

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adinugraha, B. S., & Wijayaningrum, T. N. (2017). Rancangan Acak Lengkap Dan Rancangan Acak Kelompok Pada Bibit Ikan. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains Dan Teknologi UMS*, 47–56.
- Afiyah, Nurul, D., Nurtantyo, R., & Huda, M. S. (2022). Analysis of the Yogurt Nutrient Content and Antioxidant Activity by Adding Podang Urang Mango Juice ( *Mangifera Indica L .* ). *Jurnal Peternakan Universitas Sulawesi*, 13(85), 47–52.
- Aggita, D., Rejeki, F. S., & Widowati, E. R. (2019). *Proporsi Mangga Podang-Pisang Kepok dan Konsentrasi Jeruk Nipis terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga* (pp. 1–13). *Journal of Research and Tecnlogy*.
- Astuti, N. F., Yunita, M., & Astuty, E. (2021). Edukasi Manfaat Yoghurt Sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yoghurt Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 4(3), 129–136.
- Baswarsiati, & Yuniarti. (2007). Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga Podang Urang (*Mangifera indica L.*). *Buletin Plasma Nutfah*, 13 (2), 62–69. <https://doi.org/10.21082/blpn.v13n2.2007.p62-69>
- Bonimin, & Yuniastuti, S. (2018). *Kajian Klonalisa Mangga Podang Urang Umur Produktif Secara Sambung Pucuk*. 201–210.
- Burton, E., Arief, I. I., & Taufik, E. (2014). Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonasi Dan Potensi Sifat Fungsionalnya. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 213–218.

- Direktorat Pengembangan Usaha dan Invertasi, K. P. (2013). *Kandungan Gizi Pada Mangga Podang* (pp. 1–12). <http://ppid.pertanian.go.id/doc/1/Mangga.pdf>
- Evalina, R., & Ihsanudin. (2024). *Pengaruh Pembelajaran Berbasis Masalah Terintegrasi STEM Terhadap Kemampuan Berpikir Kritis Matematis dan Self Efficacy Siswa SMP*. 08(July), 1281–1292.
- Febrianti, P., Mutmainah, A., Yeriska, F., & Advinda, L. (2022). Uji Organoleptik Yoghurt yang Ditambahkan Ekstrak Mangga ( *Mangifera indica*). *Prosiding Seminar Nasional Biologi 2022*, 797–803.
- Haryanto, Dzahab, N. N. R. J. A. Q., & Izzaty, Y. N. (2023). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Lemak, Abu, Protein, Air, Dan Tingkat Keasaman Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Sain Dan Teknik*, 5(2), 93–101.
- Hidayati, H., Afifi, Z., Triandini, H. R., & Permata, I. (2021). Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. *Prosiding SEMNAS BIO 2021 Universitas Negeri Padang ISSN : 2809-8447*, 13(12), 1265–1270.
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M. N., & Handayani, S. (2017). Penentuan Umur Simpan Yoghurt Sinbiotik Dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. *Jurnal Edufortech*, 2(1), 1–6. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v2i1.6168>
- Irawan, A., Sihkabuden, & Sulthoni. (2017). Pengembangan Media Video Pembelajaran Biologi Pembuatan Tempe Dan Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi Universitas Negeri Malang*, 11(2), 50–57.
- Luqyana Z. T. M, & Husni, P. (2019). Aktivitas Farmakologi Tanaman Mangga

- (*Mangifera indica* L.): Review. *Jurnal Farmaka*, 17(2), 187–194.
- Novalina, L. (2021). "Analisis Proksimat Yoghurt Dari Biji Karet. *Sekripsi*, 12, 4–18.
- Nuraeni, S., Purwasih, R., & Romalasari, A. (2020). Analisis Proksimat Yoghurt Susu Kambing Dengan Penambahan Jeruk Bali( *Citrus Grandis* L. Osbeck). *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 2(1).  
<https://doi.org/10.31962/jiitr.v2i1.36>
- 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.  
<https://doi.org/10.33084/bjmlt.v3i2.2169>
- Pratjojo, W., Sunarto, W., & Failasufa, M. K. (2015). Analisis Proksimat Yoghurt Probiotik Formulasi Susu Jagung Manis Kedelai Dengan Penambahan Gula Kelapa (*Cocos nucifera*) Granul. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(2), 117–121. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., & Kia, K. W. (2022). Kadar Protein dan Lemak Yoghurt yang Terbuat Dari Jenis dan Jumlah Kultur yang Berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 66–73.
- Puspa, S. A., Suharsono, S., & Meylani, V. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Yoghurt Mangga (*Mangifera indica*) Terhadap Total Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2), 1–91. <https://doi.org/10.33005/jtp.v16i2.3337>
- Rachmaan, S. D., Djajasoepena, S., Kamara, D. S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., Suprijana, O., & Ishmayana, S. (2015). Kualitas Yoghurt Yang Dibuat Dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) Dan Tiga

Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* Dan *Lactobacillus acidophilus*). *Seminar Nasional 2015*, 3(2), 1–91.  
<https://doi.org/10.24198/cna.v3.n2.9192>

Rahman, I. R. (2019). Karakteristik Yogurt Dengan Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Pada Yogurt Yang Difortifikasi Buah Lakum (*Cayratia trifolia*(L.) Domin). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(2), 1–7.

Rusmiati, D., Sulistiyaningsih, R., Milanda, T., Agung, S., & Kusuma, F. (2012). Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Yoghurt dan Metode Pembuatannya Dengan Cara Sederhana Dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan dan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Sukaluyu Kota Bandung. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(1), 1–28.