

Pemberdayaan Kader Posyandu Banjar Tengah Desa Blahbatuh melalui Pelatihan Keterampilan Pembuatan Yoghurt Buah Lokal

Fransiscus Fiano Anthony Kerans^{1*}, Luh Gde Evayanti¹, Ni Putu Diah Witari¹, Komang Trisna Sumadewi¹, Anak Agung Ayu Asri Prima Dewi¹, Dewa Ayu Agung Alit Suka Astini¹, Ida Kurniawati¹, Gede Agus Surya Pratama²

¹Bagian Anatomi – Histologi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Warmadewa

²Prodi Manajemen Sumber Daya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Warmadewa

*Email: fianokerans@warmadewa.ac.id

Abstrak

Kabupaten Gianyar merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Bali yang mengalami peningkatan angka kasus *stunting* dari sebanyak 1,2% pada tahun 2021 dan menjadi 6,3% pada tahun 2022. Upaya – upaya pencegahan *stunting* perlu terus dilakukan, salah satunya dengan cara peningkatan pengolahan bahan pangan lokal dan konsumsi makanan bergizi tinggi. Guna mendukung upaya tersebut, pemberdayaan kelompok – kelompok masyarakat melalui kegiatan edukasi makanan bergizi dan keterampilan pengolahan bahan pangan perlu terus diselenggarakan. Oleh karena itu, program ini bertujuan untuk memberdayakan kader Posyandu Banjar Tengah, Desa Blahbatuh, Gianyar, melalui kegiatan pelatihan keterampilan membuat yoghurt yang diperkaya dengan buah – buahan hasil panen masyarakat setempat. Metode pelaksanaan program meliputi kegiatan optimasi cara kerja pembuatan yoghurt sebelum pelaksanaan pelatihan, yang dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan dan diskusi serta praktik pembuatan yoghurt secara mandiri. Hasil pelaksanaan program ini menunjukkan antusiasme dan partisipasi aktif seluruh peserta selama kegiatan. Evaluasi pemahaman berdasarkan nilai *pre-test* dan *post-test* menunjukkan 100% jumlah peserta mengalami peningkatan pemahaman dengan peningkatan nilai rata – rata pengetahuan keseluruhan peserta sebanyak 40%. Sebanyak 2 dari 5 kader juga telah berhasil membuat yoghurt pada percobaan pertama. Pendampingan lebih lanjut masih dibutuhkan agar meningkatkan keberhasilan membuat yoghurt buah. Keberhasilan program ini diharapkan dapat membekali mitra dengan keterampilan membuat yoghurt juga dapat memicu keluarga dan balita dalam wilayah pelayanannya untuk mengkonsumsi yoghurt dengan fortifikasi buah lokal guna meningkatkan gizi dan kesehatan, khususnya pada anak balita

Kata kunci : *stunting*, pengolahan bahan pangan, pemberdayaan kader posyandu, yoghurt, buah lokal

Abstract

[Empowerment of Posyandu Cadres of Banjar Tengah, Blahbatuh Village, through Skills Training in Making Local Fruit Yoghurt]

Gianyar Regency is one of the districts in Bali Province which has experienced an increase in the number of *stunting* cases from 1.2% in 2021 and to 6.3% in 2022. Efforts to prevent *stunting* need to continue, one of which is by increasing local food processing and consumption of highly nutritious food. To support these efforts, empowerment of community groups through educational activities on nutritious food and food processing skills needs to continue to be held. Therefore, this program aims to empower Posyandu cadre of Banjar Tengah, Blahbatuh Village, Gianyar, through skills training activities to make yoghurt enriched with fruit harvested by the local community. The program implementation method includes activities to optimize the way yoghurt is made before carrying out the training, which is followed by training activities and discussions as well as practice of making yoghurt independently. The results of the implementation of this program show the enthusiasm and active participation of all participants during the activity. Evaluation of understanding based on *pre-test* and *post-test* scores showed that 100% of the number of participants experienced an increase in understanding with an increase in the average value of the participants' overall knowledge by 40%. As many as 2 out of 5 cadres also succeeded in making yoghurt on the first try. Further assistance is still needed to increase the success of making fruit yoghurt. It is hoped that the success of this program will equip cadres with the skills to make yoghurt and also encourage families and toddlers in the service area to consume yoghurt fortified with local fruit to improve nutrition and health, especially for children.

