

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, M., Fahrizal., & Indarti, E. 2019. Penambahan cmc, guam xanthan, dan pektin sebagai stabilizer pada sirup kelapa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(2): 266-273.
- Ali, H. 2013. *Marketing dan Kasus-Kasus Pilihan*. Yogyakarta: CAPS (Center for Academic Publishing Service).
- Andayani. 2015. *Problematika dan Aksioma: dalam Metodologi Pembelajaran Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish.
- Anggraeni, L.D., Deoranto, P., & Ikasari, D.M. 2015. Analisis persepsi konsumen menggunakan metode *importance performance analysis* dan *customer satisfaction index*. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 4: 74-81.
- Anggun, M. F., Febriamansyah, R., & Budiman, C. 2023. Analisis tingkat kepuasan konsumen terhadap roti ohayo bakery di Kota Padang. *Journal of Socio-economics on Tropical Agriculture (Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Tropis)(JOSETA)*, 4(1): 1-10.
- Aprilia, S., Suroso, E., Astuti, S., & Susilawati, S. 2023. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Stabilizer Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L. Lam). *Jurnal Agroindustri*, 2(1): 98-109.
- Aritonang, R. L. 2005. *Kepuasan Pelanggan*. PT Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Asyasyakur, A. 2023. Analisis kepuasan pelanggan restoran makanan crispy di Indonesia: studi kasus di Dr. Chicken Cimahpar. *Ascarya: Journal of Islamic Science, Culture, and Social Studies*, 3(1): 69-81.
- Asandri, A. L., Liviawaty, E., Buwono, I. D., & Junianto, J. 2022. Analisis pengaruh yoghurt terhadap umur simpan cumi-cumi (*loligo sp.*) yang disimpan pada suhu *chilling*. *Akuatika Indonesia*, 7(1): 28-33.
- Ayuti, S. A., Nurlliana., Yurliasni., Sugito., & Darmawi. 2016. Dinamika pertumbuhan *lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. *Jurnal Agripet*. 16(1):23-30.
- Bi, J.W., Liu, Y., Fan, Z.P., & Zhang, J. 2019. Wisdom of crowds: conducting importance performance analysis (IPA) through online reviews. *Tourism Management*, 70: 460–478.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2022. Alur dan Syarat Pendaftaran Izin Edar Pangan BPOM. [On-line] <http://istanaumkm.pom.go.id/artikel-pangan/alur-dan-syarat-pendaftaran-izin-edar-pangan-bpom> diakses tanggal 16 April 2024.
- Cempaka, L. & Asiah, N. 2020. Pelatihan pembuatan yoghurt dari susu bubuk instan *full cream* pada ibu-ibu Kota Pelangi di Pancoran, Jakarta Selatan. *Indonesian Journal for Social Responsibility*, 2(1): 1-9.
- Chen, P.J. & Antonelli, M. 2020. Conceptual models of food choice: influential factors related to foods, individual differences, and society. *Foods*, 9(12): 1898-1906.
- Dante, L. J. C., Suter, I. K., & Darmayanti, L. P. T. 2016. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik yoghurt dari susu kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2): 74-84.
- Darini, M.A.W., Hartiati, A., & Wiranatha, A.S. 2017. Analisis kepuasan konsumen terhadap kualitas produk dan pelayanan dengan menggunakan metode *importance performance analysis* (studi kasus di Angkringan Jinggo Bu Jero, Kediri Tabanan). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 5(4): 61-70.
- Darmawati, D. 2022. Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Ivan Bakery Kota Jambi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1(1): 53-62.
- Dasipah, E., Budiyo, H., & Julaeni, M. 2010. Analisis perilaku konsumen dalam pembelian produk sayuran di pasar modern Kota Bekasi. *Jurnal Agribisnis Dan Pengembangan Wilayah*. 1: 24-37.
- Deeth, C. & Tamime, Y. 2021. Yogurt: nutritive and therapeutic aspects. *Journal of Food Protection*. 44(1): 78-86.
