

INOVASI PEMBUATAN YOGHURT DARI DAGING BUAH KELAPA BAGI KONSUMEN VEGAN

INNOVATION IN THE PRODUCTION OF YOGHURT FROM COCONUT MEAT FOR VEGAN CONSUMERS

Elysa Widya Simanungkalit, Miratia Afriani

¹Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRAK

Yoghurt merupakan produk fermentasi dari susu yang terbentuk akibat adanya aktivitas mikroorganisme. Namun, terdapat konsumen vegan dan ini menjadi masalah karena konsumen vegan tidak dapat mengonsumsi yoghurt dari bahan hewani seperti susu. Maka dari itu, dengan adanya inovasi yoghurt bisa menjadi solusi bagi konsumen vegan yang tidak dapat mengonsumsi yoghurt hewani. Inovasi yoghurt dengan menggunakan daging buah kelapa sebagai bahan pengganti dari susu sapi. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan perbandingan daging buah kelapa sebanyak 400gr, 600gr dan 800gr. Teknik pengumpulan data melalui uji mutu hedonik dan uji hedonik dengan instrument penelitian kuesioner dengan jumlah sebanyak 20 orang yang terdiri dari 10 panelis terlatih dan 10 panelis agak terlatih. Data yang diperoleh akan dianalisis dengan uji DMRT (Duncan Multiple Range Test) dan uji lanjut DMRT. Hasil uji mutu hedonik menunjukkan memiliki perbedaan nyata pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur yoghurt dari daging buah kelapa.

Kata Kunci: Yoghurt, Inovasi, Daging Buah Kelapa, Konsumen Vegan

ABSTRACT

Yoghurt is a fermented product from milk which is formed due to the activity of microorganisms. However, there are vegan consumers and this is a problem because vegan consumers cannot consume yoghurt made from animal ingredients such as milk. Therefore, yoghurt innovation can be a solution for vegan consumers who cannot consume animal-based yoghurt. Yoghurt innovation by using coconut flesh as a substitute for cow's milk. This study used an experimental method with a ratio of 400gr, 600gr and 800gr coconut meat. Data collection techniques through hedonic quality testing and hedonic testing with a questionnaire research instrument with a total of 20 people consisting of 10 trained panelists and 10 somewhat trained panelists. The data obtained will be analyzed with the DMRT test (Duncan Multiple Range Test) and the DMRT follow-up test. The results of the hedonic quality test showed significant differences in the aspects of color, aroma, taste and texture of yoghurt from coconut flesh.

Keywords: Yoghurt, Innovation, Coconut Meat, Vegan Consumers

PENDAHULUAN

Yoghurt merupakan produk fermentasi dari susu yang terbentuk akibat adanya aktivitas mikroorganisme. Namun, terdapat kalangan konsumen vegan yang tidak dapat mengonsumsi makanan atau minuman yang berbahan dasar hewani terutama susu yang berasal dari hewani. Dengan adanya inovasi *yoghurt* bisa menjadi solusi bagi konsumen vegan yang tidak dapat mengonsumsi *yoghurt* hewani. Salah satu bahan nabati yang digunakan sebagai alternatif dari susu sapi adalah daging buah kelapa. Kelapa yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *yoghurt* adalah kelapa setengah tua dan bisa jenis kelapa apa saja seperti kelapa dalam, kelapa hibrida, maupun kelapa genjah. Kelapa setengah tua memiliki daging buah yang lumayan banyak, tidak banyak mengandung serat dan tidak banyak mengandung minyak nabati sehingga ideal untuk digunakan sebagai bahan dasar *yoghurt*. Adapun probiotik yang digunakan berbahan dasar

nabati sehingga dapat dikonsumsi oleh konsumen vegan.

BAHAN DAN METODE

Alat Eksperimen

Persiapan alat dilakukan untuk mempermudah dalam proses pembuatan *yoghurt* daging buah kelapa. Semua alat yang dibutuhkan harus dalam keadaan steril, bersih, kering dan dapat digunakan sesuai fungsinya. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan *yoghurt* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Alat Untuk Pembuatan *Yoghurt* Daging Buah Kelapa

Nama Alat	Jumlah
Timbangan	1
Gelas ukur	1
Mangkok	1
Sendok	1
Blender	1
Toples kaca	1

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Bahan Eksperimen

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *yoghurt* daging buah kelapa harus dalam keadaan segar dan ditimbang sesuai takaran Berikut bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa.