Keywords: *stunting*, food processing, empowerment of posyandu cadres, yoghurt, local fruit

PENDAHULUAN

Posyandu Banjar Tengah terletak di Banjar Tengah, Desa Blahbatuh, yang merupakan ibukota dari Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar, Propinsi Bali. Kader posyandu Banjar Tengah terdiri dari 5 orang tenaga sukarela yang dipilih oleh dan dari masyarakat setempat sebagai kader Posyandu. Secara umum, tugas dan aktivitas mitra meliputi pelayanan kesehatan ibu dan anak, seperti penimbangan berat badan, pengisian KMS (Kartu Menuju Sehat), penyuluhan gizi, dan pemberian vitamin. Selain itu, kader juga terlibat dalam berbagai kegiatan edukasi dan pelatihan untuk peningkatan kapasitas pelayanan, terutama sebagai penggerak masyarakat untuk datang ke Posyandu dan melaksanakan perilaku hidup bersih dan sehat.

Berdasarkan diskusi dengan pemerintah banjar setempat, pemetaan masalah yang dibahas mencakup isu *stunting* atau masalah kurang gizi kronis pada balita di kabupaten Gianyar dan masalah diversifikasi pangan bergizi. Dari sisi isu *stunting*, kabupaten Gianyar tercatat sebagai wilayah dengan prevalensi balita *stunting* terendah di Bali, yakni mencapai 6,3%. Meski mencatatkan prevalensi terendah di Bali, permasalahan *stunting* di Gianyar, berdasarkan hasil SSGI tahun 2022 mengalami peningkatan sebanyak 1,2% dari tahun 2021 dan menjadi 6,3% di tahun 2022. Oleh karena itu, di tahun 2023 Pemerintah Kabupaten Gianyar menargetkan 3,69% dan di tahun 2024 menargetkan 2,96% prevalensi *stunting* ^(1,2)

Faktor utama penyebab *stunting* sebagai indikasi masalah gizi kronis dapat diklasifikasikan menjadi dua faktor penyebab, antara lain: 1) Penyebab langsung, yaitu kurangnya asupan makanan bergizi dan infeksi berulang dalam jangka waktu tertentu. 2) Penyebab tidak langsung merupakan berbagai faktor yang mempengaruhi terjadinya penyebab langsung dari *stunting* akibat masalah gizi kronis. Faktor-faktor tersebut antara lain terkait masalah akses terhadap makanan bergizi, pola asuh yang kurang optimal,

kurangnya akses terhadap layanan kesehatan, praktik *hygiene*, atau masalah kesehatan lingkungan yang mempengaruhi akses ke air bersih dan sanitasi ⁽³⁾. Penyebab tidak langsung ini dipengaruhi oleh berbagai faktor lain yang mendasar seperti faktor ekonomi, perdagangan, urbanisasi, globalisasi, sistem pangan, jaminan sosial, sistem kesehatan, pembangunan pertanian, dan/atau pemberdayaan perempuan ^(4,5).

Dari sisi pangan, permasalahan yang ditemui adalah pengolahan bahan pangan dan buah – buahan lokal yang dihasilkan oleh masyarakat setempat yang belum optimal untuk kemandirian finansial ataupun dimanfaatkan untuk meningkatkan gizi keluarga. Oleh karena itu, mitra membutuhkan pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan mengolah hasil bahan pangan masyarakat setempat yang dapat meningkatkan nilai gizi, terutama gizi pada anak – anak.

Pembahasan lebih lanjut mengenai solusi atas permasalahan di atas kemudian mengerucut pada pelatihan pengolahan bahan pangan, berupa pembuatan yoghurt sederhana yang diperkaya dengan buah – buahan lokal hasil panen masyarakat setempat. Program kemitraan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam memanfaatkan buah – buahan hasil budidaya masyarakat setempat untuk digunakan dalam produk yoghurt. Selanjutnya, program kemitraan ini diharapkan dapat mendukung upaya pemerintah setempat dalam rangka mencegah dan menekan laju peningkatan angka *stunting* di Bali.

