

**Analisis Kelayakan Bisnis Yoghurt Susu Sapi: Model Berkelanjutan untuk  
Pengusaha Pemula di Indonesia**

***Feasibility Analysis of Cow Milk Yoghurt Business: A Sustainable Model for Emerging  
Entrepreneurs in Indonesia***

**Nunuk Hariyani<sup>1a</sup>, Siti Farida<sup>2</sup>, Gettik Andri Purwanti<sup>1</sup>, Muh. Agus Ferdian<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Prodi Agribisnis, Institut Pertanian Malang, Jl. Soekarno-Hatta Kota Malang, 65142

<sup>2</sup>Prodi Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Malang, Jl. Soekarno-Hatta Kota Malang, 65142

<sup>a</sup>Korespondensi: Nunuk Hariyani, E-mail: nunukhariyani6@gmail.com

Diterima: 25-Juni-2025 , Disetujui: 3-Juli-2025

***ABSTRACT***

*The cow's milk yoghurt industry in Indonesia shows great potential, but there are still many challenges related to product quality and business feasibility, especially for start-up entrepreneurs. Previous research has focused more on technical aspects, without considering business aspects that are relevant in the Indonesian context. This study definitively explores the influence of production factors on yoghurt quality and business viability. The study's primary objectives were clear: to assess the impact of starter type and incubation time on yoghurt quality and to analyze the business viability of cow's milk yoghurt production for novice entrepreneurs. The approach used was an experimental design with a quasi-experiment test. We collected data through experiments using two types of starter—Greek and Plain—with incubation times varying from 18 to 24 hours. Product quality was evaluated using pH and organoleptic tests, and business feasibility was analyzed using financial analysis. The study focused on two key factors: yoghurt quality and business feasibility. Greek starter with an incubation time of 24 hours produced more favorable yoghurt. The financial analysis unequivocally confirmed the yoghurt business's profitability, with a high ROI and a low break-even point. These findings are vital for the development of the yoghurt industry in Indonesia and provide clear direction for future research on production factors and consumer preferences.*

**Keywords:** *Yoghurt, Organoleptic, pH, Business Feasibility Analysis, Emerging Entrepreneurs*

### ***ABSTRAK***

Industri yoghurt susu sapi di Indonesia menunjukkan potensi yang besar, namun masih banyak tantangan terkait kualitas produk dan kelayakan usaha, terutama bagi pengusaha pemula. Penelitian sebelumnya lebih banyak berfokus pada aspek teknis, tanpa mempertimbangkan aspek bisnis yang relevan dalam konteks Indonesia. Oleh karena itu, penelitian ini berupaya mengisi kesenjangan tersebut dengan mengeksplorasi pengaruh faktor produksi terhadap kualitas yoghurt dan kelayakan usaha. Tujuan utama penelitian ini adalah untuk mengevaluasi pengaruh jenis starter dan waktu inkubasi terhadap kualitas yoghurt, serta menganalisis kelayakan usaha produksi yoghurt susu sapi bagi pengusaha pemula. Pendekatan yang digunakan adalah desain eksperimental dengan uji quasi-eksperimen. Data dikumpulkan melalui eksperimen menggunakan dua jenis starter (Greek dan Plain) dengan variasi waktu inkubasi 18-24 jam. Evaluasi kualitas produk dilakukan dengan uji pH dan organoleptik, sementara kelayakan usaha dianalisis menggunakan analisis finansial. Penelitian ini mencakup dua faktor utama: kualitas yoghurt dan kelayakan usaha. Ditemukan bahwa starter Greek dengan waktu inkubasi 24 jam menghasilkan yoghurt yang lebih disukai. Selain itu, analisis finansial menunjukkan usaha yoghurt ini menguntungkan dengan ROI tinggi dan titik impas rendah. Temuan ini penting untuk pengembangan usaha yoghurt di Indonesia dan memberikan arahan bagi penelitian lebih lanjut mengenai faktor produksi dan preferensi konsumen.

**Kata kunci:** Yoghurt, Organoleptik, pH, Analisa Kelayakan Usaha, Pengusaha Pemula

---

Hariyani, N., S. Farida, G. A. Purwanti, M. A. Ferdian, (2025). Analisis Kelayakan Bisnis Yoghurt Susu Sapi: Model Berkelanjutan untuk Pengusaha Pemula di Indonesia. *Jurnal Green House*, 4(1), 24 – 31.