1. Daging Buah Kelapa

Daging buah kelapa yang digunakan merupakan daging buah kelapa setengah tua karena memiliki daging yang banyak dan tidak banyak mengandung serat, serta tidak banyak mengandung minyak nabati sehingga sesuai untuk digunakan menjadi bahan pengganti pada *yoghurt*. Daging buah kelapa juga bisa menggunakan jenis daging buah kelapa dalam, genjah dan hibrida

2. Air Kelapa

Air kelapa memiliki rasa yang manis dan segar. Air kelapa yang digunakan merupakan air kelapa setengah tua. Penggunaan air kelapa bertujuan untuk mempermudah proses penghalusan daging buah kelapa.

3. Probiotik

Probiotik merupakan suplemen yang mengandung mikroorganisme seperti *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang baik bagi kesehatan pencernaan. Penggunaan probiotik merek "Now" ini bertujuan agar dapat dikonsumsi oleh konsumen vegan karena tidak mengandung susu, telur dan bahan hewani lainnya sehingga aman digunakan sebagai bahan dasar *yoghurt* dari daging buah kelapa.

Metode Pengumpulan Data

1. Angket

Metode angket adalah pengumpulan data dengan melalui pernyataan tertulis kepada responden untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan menggunakan pengisian lembar uji hedonik yang diisi oleh panelis. Sampel disajikan dengan cara acak dengan memberikan kode pada masing-masing sampel tanpa diketahui panelis. Data yang diisi

berupa kuesioner yang telah di siapkan oleh panelis berupa uji hedonik dan mutu hedonik.

2. Dokumentasi

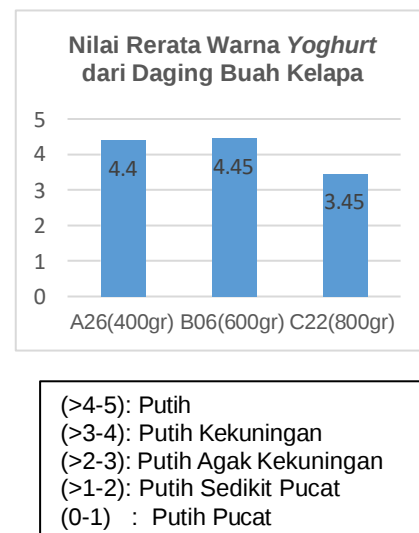
Dokumentasi merupakan kegiatan yang dilakukan dalam penelitian ini sehingga dapat dilihat kebenarannya. Dokumentasi ditujukan untuk memperoleh data secara langsung dari tempat penelitian. Dokumentasi ini dapat berupa foto dan data-data yang berbentuk fisik dan relevan dengan penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan

A. Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

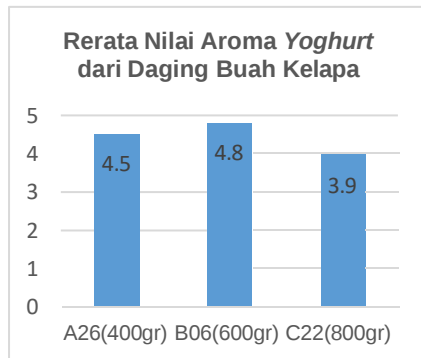
Warna yang dihasilkan *yoghurt* dari daging buah kelapa memiliki lima tingkatan penilaian. Adapun hasil penilaian dari rerata warna *yoghurt* dari daging buah kelapa pada sampel 400gr, 600gr dan 800gr menurut panelis gabungan dapat dilihat pada tabel berikut.



Berdasarkan gambar dapat diketahui bahwa skor nilai rerata warna *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel 400gr memiliki nilai 4,4 dan memiliki warna putih, sampel 600gr memiliki nilai 4,45 dan memiliki warna putih dan sampel 800gr memiliki nilai 3,45 dan memiliki warna putih kekuningan. Skor nilai rerata warna *yoghurt* tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 600gr sebesar 4,45, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,45 untuk sampel 800gr.

B. Aroma *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Aroma yang dihasilkan *yoghurt* dari daging buah kelapa memiliki lima tingkatan penilaian. Adapun hasil penilaian dari rerata aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa pada sampel 400gr, 600gr dan 800gr menurut panelis gabungan dapat dilihat pada tabel berikut.