METODE PELAKSANAAN

Kerangka Kerja Pengabdian

Sasaran program kemitraan ini adalah kader Posyandu Banjar Tengah, Desa Blahbatuh, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar, yang terdiri dari 5 orang kader. Pelaksanaan program kemitraan dilakukan dengan rangkaian kegiatan sebagai berikut:

1. Tahapan persiapan, yang meliputi koordinasi dengan ketua kelompok

mitra dan pemerintah banjar setempat mengenai rancangan ideal pelaksanaan kegiatan. Tahapan ini juga mencakup optimasi proses pembuatan yoghurt sederhana baik jenis *starter* yoghurt, lama waktu inkubasi, tempat dan suhu inkubasi, serta jenis buah yang digunakan dalam yoghurt. Pada akhir tahapan ini, dilakukan penyusunan materi pelatihan, pedoman cara kerja pembuatan yoghurt serta materi *pre-test* dan *post-test*.

2. Tahapan pelaksanaan, yang meliputi beberapa kegiatan antara lain:
 - a. Pelaksanaan *pre-test* pada awal kegiatan untuk mengevaluasi wawasan dasar peserta kegiatan
 - b. Penyampaian materi pelatihan. Pada tahap ini, disampaikan materi mengenai pentingnya gizi dan pencegahan *stunting*, peran mikrobiota dalam pencernaan tubuh, fungsi dan manfaat konsumsi yoghurt sebagai makanan kaya akan gizi, serta proses pembuatan yoghurt secara sederhana.
 - c. Demo atau praktik langsung cara pembuatan yoghurt dengan menggunakan susu dan *starter* yoghurt. Masing – masing kader diberikan seluruh alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat yoghurt buah.
 - d. Diskusi dan tanya jawab antara tim pengabdian dan mitra selama 30 menit
 - e. Pelaksanaan *post-test* untuk mengevaluasi peningkatan pemahaman peserta setelah penyampaian materi pelatihan
 - f. Pengamatan hasil pembuatan yoghurt buah yang dilakukan oleh kader, 2 hari setelah pelatihan. Kegiatan monitoring
3. Tahapan evaluasi untuk menentukan indikator setiap kegiatan terlaksana sesuai dengan target capaian dan menentukan keberhasilan program kemitraan. Evaluasi meliputi evaluasi partisipasi peserta melalui observasi sesi tanya jawaban minimal 40% peserta bertanya atau terlibat aktif dalam

diskusi. Evaluasi juga meliputi minimal 70% peserta mengalami peningkatan pengetahuan dari penilaian *pre-test* dan *post-test*, serta minimal 40% peserta berhasil membuat yoghurt buah di rumahnya masing – masing.

Analisis Data

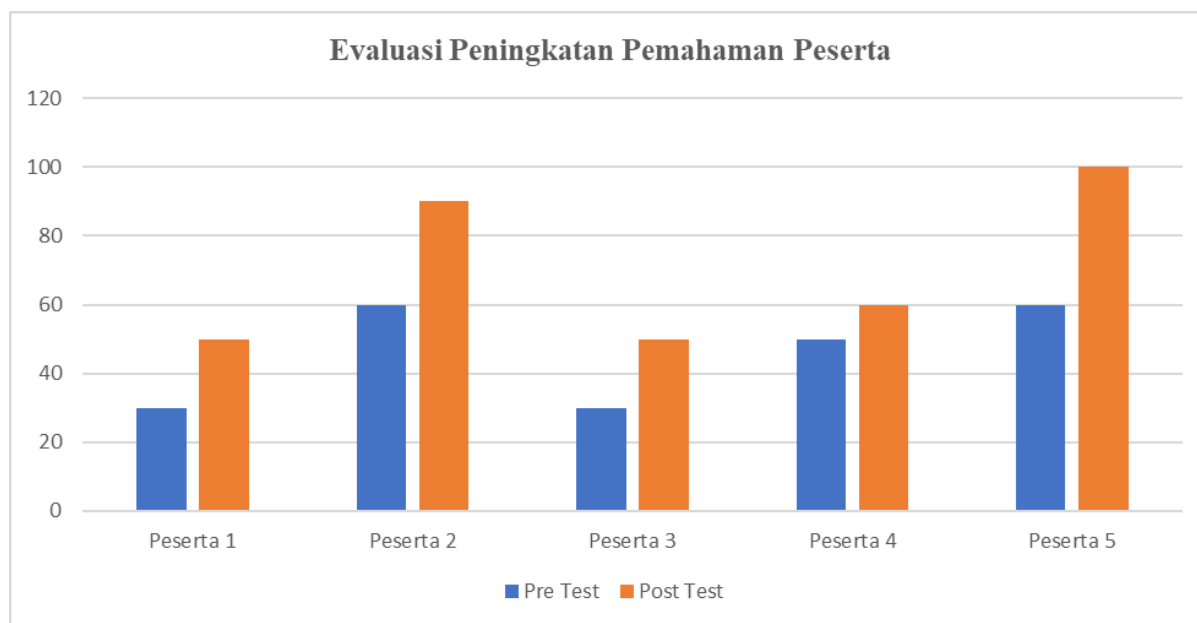
Analisis atau dilakukan untuk memberikan gambaran pencapaian program sesuai dengan tujuan pelaksanaan program. Peningkatan pengetahuan dievaluasi dengan membandingkan nilai *pre-test* dan *post-test*. Data perbandingan tersebut ditampilkan dalam bentuk grafik. Peningkatan keterampilan dievaluasi menggunakan metode observasi dengan membandingkan hasil yoghurt yang dibuat dengan yoghurt standar, terutama dengan memperhatikan warna, tekstur dan rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (PkM) di Balai banjar, Banjar Tengah, Desa Blahbatuh, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar, dihadiri oleh 2 orang pemerintah banjar setempat serta 5 orang peserta sebagai kader posyandu.