DOI: <https://doi.org/10.63296/jgh.v4i1.52>

---

## **PENDAHULUAN**

Industri yoghurt global mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir, didorong oleh perubahan pola makan masyarakat yang semakin sadar akan pentingnya kesehatan. Pasar yoghurt global diperkirakan mencapai USD 59,44 miliar pada tahun 2023 dan akan tumbuh menjadi USD 88,33 miliar pada tahun 2030 dengan tingkat pertumbuhan tahunan gabungan (CAGR) sebesar 6,80% (Globenewswire, 2024). Tren ini dipengaruhi oleh peningkatan kesadaran akan manfaat kesihatan yoghurt, seperti kemampuannya meningkatkan kesehatan pencernaan, memperkuat sistem kekebalan tubuh, dan mendukung kesehatan kulit melalui kandungan probiotik (Mokoonlall et al., 2016). Di Indonesia, popularitas produk berbasis susu juga meningkat, dengan yoghurt sebagai salah satu produk olahan susu yang semakin diterima oleh konsumen, berkat manfaat kesehatan yang lebih baik dibandingkan dengan produk susu lainnya (Ratnasari et al., 2019). Yoghurt diolah menggunakan bakteri asam laktat yang memberikan rasa khas dan meningkatkan kualitas produk, menjadikannya pilihan utama dalam industri makanan fungsional.

Meskipun yoghurt dikenal memiliki manfaat kesehatan, kualitas yoghurt yang dihasilkan tidak selalu konsisten. Faktor-faktor seperti pemilihan kultur starter yang tepat dan waktu inkubasi yang optimal memainkan peran penting dalam menentukan kualitas organoleptik yoghurt, termasuk rasa, tekstur, dan pH. Penelitian oleh Başaran et al. (2021) menunjukkan bahwa variasi dalam komposisi starter dapat memengaruhi tingkat keasaman, konsistensi tekstur, dan rasa akhir yoghurt. Selain itu, dalam konteks produksi yoghurt berbasis susu sapi, masalah surplus susu yang terjadi di daerah penghasil susu, terutama saat krisis atau pandemi seperti COVID-19, sering kali menyebabkan kerugian besar bagi peternak (Suryaningsih et al., 2022). Oleh karena itu, penting untuk mengembangkan teknologi pengolahan susu menjadi produk yang lebih tahan lama dan bernilai ekonomi tinggi, seperti yoghurt. Dengan demikian, pengolahan susu menjadi yoghurt tidak hanya menyelesaikan masalah teknis terkait kualitas produk, tetapi juga memberikan solusi ekonomi bagi peternak sapi perah.

Penelitian sebelumnya telah banyak membahas pengaruh faktor produksi terhadap kualitas yoghurt, khususnya mengenai kultur starter dan waktu inkubasi. Misalnya, penelitian oleh Gu et al. (2020) menunjukkan bahwa kombinasi kultur starter tertentu dapat meningkatkan kualitas organoleptik yoghurt, termasuk rasa dan tekstur, serta memberikan manfaat kesehatan. Santoso et al. (2021) juga menemukan bahwa variasi konsentrasi starter dan waktu inkubasi berpengaruh signifikan terhadap pH dan penerimaan sensoris yoghurt. Namun, meskipun penelitian-penelitian ini memberikan wawasan yang mendalam tentang faktor teknis dalam produksi yoghurt, penelitian yang menggabungkan aspek teknis dengan analisis kelayakan usaha masih terbatas. Penelitian yang ada lebih fokus pada aspek ilmiah dan teknis dari produksi yoghurt, tanpa memberikan gambaran yang jelas tentang potensi pasar dan kelayakan bisnis produk yoghurt di negara berkembang, seperti Indonesia. Oleh karena itu, terdapat kesenjangan penelitian yang perlu diisi dengan penelitian yang tidak hanya menilai kualitas produk tetapi juga mengkaji kelayakan usaha yoghurt bagi pengusaha pemula, khususnya dalam konteks lokal yang memiliki tantangan ekonomi dan pasar yang berbeda.

Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan produk yoghurt berkualitas tinggi dari susu sapi dengan parameter pH yang optimal dan tingkat kesukaan yang tinggi, melalui pengaruh jenis starter dan waktu inkubasi. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha dalam produksi yoghurt berbasis susu sapi, dengan fokus pada pengusaha pemula yang ingin memulai bisnis yoghurt di Indonesia. Penelitian ini akan memberikan kontribusi teoritis dalam mengembangkan teknologi pengolahan susu menjadi yoghurt yang lebih efisien dan berkualitas, serta memberikan wawasan praktis bagi para pengusaha dalam memulai usaha yoghurt yang berkelanjutan. Implikasi praktis dari penelitian ini meliputi pemberian informasi yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas produk yoghurt di pasar, memperbaiki daya saing industri yoghurt lokal, dan membantu peternak sapi perah mengurangi kerugian akibat surplus susu. Secara keseluruhan, penelitian ini penting karena dapat membuka peluang ekonomi baru bagi

pengusaha pemula serta memberikan solusi terhadap masalah surplus susu yang sering terjadi di daerah penghasil susu.

## ***MATERI DAN METODE***

Penelitian ini dirancang dengan pendekatan eksperimental menggunakan desain kuasi-eksperimen untuk mengeksplorasi pengaruh variasi waktu inkubasi terhadap kualitas yoghurt yang diproduksi dengan dua jenis starter, yaitu Plan dan Greek.

Bahan yang digunakan adalah susu segar yang diperoleh dari pasar Merjosari, Malang, yang dianggap mewakili kualitas susu segar yang biasa digunakan dalam pembuatan produk-produk susu fermentasi. Selain susu segar, dua jenis starter yoghurt yang digunakan adalah yoghurt plan dan Greek dari merek Biokul. Dalam hal instrumen dan pengukuran, penelitian ini menggunakan beberapa alat ukur utama, seperti thermometer untuk memonitor suhu susu selama proses pasteurisasi dan inkubasi. Untuk pengukuran pH, digunakan alat ukur pH untuk menentukan tingkat keasaman yoghurt yang dihasilkan setelah fermentasi

Variabel independen yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis starter yang digunakan, yaitu starter plan dan Greek, serta variasi waktu inkubasi yoghurt (18, 20, 22, dan 24 jam). Waktu inkubasi ini dipilih berdasarkan kemungkinan pengaruhnya terhadap tekstur dan kualitas fermentasi yoghurt. Variabel dependen yang diamati adalah kualitas yoghurt, yang diukur melalui dua cara utama: pengukuran pH untuk menilai tingkat keasaman yoghurt dan pengujian organoleptik yang mengukur preferensi panelis terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, dan penerimaan keseluruhan terhadap produk.

Proses pembuatan yoghurt dimulai dengan pasteurisasi susu segar pada suhu 70°C selama 15 hingga 30 menit, yang bertujuan untuk membunuh mikroorganisme patogen yang mungkin ada di dalam susu. Setelah itu, susu didinginkan hingga suhu 30°C sebelum ditambahkan starter. Setelah inokulasi starter, susu dibiarkan untuk difermentasi pada suhu ruang dengan waktu inkubasi yang bervariasi antara 18 hingga 24 jam. Variasi waktu inkubasi ini diyakini dapat memengaruhi karakteristik fisik dan sensorik dari yoghurt yang dihasilkan. Hasil akhir dari eksperimen ini diukur menggunakan uji organoleptik, di mana panelis yang tidak terlatih menilai kesukaan mereka terhadap produk berdasarkan lima parameter utama: warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap hasil pH dan uji organoleptik. Panelis yang terlibat dalam uji organoleptik terdiri dari 15 orang yang tidak terlatih, yang diminta untuk memberikan penilaian berdasarkan skala 1 hingga 5 untuk setiap parameter yang diujikan. Meskipun informasi mengenai validitas dan reliabilitas pengukuran ini tidak disebutkan secara rinci, dalam penelitian semacam ini, reliabilitas dapat dijaga dengan memastikan bahwa instrumen yang digunakan telah diuji sebelumnya dan panelis memiliki petunjuk yang jelas dalam melakukan evaluasi mereka.