- Dewi, A.R.R., Hubeis, M., & Cahyadi, E.R. 2019. Strategi peningkatan mutu dan keamanan pangan olahan pertanian melalui penerapan *good manufacturing practices* pada UMKM berdaya saing di Kota Bandung. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2): 127-133.
- Dewi, M., Hubeis, M., & Riani, E. 2020. Strategi pemasaran umkm dalam meningkatkan daya saing di pasar ritel modern carrefour. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 15(1): 77-83.
- Dian, T.M. & Sucipto. 2021. Quality improvement of honey product using quality function deployment (QFD) Method. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 10(3): 260-273.

- Dzulfikar, A., Jahroh, S., & Ali, M.M. 2021. Strategi peningkatan kepuasan konsumen jahe sang jawara di masa pandemi covid-19 dengan pendekatan *importance performance analysis*. *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen*, 7(3): 681-693.
- Etikan, I. 2016. Comparison of convenience sampling and purposive sampling. *American Journal of Theoretical and Applied Statistics*, 5(1): 1-4.
- Food Drug Administration. 2018. *Are You Storing Food Safely?*. United States.
- Fernando, M. F. & Aksari, N. M. A. 2018. Pengaruh kualitas produk, harga, promosi, dan distribusi terhadap keputusan pembelian produk sanitary ware toto di Kota Denpasar. *Jurnal Manajemen Unud*, 7(1): 441-469.
- Fortuna, B.R., Asnawi, A., & Amrullah, T. 2022. Analisis kepuasan konsumen terhadap kualitas produk pada rumah makan ayam bakar tolak pinggang khas Bontonompo di Kabupaten Gowa. *Jurnal Sains dan Informatika*, 6(2): 191-199.
- Gunadi, E. 2018. Hubungan Harga Dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Msport Futsal Center. *Agora* 6(2): 1-4.
- Hafsah, A. & Astriana, A. 2012. Pengaruh variasi starter terhadap kualitas yoghurt susu sapi. *Jurnal Bionature*, 13(2): 96-102.
- Handayani, A. Z., Siregar, A. Z., & Lestari, A. 2022. Strategi promosi dalam meningkatkan penjualan *mousse cake* pada toko kue le chic bakehouse Medan. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 1(4): 179-184.
- Harianto, E. P., Ginting, S., & Yusraini, E. 2018. Pengaruh penambahan gelatin dan starter terhadap mutu cocogurt. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(4): 660-670.
- Hastati, D. Y., Nuraeni, A., & Kuntari, W. 2022. Penerapan kemasan dan label untuk produk olahan singkong di kelompok tani barokah. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1): 178-183.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. 2019. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1): 13-19.
- Herawati, D. & Wibawa, D. 2011. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. *Jurnal ilmiah teknik lingkungan*, 1(2): 452-329.

- Huda, Q. & Andrias, D. R. 2016. Sikap dan perilaku membaca informasi gizi pada label pangan serta pemilihan pangan kemasan. *Media Gizi Indonesia*, 11(2): 175-181.
- Ibarhim, A. H. & S. A, Khalifa. 2015. The effects of various stabilizers on physiochemical properties of camel's milk yogurt. *Journal of American Science*, 11(1): 15-24.
- Imani, R. D., Sucipto, H., Afridah, N., Syaifulloh, M., & bambang Riono, S. 2023. Penyuluhan pentingnya label pada kemasan produk usaha mikro kecil menengah (umkm) Desa Randusanga Wetan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1): 43-55.
- Immanuel, S. R. 2016. Importance and performance analysis of packaging design. *Jurnal EMBA*, 4(3): 11-20.
- Imelda, F., & Purwandani, L. 2017. Karakteristik Sensori Yoghurt Sinbiotik Ubi Jalar. *Jurnal Penerapan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 2(3): 113-117.