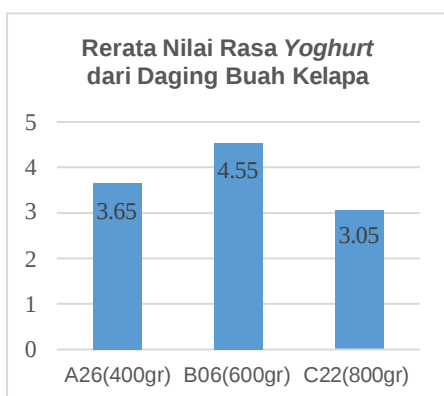


(>4-5): Asam khas yoghurt
 (>3-4): Cukup asam khas yoghurt
 (>2-3): Agak asam khas yoghurt
 (>1-2): Kurang asam khas yoghurt
 (0-1): Tidak asam khas yoghurt

Berdasarkan gambar dapat diketahui bahwa skor nilai rerata aroma yoghurt dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel 400gr memiliki nilai 4,5 dan memiliki aroma asam khas yoghurt, sampel 600gr memiliki nilai 4,8 dan memiliki aroma asam khas yoghurt dan perlakuan sampel 800gr memiliki nilai 3,9 dan memiliki aroma cukup asam khas yoghurt. Skor nilai rerata aroma yoghurt dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 600gr sebesar 4,8, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,9 untuk sampel 800gr.

C. Rasa Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Rasa yang dihasilkan yoghurt dari daging buah kelapa memiliki lima tingkatan penilaian. Adapun hasil penilaian dari rerata rasa yoghurt dari daging buah kelapa pada sampel 400gr, 600gr dan 800gr menurut panelis gabungan dapat dilihat pada tabel berikut.

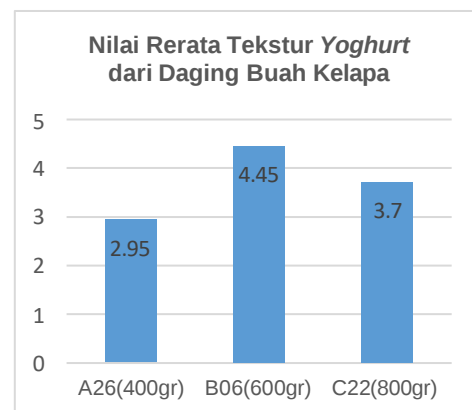


(>4-5): Asam
 (>3-4): Cukup Asam
 (>2-3): Agak Asam
 (>1-2): Kurang Asam
 (0-1) : Tidak Asam

Berdasarkan gambar 4.11 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata rasa dengan perlakuan sampel 400gr memiliki nilai 3,65 dan memiliki rasa asam, sampel 600gr memiliki nilai 4,55 dan memiliki rasa asam dan sampel 800gr memiliki nilai 3,05 dan memiliki rasa cukup asam. Skor nilai rerata rasa yoghurt dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada sampel 600gr sebesar 4,55, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,05 untuk sampel 800gr.

D. Tekstur Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Tekstur yang dihasilkan yoghurt dari daging buah kelapa memiliki lima tingkatan penilaian. Adapun hasil penilaian dari rerata tekstur yoghurt dari daging buah kelapa pada sampel 400gr, 600gr dan 800gr menurut panelis gabungan dapat dilihat pada tabel berikut.



(>4-5): Kental
 (>3-4): Cukup Kental
 (>2-3): Agak Kental
 (>1-2): Kurang Kental
 (0-1): Tidak kental

Berdasarkan gambar dapat diketahui bahwa skor nilai rerata tekstur yoghurt dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel 400gr memiliki nilai 2,95 dan tekstur agak kental, sampel 600gr memiliki nilai 4,45 dan tekstur kental dan sampel 800gr memiliki nilai 3,7 dan tekstur cukup kental. Skor nilai rerata tekstur yoghurt dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 600gr sebesar 4,45, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,7 untuk sampel 800gr.

2. Hasil Uji Hedonik Gabungan

Uji hedonik dilakukan dengan panelis gabungan yang masing-masing panelis diberi sampel produk dengan perbedaan jumlah daging buah kelapa, namun tetap memiliki takaran probiotik yang sama dan diolah menjadi yoghurt vegan.