Kegiatan PKM ini memiliki tujuan umum mendukung pemerintah daerah setempat dalam upaya pengentasan *stunting*. Oleh karena itu, pelaksanaan kegiatan ini secara khusus bertujuan memberikan edukasi dan keterampilan pengolahan bahan pangan lokal yang mengandung gizi tinggi. Materi yang disampaikan meliputi topik gizi dan *stunting*, yoghurt dan kandungan gizinya, manfaatnya konsumsi yoghurt, cara pembuatan yoghurt pada skala rumah tangga, serta pengolahan buah - buahan sebagai bahan fortifikasi yoghurt.

Salah satu indikator keberhasilan program dinilai dari partisipasi aktif peserta selama sesi pelatihan baik saat sesi demo/ praktik maupun sesi diskusi tanya jawab. Hasil pengamatan menunjukkan 100% peserta terlibat aktif dalam diskusi dan tanya jawab. Hal ini terlihat dari antusiasme setiap peserta dengan mengajukan berbagai pertanyaan ke



Gambar 1. Nilai *pre-test* dan *post-test* untuk mengevaluasi peningkatan pemahaman peserta.

narasumber. Antusiasme tersebut dikarenakan sebelum kegiatan peserta dinilai belum memiliki pengetahuan dasar mengenai bahan dasar yoghurt, jenis yoghurt yang beredar di pasaran, manfaat yoghurt bagi pertumbuhan anak, kultur bakteri yang digunakan dalam pembuatan yoghurt, berapa lama waktu dan suhu yang dibutuhkan untuk membuat yoghurt, serta fortifikasi gizi yoghurt dengan penambahan buah. Hal ini juga terlihat dari nilai rata – rata *pre-test* seluruh peserta sebesar 42 dari total nilai 100.

Indikator keberhasilan lainnya adalah minimal 70% peserta mengalami peningkatan pengetahuan dari penilaian *pre-test* dan *post-test*. Hasil *pre-test* menunjukkan variasi pemahaman atas informasi mengenai *yoghurt* dan teknik pembuatannya. Gambar 1 menunjukkan nilai *pre-test* bervariasi dari nilai terendah 30 hingga nilai tertinggi 60. Sedangkan nilai *post-test* menunjukkan nilai terendah 50 hingga nilai tertinggi 100. Salah satu peserta, yakni peserta 5 menunjukkan kenaikan terbesar dengan nilai *pre-test* 60 dan nilai *post-test* 100. Nilai rata - rata *post-test* adalah 70, yang menunjukkan kenaikan dari nilai rata – rata 42 *pre-test*, sehingga diketahui peserta mengalami peningkatan pengetahuan sebanyak 40%.