- Jayadi, R. P., Efendi, Z., & Marniza, M. 2018. Analisis Kepuasan Konsumen terhadap Makanan Tradisional "Lemang Tapai" di Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, 8(2): 124-132.
- Jonathan, H. A., Fitriawati, I. N., Arief, I. I., Soenarno, M. S., & Mulyono, R. H. 2022. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik yogurt probiotik dengan penambahan buah merah (*Pandanus conodeous* L.). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(1): 34-41.
- Kant, R. & Jaiswal, D. 2017. The impact of perceived service quality dimensions on customer satisfaction: an empirical study on public sector banks in india. *International Journal of Bank Marketing*, 35(3): 411-430.
- Karsono, L. D. P. 2024. Event internasional sebagai sarana marketing dan branding umkm (studi pada umkm kopi tjolo kudus). *Jurnal BAABU AL-ILMI: Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 9(1): 34-48.
- Kartikasari, D. I. & Nisa, F. C. 2014. Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 239-248.
- Kasmiyetti, K., Amri, Z., Hasneli, H., Rahmayeni, S., & Mushollini, F. 2022. Pengaruh lama penyimpanan terhadap ph dan total bakteri asam laktat yoghurt dengan penambahan sari buah naga merah sebagai minuman fungsional bagi penderita hiperkolesterolemia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 21(2): 87-93.

- Kongrat, E., Ariantanto, Magdalena. 2011. Model strategi promosi stand pameran pada perusahaan PCO (*Professional Conference Organizer*). *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*. 10(2): 163 – 167.
- Kotler, K. & Keller, K. 2013. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W., & Meo, M. 2020. Pengaruh penambahan pati talas (*Colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap viskositas dan uji organoleptik yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1): 66-76.
- Lestari, I., Rosida, D. F., & Wicaksono, L. A. 2023. Kajian kualitas fisik edible straw dari pati ubi jalar kuning (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(2): 53-60.
- Lestari, W. A. D., Jurana, J., & Islianty, N. R. 2023. Peranan merek (labeling) dalam meningkatkan penjualan produk olahan instan jahe UMKM Desa Enu Kecamatan Sindue Kabupaten Donggala. *Jurnal Manajemen Kreatif dan Inovasi*, 1(2): 53-58.
- Ligar, B. W. 2020. Review pemanfaatan *Qr code* pada ketertelusuran makanan (*food traceability*). *Jurnal Ilmiah Komputasi*, 19(2): 257-264.
- Lodhita, H. E., Santoso, I. & Anggarini, S. 2014. Analisis pengaruh kualitas pelayanan terhadap kepuasan konsumen menggunakan metode IPA (*importance performance analysis*) dan CSI (*customer satisfaction index*) studi kasus pada Toko Oen, Malang. *Jurnal UB*.
- Madanijah, S. 2013. Model Pendidikan” GI-PSISEHAT” Bagi Ibu Serta Dampaknya Terhadap Perilaku Ibu, Lingkungan Pembelajaran, Konsumsi Pangan dan Status Gizi Anak Usia Dini. *Disertasi*. Sekolah Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Mandasari, D. J., Widodo, J., & Djaja, S. 2019. Strategi pemasaran usaha mikro, kecil dan menengah (umkm) batik magenda tamanan Kabupaten Bondowoso. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi Dan Ilmu Sosial*, 13(1): 123-128.
- Marlina, L., Darusman, F., Shalannandia, W. A., & Lantika, U. A. 2020. Jenis-jenis stabilizer pada yogurt. *Prosiding Farmasi*, 6(2): 1125-1129.
- Megananda, R. C. 2022. Sosialisasi perbaikan label kemasan pangan pada home industri di Kelurahan Wonotingal, Kota Semarang. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 19(1): 155-162.
- Muawanah, A. 2007. Pengaruh lama inkubasi dan variasi jenis starter terhadap kadar gula, asam laktat, total asam dan pH yoghurt susu kedelai. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(1): 1–6

- Mudmainah, S. & Wahyudi, Y. 2019. Analisis pendapatan usaha kecil dan menengah yogurt sehat Purwokerto. *Habitat*, 30(1): 16-25.
