrumen Pengumpulan Data.
- Siswandari, G. M. (2017). Kadar Antosianin dan Uji Organoleptik Pada Es Krim Dengan Penambahan Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica).
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*.
- Yudayani, N. P. M., Damiati, & Masdarini, L. (2018). Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.