A. Hasil Uji Kesukaan Panelis Gabungan Terhadap Aspek Warna Yoghurt Dari Daging Buah Kelapa

Hasil uji kesukaan panelis gabungan terhadap warna *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan jumlah yang berbeda yaitu 400gr, 600gr dan 800gr dapat dilihat pada tabel berikut:

Nilai	Skor	A26 (400gr)	%	B06 (600gr)	%	C22 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	13	65%	12	60%	9	45%
Suka	4	6	30%	6	30%	9	45%
Cukup suka	3	1	5%	2	10%	2	10%
Kurang Suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Tabel menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan warna dari 13 panelis dengan sampel perbandingan 400gr sebesar 65% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 6 panelis sebesar 30% menyatakan suka. Skor tingkat kesukaan dari 12 panelis dengan sampel perbandingan 600gr sebesar 60% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 6 panelis sebesar 30% menyatakan suka dan skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan 9 panelis dengan sampel perbandingan 800gr sebesar 45% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 9 panelis sebesar 45% menyatakan suka.

B. Hasil Uji Kesukaan Panelis Gabungan Terhadap Aspek Aroma *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa

Untuk melihat hasil uji kesukaan terhadap aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan jumlah yang berbeda yaitu 400gr, 600gr dan 800gr dapat dilihat pada tabel berikut:

Nilai	Skor	A26 (400gr)	%	B06 (600gr)	%	C22 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	8	40%	6	30%	0	0%
Suka	4	7	35%	10	50%	12	60%
Cukup suka	3	5	25%	3	15%	5	25%
Kurang Suka	2		0%	1	5%	3	15%
Tidak Suka	1		0%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Tabel berikut menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan aroma dari 8 panelis dengan sampel perbandingan 400gr sebesar 40% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 7 panelis sebesar 35% menyatakan suka dan skor tingkat kesukaan dari 5 panelis sebesar 25%

menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan aroma dari 6 panelis dengan sampel perbandingan 600gr sebesar 30% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 10 panelis sebesar 50% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 3 panelis sebesar 15% menyatakan cukup suka dan skor tingkat dari 1 panelis sebesar 5% menyatakan kurang suka. Skor tingkat kesukaan 12 panelis dengan sampel perbandingan 800gr sebesar 60% termasuk dalam kriteria suka dan skor tingkat kesukaan dari 5 panelis sebesar 25% menyatakan cukup suka, skor tingkat kesukaan 3 panelis dengan sebesar 15% menyatakan kurang suka.

C. Hasil Uji Kesukaan Panelis Gabungan Terhadap Aspek Rasa *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa

Untuk melihat hasil uji kesukaan terhadap rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan jumlah yang berbeda yaitu 400gr, 600gr dan 800gr dapat dilihat pada tabel berikut:

Nilai	Skor	A26 (400gr)	%	B06 (600gr)	%	C22 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	6	30%	3	15%	0	0%
Suka	4	10	50%	11	55%	9	45%
Cukup suka	3	4	20%	4	20%	8	40%
Kurang Suka	2	0	0%	2	10%	3	15%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Tabel ini menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan rasa dari 6 panelis dengan sampel perbandingan 400gr sebesar 30% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 10 panelis sebesar 50% menyatakan suka dan skor tingkat kesukaan dari 4 panelis sebesar 20% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan aroma dari 3 panelis dengan sampel perbandingan 600gr sebesar 15% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan panelis dari 11 panelis sebesar 55% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 4 panelis sebesar 20% menyatakan cukup suka dan skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 10% menyatakan kurang suka. Skor tingkat kesukaan 9 panelis dengan sampel perbandingan 800gr sebesar 45% termasuk dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan dari 8 panelis sebesar 40% menyatakan cukup suka dan skor tingkat kesukaan dari 3 panelis sebesar 15% menyatakan kurang suka.