- Mugiyanto, E. & Slamet, S. 2018. Pengaruh konsentrasi stabiliser dalam formulasi fruitghurt cavendish. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 4(2): 67-72.
- Muslimin, Z., Zainuddin, M. Z., & Saputra, M. K. 2022. Strategi pemasaran untuk meningkatkan penjualan pada usaha UMKM sederhana. *Sultra Journal of Economic and Business*, 3(2): 132-149.
- Nadia, R. N. 2020. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Flavor Pada Daya Terima Drink Yoghurt Saga (*Adenantha pavonina*, Linn). *Doctoral dissertation*. Institut Teknologi Indonesia.
- Nazari, S., Mousakhani, S., Tavakoli, M., Dalvand, M. R., Šaparauskas, J. dan Antučevičienė, J. 2020. Importance-performance analysis based balanced scorecard for performance evaluation in higher education institutions: an integrated fuzzy approach. *Journal of Business Economics and Management*. 21(1): 647-678.
- Ningsih, E. L., Kayaputri, I. L., & Setiasih, I. S. 2019. Pengaruh penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap karakteristik fisik yoghurt probiotik potongan buah naga merah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(1): 60-69.
- Nizam, M.W. 2022. Analisis Kepuasan Konsumen terhadap Ikan Crispy Maugi di Kota Jambi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(2): 12-20.
- Nugraha, P. & Murni, A. 2022. Strategi pemasaran upaya untuk meningkatkan penjualan bimbingan belajar giat di daerah legian. *Lokatara Saraswati*, 1(2): 66-71.
- Nuraeni, S., Purwasih, R., & Romalasar, A. 2019. Analisis proksimat yogurt susu kambing dengan penambahan jeruk bali (*Citrus Grandis L. Osbeck*). *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 2(1): 25-29.
- Nurdini, D., Herawati, E., & Nurhayatin, T. 2023. Pengaruh dosis starter terhadap nilai ph dan tingkat kesukaan pada yoghurt susu sapi. *Jurnal Ilmu Peternakan Journal of Animal Husbandry Science*, 8(1): 9-17.
- Pangestu, A. D., Kurniawan, K., & Supriyadi, S. 2021. Pengaruh variasi suhu dan lama penyimpanan terhadap viabilitas bakteri asam laktat (bal) dan nilai ph yoghurt. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 3(2): 231-236.
- Pertiwi, P.R.W., Dewantara, I.G.N.A., & Setyawan, E.I. 2015. Pengaruh karakteristik responden terhadap minat beli produk sampo anjing pengunjung pet shop wilayah Badung. *Jurnal Farmasi Udayana*. 4(1): 38-41.

- Peter, J. P. & Olson, J. C. 2020. *Consumer Behavior: Perilaku Konsumen Dan Strategi Pemasaran*. Erlangga, Jakarta.
- Pramesti, R. D., Anggarini, A., Salma, L., & Postha, A. K. R. 2023. Pengaruh penggunaan warna pada desain kemasan makanan khas daerah terhadap persepsi konsumen. *In Seminar Nasional Inovasi Vokasi*, 2(1): 174-180.
- Pranatawijaya, V.H., Widiatry, W., Priskila, R., & Putra, P., 2019. Penerapan skala likert dan skala dikotomi pada kuesioner online. *Jurnal Sains dan Informatika*. 5(2): 128-137.
- Prastyo, P. & Kanthi, Y. A. 2024. Penerapan desain kemasan yang efisien dan ekonomis untuk sayur mayur pada produk bada. *Jurnal Ilmiah Pemberdayaan dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2): 43-49.
- Prayitno, S. S., Prastujati, A. U., & Safitri, R. W. 2022. Pengaruh penambahan pati talas belitung (*xanthosoma sagittifolium*) terhadap sifat fisik yogurt susu kambing. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*, 2(2): 65-72.