Gambar 1 juga menunjukkan kelima peserta kegiatan mengalami peningkatan pengetahuan meskipun persentasinya bervariasi satu sama lain. Dengan demikian, hasil ini menunjukkan terdapat 100% dari jumlah peserta yang mengalami kenaikan pengetahuan sebagai indikator keberhasilan program kemitraan.

Keberhasilan program juga dinilai dengan terbentuknya keterampilan peserta dalam membuat yoghurt sederhana di rumah masing – masing. Berdasarkan hasil observasi, diketahui hanya 2 orang peserta (40%) yang berhasil membuat yoghurt, sedangkan 3 orang lainnya (60%) lainnya masih memerlukan pendampingan lebih lanjut. Namun demikian, pencapaian ini dinilai berhasil memenuhi standar minimal indikator keberhasilan program. Pendampingan lebih lanjut mengenai proses sterilisasi, optimasi suhu inkubasi dan tempat inkubasi di masing – masing rumah peserta masih diperlukan agar meningkatkan keberhasilan memproduksi yoghurt. Hal ini dikarenakan situasi ruangan, suhu, kelembapan dan sterilitas pada rumah masing – masing peserta berbeda satu sama lain.

Pengetahuan dan keterampilan yang diberikan ke mitra adalah pengetahuan dan keterampilan dalam membuat *yoghurt*

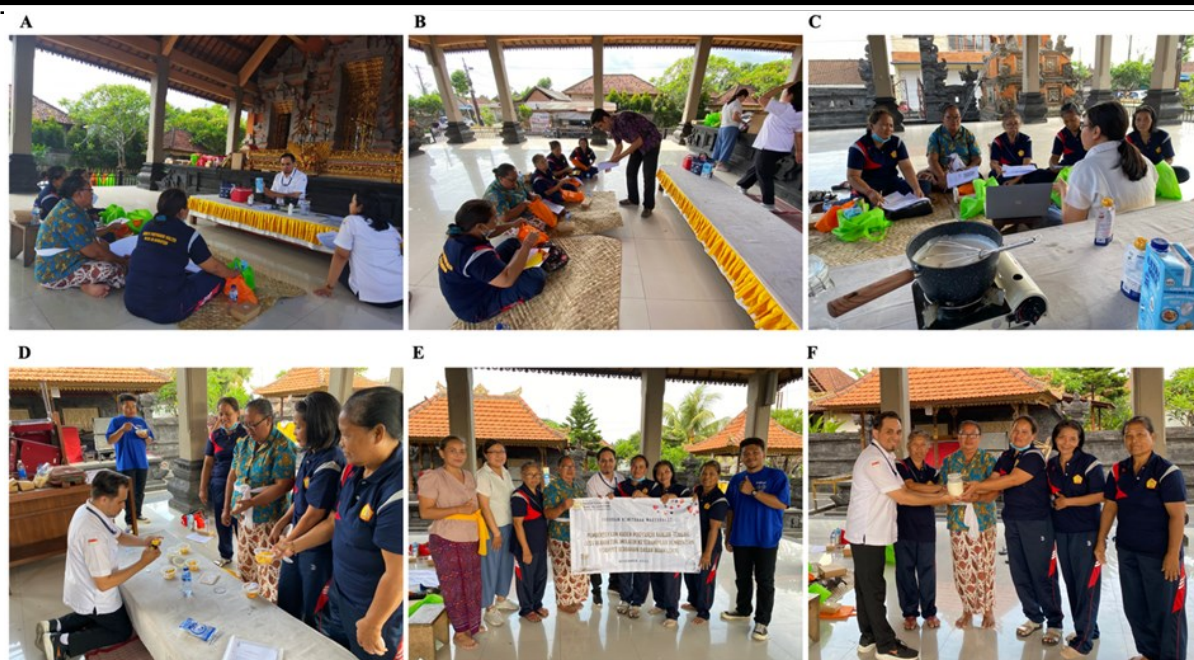
secara sederhana yang dapat dibuat sendiri di rumah. Yoghurt adalah susu yang dibuat melalui fermentasi bakteri. Yoghurt dapat dibuat dari susu yang difermentasi oleh bakteri asam laktat. Proses fermentasi laktosa pada susu menghasilkan asam laktat yang berperan dalam protein susu untuk menghasilkan tekstur seperti gel dan aroma unik pada *yoghurt*. Yoghurt bermanfaat bagi orang yang alergi atau tidak mampu memetabolisme gula susu (laktosa) yang dikenal sebagai penderita *lactose intolerance* ⁽⁶⁻⁸⁾. Hal ini dikarenakan kadar laktosa dapat turun hingga seperempatnya selama proses fermentasi yoghurt. Selain itu, yoghurt juga kaya akan protein, vitamin B dan mineral yang sangat penting untuk kesehatan tubuh. Namun demikian, kandungan lemaknya setara dengan susu sebagai bahan dasarnya. Pada anak – anak, kandungan gizi dalam yoghurt tersebut juga penting bagi imunitas tubuh dan daya tahan tubuh terhadap infeksi penyakit dan paparan senyawa toksin ⁽⁸⁻¹¹⁾