D. Hasil Uji Kesukaan Panelis Terhadap Aspek Tekstur *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa

Tekstur yang dihasilkan *yoghurt* dari daging buah kelapa memiliki lima tingkatan penilaian. Adapun hasil penilaian dari hasil uji kesukaan panelis

gabungan terhadap aspek tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa pada sampel 400gr, 600gr dan 800gr menurut panelis gabungan dapat dilihat pada tabel berikut:

Nilai	Skor	A26 (400gr)	%	B06 (600gr)	%	C22 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	12	60%	13	65%	4	20%
Suka	4	4	20%	4	20%	12	60%
Cukup suka	3	4	20%	2	10%	2	10%
Kurang Suka	2	0	1%	1	5%	2	10%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Tabel menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan rasa dari 12 panelis dengan sampel perbandingan 400gr sebesar 60% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 4 panelis sebesar 20% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 4 panelis sebesar 20% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan dari 13 panelis dengan sampel perbandingan 600gr sebesar 65% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 4 panelis sebesar 20% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka dan skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 5% menyatakan kurang suka. Skor tingkat kesukaan 4 panelis dengan sampel perbandingan 800gr sebesar 20% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 12 panelis sebesar 60% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan 2 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka dan skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 10% menyatakan kurang suka.

PEMBAHASAN

1. Uji Mutu Hedonik *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

warna yang dihasilkan dari pada panelis gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,45 dengan sampel 600gr yang artinya warna *yoghurt* dari daging buah kelapa menghasilkan warna putih. Aroma yang dihasilkan dari pada panelis gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,8 dengan sampel 600gr yang artinya aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa menghasilkan aroma asam khas *yoghurt*. Rasa yang dihasilkan dari pada panelis gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,55 dengan sampel 600gr yang artinya rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa menghasilkan rasa asam. tekstur yang dihasilkan dari pada panelis gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,45 dengan sampel 600gr yang artinya tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa menghasilkan tekstur kental.

2. Uji Hedonik *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Warna *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis gabungan pada sampel 400gr yaitu sangat suka dengan nilai 65%. Sampel 600gr pada panelis gabungan tertinggi yaitu sangat suka dengan nilai 60%. Sampel 800gr pada panelis gabungan tertinggi yaitu sangat suka dengan nilai 45% dan suka dengan nilai 45%. Aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis gabungan pada sampel 400gr yaitu sangat suka dengan nilai 40%. Sampel 600gr pada panelis gabungan *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu suka dengan nilai 50%. Sampel 800gr pada panelis gabungan tertinggi yaitu suka, dengan nilai 60%. Rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis gabungan pada sampel 400gr yaitu suka, dengan nilai 50%. Sampel 600gr pada panelis terlatih rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu suka, dengan nilai 55%. Sampel 800gr pada panelis gabungan rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu suka, dengan nilai 45%. Tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis gabungan pada sampel 400gr yaitu sangat suka, dengan nilai 60%. Sampel 600gr pada panelis gabungan tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa yaitu sangat suka, dengan nilai 65%. Sampel 800gr pada panelis gabungan tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu suka, dengan nilai 60%.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji mutu hedonik diperoleh hasil bahwa menurut panelis gabungan, *yoghurt* dari daging buah kelapa ini memiliki warna putih, aroma asam khas *yoghurt*, rasa asam dan tekstur kental sesuai dengan yang diharapkan oleh peneliti. Hasil yang diperoleh menyatakan bahwa *yoghurt* dari daging buah kelapa ini memiliki warna, aroma, rasa dan tekstur yang hampir mirip dengan *yoghurt* dari susu sapi atau *yoghurt* hewani sehingga bisa menjadi *yoghurt* vegan. Berdasarkan hasil uji hedonik diperoleh hasil bahwa panelis gabungan menyatakan bahwa menyukai warna, aroma, rasa dan tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa ini. Tingkat kesukaan panelis gabungan berada pada tingkat suka. *Yoghurt* dari daging buah kelapa ini dapat menjadi pilihan alternatif bagi konsumen vegan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayunin, D. (2017). Metode Penelitian Kualitatif. In *Metode Penelitian Kualitatif* (Issue 17). [http://repository.unpas.ac.id/30547/5/BAB III.pdf](http://repository.unpas.ac.id/30547/5/BAB%20III.pdf)
- Bobie, N.(2021). Konsep Diri: Analisis Kesadaran Lingkungan Kaum Vegan Dan Vegetarian Di Britania Raya. *Scriptura*, 11(1), 10–17. <https://doi.org/10.9744/scriptura.11.1.10-17>
- Budiono, G. (2013). Analisis Sikap Konsumen Atas Gaya