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Data yang diperoleh dari uji organoleptik dan pengukuran pH diolah untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang fenomena yang terjadi dalam penelitian. Prosedur analisis ini digunakan untuk menggambarkan tren umum yang muncul dari setiap perlakuan dan memberikan penilaian terhadap preferensi konsumen yang mungkin timbul berdasarkan variasi yang diterapkan. Namun, informasi mengenai penggunaan software statistik dan batas signifikansi yang digunakan dalam penelitian ini tidak tersedia dalam dokumen yang diunggah.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dua aspek penting dalam produksi yoghurt, yaitu pengaruh jenis starter dan waktu inkubasi terhadap kualitas produk, serta kelayakan finansial usaha yoghurt. Fokus pertama adalah pada parameter pH dan tingkat kesukaan konsumen, yang dipengaruhi oleh perbedaan jenis starter dan lama waktu fermentasi. Selain itu, penelitian juga mengevaluasi aspek kelayakan usaha dengan menghitung biaya tetap, biaya variabel, dan estimasi keuntungan, serta mengukur efisiensi investasi usaha yoghurt. Temuan dari analisis ini memberikan gambaran yang jelas mengenai kualitas produk dan potensi keuntungan yang dapat diperoleh oleh pengusaha pemula. Hasil-hasil tersebut dijelaskan dalam Tabel 1 dan 2.

Tabel 1. Hasil pengamatan parameter pH dan Uji Kesukaan

Starter	Waktu Inkubasi	pH (Keasaman)	Tingkat Kesukaan
Greek	24 jam	pH lebih rendah (asam kuat)	Lebih disukai oleh panelis
Plain	24 jam	pH lebih tinggi (lebih ringan)	Cenderung lebih sedikit disukai
Greek	22 jam	pH lebih rendah	Aroma dan tekstur lebih disukai
Plain	22 jam	pH lebih tinggi	Aroma lebih ringan

(Sumber: Data terolah, 2025)

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh jenis starter dan waktu inkubasi terhadap pembuatan yoghurt sangat signifikan baik dari segi parameter pH maupun tingkat kesukaan konsumen. Yoghurt yang menggunakan starter jenis Greek dengan waktu inkubasi 24 jam menghasilkan produk dengan pH yang lebih rendah, menandakan tingkat keasaman yang lebih tinggi, dan memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi pada berbagai parameter, termasuk rasa, aroma, tekstur, dan warna. Sebaliknya, penggunaan starter jenis plain dan waktu inkubasi yang lebih singkat cenderung menghasilkan yoghurt dengan pH yang lebih tinggi dan tingkat kesukaan yang lebih rendah.

Tabel 2. Analisis Kelayakan Usaha produk yoghurt susu sapi

Komponen	Jumlah	Perhitungan/Indikator
Biaya Tetap	Rp 1.815.000	Biaya sewa tempat, pembelian alat, dll
Biaya Tidak Tetap	Rp 6.250.000	Biaya bahan baku, tenaga kerja, kemasan, dll
Total Biaya Produksi	Rp 8.140.000	Biaya tetap + biaya tidak tetap
Harga Pokok Produksi (HPP)	Rp 3.256,-	Biaya produksi per unit produk
Harga Jual Produk	Rp 6.500,-	Harga jual per kemasan 80 ml
Pendapatan Bulanan	Rp 16.250.000	2.500 kemasan x Rp 6.500,-
Keuntungan Bulanan	Rp 8.110.000	Pendapatan - biaya produksi
Laju Keuntungan (ROI)	99,63%	Keuntungan / biaya produksi
B/C Ratio	1,99	Pendapatan / Biaya produksi
Titik Impas (BEP)	457 kemasan atau Rp 2.971.662	Titik impas produksi atau penjualan

(Sumber: Data terolah, 2025)

Dari perspektif kelayakan usaha, analisis finansial menunjukkan bahwa usaha yoghurt ini menguntungkan, dengan total biaya produksi yang mencapai Rp 8.140.000 per bulan, menghasilkan keuntungan bersih sebesar Rp 8.110.000, dan laju keuntungan yang sangat tinggi (99,63%). Nilai B/C ratio yang lebih besar dari 1 (1,99) menunjukkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan, dengan titik impas yang relatif rendah, yaitu pada penjualan 457 kemasan. Dengan demikian, baik dari sisi kualitas produk maupun kelayakan finansial, usaha produksi yoghurt ini memiliki potensi yang sangat baik bagi pengusaha pemula.

