

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, H. B. (2023). Gelato Tape Singkong. *Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner*.
- Barus T. dan Wijaya L. N. (2011). Mikrobiota Dominan dan Perannya Dalam Cita Rasa Tape Singkong. *Fakultas Teknobiologi*.
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Fakultas Ekonomi Universitas Andalas Padang* .
- Ekawati, I. G. (2017). Produk Fermentasi Tape. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana*.
- Ensiklopedia Dunia*. (n.d.). Retrieved from https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Kabupaten_Takalar
- Fisberg M. dan Machado R. (2015). History Of Yoghurt And Current Patterns Of Consumption.
- Fletcher. (2015). *Yoghurt Sweet and Savory Recipes for Breakfast, Lunch, and Dinner*. New York: Library of Congress Cataloging.
- Gisslen, W. (2007). *Professional Cooking*. Canada: John Wiley & Sons, INC.
- Handayani, L. T. (2023). *Implementasi Teknik Analisis Data Kuantitatif*. Jakarta Selatan: PT. Scifintech Andrew Wijaya.
- Harsita P. A. dan Amam. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Produk Olahan Singkong. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*.
- Islami, R. (2018). Pembuatan Ragi Tape dan Tape. *Jurnal Fakultas Pertanian*.
- Kamisi, H. L. (2011). Analisis Usaha dan Niai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong. *Jurnal ilmiah Agribisnis dan Perikanan* .
- Killeen, B. L. (2024, April 18). Retrieved from Eatingwell: https://www-eatingwell-com.translate.google/recipe/252990/homemade-plain-greek-yogurt/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc
- Nasution, L. M. (2017). Statistik Deskriptif. *Jurnal Hikmah*.
- Nugrahani, R. (2015). Peran Desain Grafis Pada Label Dan Kemasan Produk Makanan UMKM. *Jurnal Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Semarang*.
- Pratiwi, N. I. (2017). Penggunaan Media Video Call. *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial*.

- Pridana S. dan Sunarsi D. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Tangerang Selatan: Pascal Books.
- Ramadani A. C. Rahmawati E. Kusumanigtyas M. Nugraheni R. G. Kristinawati A. Stiyanti E. (2022). Inovasi yoghurt "YOU GOT" Jamu Dalam Peningkatan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Inovasi Daerah*.
- Resnawati, H. (2020). Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. *Jurnal Balai Penelitian Ternak*.
- Rizal S. Erna M. Nurainy F. Tambunan A. R. (2016). Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Indonesian Journal of Applied Chemistry*.
- Rohman E. dan Maharani S. (2020). Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Jurnal Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*.
- s, S. (2009). Penilaian Organoleptik. *Jurnal Fakultas Pendidikan MIPA*.
- Sahir, S. H. (2022). *Metodologi Penelitian*. Jogjakarta: KBM Indonesia.
- Stanto, N. H. (2014). Pengendalian Suhu dan Waktu Proses Fermentasi Dalam Pembuatan Yoghurt Berbasis Programmable Logic Control dan Human Machine. *Jurnal Fakultas Teknik*.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suter, I. K. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Jurnal Jurusan Gizi*.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Jurnal Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia*.
- Wulandari, F. (2008). Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot Utilissima) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas Comosus). *Jurusan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan*.
- Wulandari, R. S. (2018). Karakteristik Yoghurt Drink Dengan Penambahan Tape Singkong (Manihot Utilissima) Ditinjau Dari Tekstur, Daya Ikat Air, Viskositas, dan Sineresis. *Jurnal Fakultas Perternakan*.