- Hidup Vegetarian di IVS Pekanbaru. *Repository.Unri.Ac.Id*.
<https://repository.unri.ac.id/handle/123456789/1841>
- Dewi, M. (2014). *Analisis Pendapatan Petani Kelapa (Cocos Nucifera) di Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya*.
- Hidayat, A. (2019). *Konsep Diri Pada Vegetarian*.
<http://repository.unj.ac.id/id/eprint/3149>
- Isbana, K. (2018). *Analisis Potensi Kelapa Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Natuna*.
- Jaedun, A. (2011). Metodologi Penelitian Eksperimen. *Metodologi Penelitian Eksperimen*, 0–12.
- Lina, S. (2021). Analisis Daya Terima Yoghurt Susu Kedelai dengan Bee Pollen dan Gula Aren. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Lindawati, M. (2020). Pengaruh Penggunaan Kelapa Hijau (Cocos nucifera L.) sebagai Inkubator Pembuatan Yoghurt Terhadap Uji Organoleptik. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 23(3), 128.
<https://doi.org/10.24843/mip.2020.v23.i03.p06>
- M, N. A. (2017). *Inovasi Produk Lemper Menggunakan Isi Olahan Daun Pepaya Sebagai Substitusi Melalui Analisis Uji Daya Terima Konsumen* (Issue 2008).
- Mahendra, K. (2021). Variasi Konsentrasi Bungkil Kelapa Bubuk Dalam Pembuatan Coconut Chocolate Cookies. In *Digital Repository Universitas Jember*.
- Mardiatmoko, G. (2018). Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.). In *Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura* (Issue February).
- Nikmawati. (2017). Uji Karakteristik Kimia Dan Mikrobiologi Yoghurt Probiotik Susu Kerbau. In *Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.[Skripsi]*.
- Ningrum. (2017). *Pengaruh Penggunaan Metode Berbasis Pemecahan Masalah (Problem Solving) Terhadap Hasil Belajar Ekonomi Siswa Kelas X Semester Genap MAN 1 Metro Tahun Pelajaran 2016/2017*. 5(1), 145–151.
- Oktavia, Y. (2021). *Variabilitas Karakter Morfologi pada Populasi Kelapa (Cocos nucifera L) di Kabupaten Tanjung Jabung Barat*. 7, 6.
- Oktaviana. (2017). Analisis Data. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 110, Issue 9).
- Ramadhan, F. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Susu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Moro (Canavalia ensiformis L)*.
- Ruru, M. S. (2017). Penambahan Daging Buah Kelapa Serut Kering sebagai Bahan Pengisi dalam Pembuatan Cokelat Batang. In *Manajemen Asuhan Kebidanan Pada Bayi Dengan Caput Succedaneum Di Rsud Syekh Yusuf Gowa Tahun* (Vol. 4).
- Saleh, M. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Laktosa dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Yoghurt*.
- Santoso, G. J. (2016). Uji Formula Yoghurt Susu UHT (Ultra High Temperature) Dengan Penambahan Daun Katuk (Sauropus androgynus) Secara Organoleptik. In *Skripsi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta*.
- Sumaryati, E. et al. (2021). Uji Kualitas Yoghurt Santan-Susu (Kajian dari Konsentrasi Santan dan Starter). *Ciastech*, 231–240.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Unika, D. (2011). Hubungan Antara Persepsi Terhadap Word of Mouth (WOM) dengan Intensi Membeli Makanan Vegetarian Pada Mahasiswa Fakultas Psikologi Universitas Diponegoro. *Jurnal Psikologi Undip*, 10(1), 173–183.
<http://ejournal.ust.ac.id/index.php/retipa/article/view/1483>
- Wadud, S. (2010). *Strategi Pengembangan Usaha Dengan Pendekatan Blue Ocean Strategy*.
- Widianingsih, D. A. (2012). Optimasi Pembuatan Cocogurt Menggunakan Fermentor Serta Kultur Camouran Lactobacillus sp. Dan Streptococcus sp. Dengan Variasi Sukrosa Dan Potongan Buah Mangga. In *Skripsi*.
- Yam, J. H. (2021). Hipotesis Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Ilmu Administrasi*, 3(2), 96–102.
- Yandi, A. (2018). *Peningkatan Kualitas Yoghurt dengan Menggunakan Desain Eksperimen Taguchi*.