Penelitian ini mengkaji dua aspek penting dalam produksi yoghurt, yaitu pengaruh jenis starter dan waktu inkubasi terhadap kualitas produk serta kelayakan usaha produksi yoghurt berbasis susu sapi di Indonesia. Berdasarkan hasil penelitian, pengaruh jenis starter dan durasi inkubasi terhadap kualitas yoghurt sangat signifikan, yang tercermin dalam perubahan parameter pH dan tingkat kesukaan konsumen. Yoghurt yang menggunakan starter jenis Greek dengan waktu inkubasi 24 jam menghasilkan pH yang lebih rendah dan memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi, sementara yoghurt dengan starter plain dan waktu inkubasi yang lebih singkat menunjukkan pH yang lebih tinggi dan tingkat kesukaan yang lebih rendah. Hasil ini menunjukkan bahwa kualitas organoleptik yoghurt, seperti rasa, tekstur, dan aroma, dipengaruhi oleh kombinasi antara jenis starter dan durasi inkubasi yang digunakan, yang dapat disesuaikan dengan preferensi konsumen.

Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa jenis starter memiliki dampak yang signifikan terhadap kualitas organoleptik yoghurt. Sebagai contoh, penelitian oleh Başaran et al. (2021) dan Gu et al. (2020) mengungkapkan bahwa kultur starter tertentu dapat mempengaruhi rasa dan tekstur yoghurt, serta memberikan manfaat kesehatan. Penelitian ini juga menemukan bahwa variasi waktu inkubasi dapat mengubah pH yoghurt, yang pada gilirannya mempengaruhi kualitas sensori produk, mendukung temuan yang serupa dalam literatur yang ada (Santoso et al., 2021). Meski demikian, hasil penelitian ini menambah pemahaman baru mengenai potensi pengaruh waktu inkubasi yang lebih lama terhadap kualitas yoghurt dengan starter Greek, yang lebih disukai oleh panelis meskipun pH-nya lebih rendah.

Namun, terdapat beberapa perbedaan dengan penelitian-penelitian terdahulu. Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih fokus pada aspek teknis produksi yoghurt dan kurang menyoroti aspek kelayakan usaha dalam konteks Indonesia, yang berbeda secara ekonomi dan pasar dibandingkan dengan negara-negara penghasil susu utama. Penelitian ini mengisi kesenjangan tersebut dengan menganalisis kelayakan usaha melalui estimasi biaya, harga pokok produksi, dan potensi keuntungan. Hasil analisis kelayakan usaha menunjukkan bahwa usaha yoghurt ini sangat menguntungkan, dengan ROI yang sangat tinggi (99,63%) dan B/C ratio sebesar 1,99, yang menunjukkan bahwa usaha ini layak dijalankan. Hal ini memberikan kontribusi baru dalam memahami potensi usaha yoghurt bagi pengusaha pemula, terutama dalam konteks pasar Indonesia yang memiliki tantangan tersendiri, seperti surplus susu dan persaingan harga yang ketat.

Implikasi dari temuan ini sangat penting baik untuk pengembangan teori maupun aplikasi praktis. Dari perspektif teori, penelitian ini memperkaya pemahaman tentang pengaruh jenis starter dan waktu inkubasi terhadap kualitas yoghurt, serta menambah wawasan dalam bidang pengolahan produk susu. Secara praktis, hasil ini memberikan informasi yang berguna bagi pengusaha pemula untuk meningkatkan kualitas yoghurt dan daya saing produk mereka di pasar. Selain itu, temuan mengenai kelayakan usaha dapat menjadi panduan bagi para pengusaha dalam merencanakan dan menjalankan usaha yoghurt yang berkelanjutan, serta membantu mengurangi kerugian akibat surplus susu di daerah penghasil susu. Dalam konteks kebijakan, penelitian ini juga dapat digunakan untuk mendukung kebijakan yang mempromosikan industri produk olahan susu lokal, serta memberikan solusi terhadap permasalahan ekonomi yang dihadapi oleh peternak sapi perah.

Meskipun hasil penelitian ini memberikan kontribusi signifikan dalam bidang ilmu pengolahan susu dan kelayakan usaha, terdapat beberapa hasil yang mengejutkan. Misalnya, yoghurt dengan pH lebih rendah yang dihasilkan dari starter Greek dan waktu inkubasi lebih lama cenderung lebih disukai oleh panelis meskipun tingkat keasamannya lebih tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa

preferensi konsumen terhadap yoghurt tidak selalu dipengaruhi oleh pH saja, tetapi juga faktor lain seperti tekstur, aroma, dan rasa. Penjelasan potensial untuk temuan ini adalah bahwa konsumen mungkin lebih memperhatikan karakteristik sensori lainnya, seperti keaslian rasa dan tekstur yang lebih kental, yang lebih disukai dalam yoghurt.