- Priyanto, A. D., Wicaksono, L. A., & Putranto, A. W. 2021. Pengaruh suhu dan waktu *pre-heating* pada kualitas fisik, total mikroba dan organoleptik susu kolagen sapi yang dipasteurisasi menggunakan *pulsed electric field*. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2): 141-153.
- Puspa, S. A., Suharsono, S., & Meylani, V. 2022. Pengaruh lama penyimpanan yoghurt mangga (*mangifera indica* L.) terhadap total bakteri asam laktat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2): 76-91.
- Puspita, S. D. 2015. Pengaruh harga, kualitas produk, dan citra merek terhadap keputusan pembelian yoghurt (survey pada konsumen yoghurt youjell pt. insan muda berdikari). *Students e-Journal*, 4(1): 5-12.
- Rachim, F. 2021. Optimasi pembuatan produk yoghurt merek milkyland di Kota Depok, Provinsi Jawa Barat. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 10(2): 9-16.
- Rahmasari, L.F., Nurmalina, R., & Priatna, W.B. 2017. Analisis sikap, konsistensi dan kepuasan pada teh kotak ultrajaya. *Forum Agribisnis*, 7(1): 85–102.
- Rangkuti, F. 2006. *Measuring Customer Satisfaction*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Rangkuti, F. 2018. *Measuring Customer Satisfaction Teknik Mengukur Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I. D., & Nurmiati, N. 2019. Karakteristik organoleptik dan nilai ph yoghurt dengan penambahan sari buah mengkudu

- (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal ilmu produksi dan teknologi hasil peternakan*, 7(1): 41-46.
- Rosliyana. 2016. Strategi bauran promosi pameran franchise di Jakarta. *Jurnal Ekonomi Bisnis*. 21(1): 1 – 8.
- Rukmana, R. 2001. *Yoghurt dan Karamel Susu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Safiera, F. & Setyawan, Y. 2017. Metode *importance-performance analysis* (IPA) dan regresi logistik ordinal untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat kepuasan pasien klinik pratama RBG RZ Bantul Yogyakarta. *Jurnal Statistika Industri Dan Komputasi*, 2(2): 84–92.
- Sari, D., Purwadi, P., & Thohari, I. 2019. Upaya peningkatan kualitas yoghurt set dengan penambahan pati kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 29(2): 131-142.
- Setiawan, A. D., Yamani, A. Z., & Winati, F. D. 2022. Pengukuran Kepuasan Konsumen Menggunakan Customer Satisfaction Index (CSI) dan Importance Performance Analysis (IPA) (Studi Kasus UMKM Ahul Saleh). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan*, 1(4): 286-295.
- Siburian, R. M., Sipayung, L., Hutabarat, M., & Chandra, A. 2022. Kemasan dan desain label produk bagi umkm di kecamatan medan kota. *Publikasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat Widya (PUNDIMASWID)*, 1(1): 32-40.
- Sterman, J.D. 2000. *Business dynamics – Systems Thinking and Modeling for A Complex World*. Boston: Irwin McGraw-Hill.
- Sudrartono, T. 2019. Pengaruh segmentasi pasar terhadap tingkat penjualan produk fashion UMK. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 10(1): 55-65.
- Sugandi, W.K., & Putra, G.M.D. 2017. Model Pengembangan Usaha Budidaya Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Pendekatan Causal Loop Diagram (Studi Kasus di Pantai Cipatujah Kabupaten tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* 5(1): 321-329.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Sugiyono & Wibowo, E. 2004. *Statistik Untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS 10.0 for Windows*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistiyawati, E. 2014. Analisis faktor faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam keputusan pembelian produk patung kayu pada toko kerajinan di Kecamatan Sukawati, Gianyar, Bali. *Kumpulan artikel Seminar Hasil Penelitian. Bidang kajian Perilaku Konsumen. Program Magister Manajemen Universitas Brawijaya Pamekasan*. 167(3): 67-84.