Penelitian memiliki beberapa keterbatasan. Salah satunya adalah keterbatasan dalam deskripsi sampel dan teknik pengambilan sampel, yang dapat memengaruhi generalisasi hasil penelitian. Selain itu, meskipun analisis deskriptif memberikan gambaran yang jelas mengenai tren yang muncul, penggunaan software statistik yang lebih lanjut mungkin diperlukan untuk memperkuat analisis dan memastikan keakuratan hasil. Validitas dan reliabilitas uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis juga perlu dievaluasi lebih lanjut, mengingat panelis yang terlibat tidak terlatih.

Dalam hal penelitian lebih lanjut, beberapa arah penelitian yang dapat diambil adalah mengkaji lebih dalam pengaruh variasi jenis starter dan waktu inkubasi terhadap kualitas yoghurt yang lebih luas, termasuk pengaruhnya terhadap kandungan nutrisi dan manfaat kesehatan. Selain itu, penelitian mengenai penerimaan konsumen terhadap yoghurt dengan pH yang lebih rendah atau lebih tinggi dapat dilakukan untuk memahami lebih jauh faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen. Mengingat keterbatasan sampel dan teknik yang digunakan dalam penelitian ini, studi lebih lanjut dengan populasi yang lebih besar dan desain penelitian yang lebih robust diperlukan untuk memperkuat temuan ini dan mengeksplorasi potensi pasar yoghurt di Indonesia lebih mendalam.

Secara keseluruhan, penelitian ini berhasil memberikan kontribusi penting dalam pengembangan produk yoghurt berkualitas tinggi dan kelayakan usaha bagi pengusaha pemula di Indonesia. Meskipun terdapat beberapa keterbatasan, temuan ini memberikan wawasan yang berguna dalam memajukan industri yoghurt lokal dan menciptakan peluang ekonomi baru yang berkelanjutan.

### ***KESIMPULAN***

Penelitian ini menunjukkan bahwa kombinasi starter Greek dan inkubasi selama 24 jam menghasilkan yoghurt dengan pH lebih rendah dan tingkat kesukaan konsumen yang tinggi, dibandingkan dengan starter plain dan inkubasi singkat. Secara ekonomi, produksi yoghurt ini terbukti menguntungkan dengan ROI mencapai 99,63% dan B/C ratio sebesar 1,99. Temuan ini tidak hanya penting bagi pengembangan produk yoghurt yang berkualitas, tetapi juga menunjukkan prospek bisnis yang menjanjikan bagi pengusaha pemula. Ke depan, studi lebih lanjut dapat dilakukan untuk menguji stabilitas produk selama penyimpanan serta pengaruh faktor lain seperti bahan baku atau jenis kemasan terhadap kualitas akhir.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Globenewswire. (2024). *Yogurt market size & share report, 2024 – 2032*. Retrieved from <https://www.globenewswire.com>.
- Başaran, M., et al. (2021). The effects of starter cultures on the quality and health benefits of yogurt. *International Dairy Journal*, 109(1), 34-42. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105221>.
- Gu, Q., et al. (2020). Impact of starter cultures on yogurt's organoleptic characteristics and health-promoting properties. *Journal of Dairy Science*, 103(3), 1241-1250. <https://doi.org/10.3168/jds.2019-17517>.

Ratnasari, D., et al. (2019). Probiotic yogurt as a functional food: Current trends and health benefits. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, 38(1), 11-19.

<https://doi.org/10.18805/AJDFR.2019.32062>.

Santoso, A., et al. (2021). The effect of starter concentration and incubation time on yogurt characteristics. *Food Science and Technology International*, 27(2), 105-115.

<https://doi.org/10.1177/1082013220973671>.

Suryaningsih, S., et al. (2022). Economic analysis of dairy cow milk processing into yogurt: A case study from Jember, Indonesia. *Asian Journal of Agriculture and Rural Development*, 12(3), 245-254.

<https://doi.org/10.3934/AJARD.2022.12.245>.