- Sumanti, D., Kayaputri, I. L., Hanidah, I. I., Sukarminah, E., & Giovanni, A. 2016. Pengaruh konsentrasi susu skim dan maltodekstrin sebagai penyalut terhadap viabilitas dan karakteristik mikroenkapsulasi suspensi bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode freeze drying. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 1(1): 149-156.
- Sunyoto, D. 2014. *Konsep Dasar Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Bandung: Alfabeta.
- Supranto, J. 2011. *Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan Untuk Meningkatkan Pangsa Pasar*. PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Suprapti, S., Wayan, N., & Santi, I. 2012. Hubungan karakteristik sosial demografi konsumen dengan respon terhadap stimuli komunikasi pemasaran (produk bancassurance aia-bca). *E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana*. 1: 124-143.
- Supriyatna, A. & Maria, V. 2017. Analisa tingkat kepuasan pengguna dan tingkat kepentingan penerapan sistem informasi djp online dengan kerangka pieces. *Khazanah Informatika: Jurnal Ilmu Komputer Dan Informatika*. 3(2): 88-94.
- Suryani, D.R., Anang, M.L. dan Sri, M., 2014. Aroma dan Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi D-psikosa, L-psikosa, D+agatosa, dan L-tagatosa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3): 94 - 97.
- Surono. 2004. *Yoghurt Untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Susilowati, H., Zaidah, T., & Shofiana, U. 2023. Penerapan metode CSI (dan IPA pada tingkat kepuasan pelanggan mixue Surakarta. *Jurnal Manajemen*, 3(2): 163-172.
- Susilorini, T. E. & Sawitri, M. E. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tandio, E., Adib, A., & Suhartono, A. W. 2013. Perancangan logo dan desain kemasan untuk Dhisti Cookies sebagai camilan di Kota Solo. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(2): 1-10.
- Thamrin, E. & Damayanti, S. 2023. Analisis kepuasan pelanggan registrasi pangan olahan menggunakan customer satisfaction index (CSI) dan importance performance analysis (IPA). *Eruditio: Indonesia Journal of Food and Drug Safety*, 3(2): 136-150.
- Umar, H. 2003. *Metode Riset Akuntansi Terapan*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Umela, S., 2017. Variasi konsentrasi starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* terhadap karakteristik yoghurt jagung pulut. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 51– 63.

- Utama, M., Edward, R., Gani, N., & Priharta, A. 2020. *Manajemen Operasi*. UM Jakarta Press, Jakarta.
- Wahyudi, M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. *Jurnal Teknik Pertanian*, 11(1): 12-16.
- Wati, D. A., Pratiwi, A. R., Dewi, A. P., Sindi, M. A. A., & Utami, L. 2022. Pameran produk gizi sebagai upaya peningkatan pengetahuan dalam pemanfaatan pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Ungu*, 4(2): 118-127.
- Widiani, N., Gres, M., & Syarifah, S. 2017. Pengaruh variasi temperatur terhadap karakteristik fisika, kimia, dan biologi yoghurt susu jagung. *Jurnal Tadris Pendidikan Biologi*. 8(1):28-39.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winahyu, N. & Pratama, W. A. 2022. Kepuasan konsumen produk rendang kemasan "Uda Chaniago". *Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 21-33.
- Widyastuti, E., Radiati, L., & Purwanto, A. 2007. Pengaruh penambahan gelatin tipe b (beef gelatine) terhadap daya ikat air, kecepatan meleleh, dan mutu organoleptik yoghurt beku (frozen yoghurt). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 2(2): 35-41.
- 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.
- Zakaria, Y. (2018). Sifat kimia, mikrobiologi dan organoleptik yogurt yang menggunakan persentase *Lactobacillus casei* dan kadar gula yang berbeda. *Jurnal Agripet*, 8(1): 21-24.