Pembuatan yoghurt umumnya menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Inokulasi kedua jenis bakteri tersebut menyebabkan degradasi laktosa menjadi asam laktat yang berakibat menurunkan pH dan terjadi proses penggumpalan susu pada yoghurt. Dalam skala industri, umumnya starter tersebut diinokulasi ke dalam susu yang telah di pasteurisasi sebanyak 3% (v/v) pada suhu 43°C. Dalam pembuatan yoghurt skala rumah tangga, metode yang digunakan sangat sederhana, yakni dengan menggunakan starter yoghurt ataupun yoghurt kemasan yang dapat dibeli bebas di pasaran lalu dimasukkan ke dalam susu steril yang telah dipanaskan. Campuran susu tersebut kemudian diinkubasi di dalam wadah steril atau botol penghangat thermos kedap udara selama 18-24 jam pada suhu ruang. Yoghurt yang dihasilkan kemudian dapat dicampurkan dengan madu atau potongan buah atau juga sari buah untuk kemudian disimpan di dalam lemari pendingin agar bertahan selama beberapa minggu.

Meskipun konsumsi Yoghurt di

Indonesia tidak setinggi konsumsinya di negara – negara eropa, yoghurt sudah sangat populer di berbagai kalangan masyarakat. Oleh karena itu bentuk yoghurt yang beredar di pasaran telah banyak mengalami modifikasi dan dapat dinikmati dalam berbagai bentuk, tekstur dan rasa seperti *set yoghurt*, *stirred yoghurt* dan *drink yoghurt* ⁽⁸⁾. Dari sisi rasa, yoghurt secara umum terbagi menjadi *plain yoghurt* yaitu yoghurt tanpa penambahan rasa dan *fruit yoghurt* yaitu yoghurt dengan penambahan rasa buah. Yoghurt dengan penambahan rasa akan meningkatkan cita rasa dan penerimaan konsumen. Selain itu, fortifikasi atau penambahan nilai gizi yoghurt juga dapat dilakukan dengan penambahan buah, sayur ataupun sari buah. Penambahan sari buah umumnya mempengaruhi kadar air, nilai pH, viskositas, rasa, kadar protein dan nilai gizi yoghurt tersebut ^(12,13).

Produk yoghurt seringkali dianggap bahan pangan yang mahal sehingga masyarakat ekonomi menengah ke bawah lebih jarang mengkonsumsi yoghurt. Padahal yoghurt dapat dibuat secara sederhana dengan alat dan bahan yang mudah didapatkan. Hasil survey tim pengabdian menunjukkan harga rata – rata produk yoghurt di pasaran adalah 80.000 hingga 110.000 rupiah per liter. Sementara itu, untuk membuat yoghurt sendiri di rumah, rata – rata modal bahan yang dibutuhkan adalah 30.000 rupiah untuk membeli 1 liter susu dan 1 starter yoghurt. Oleh karena itu, pelaksanaan program ini diharapkan dapat menstimulasi mitra, kader posyandu, agar dapat membagikan pengetahuan dan keterampilan yang didapatkan pada masyarakat sekitar guna meningkatkan ekonomi dan kesehatan masyarakat melalui konsumsi yoghurt dengan harga yang relatif lebih murah daripada membeli di pasaran. Secara khusus, diharapkan kader Posyandu yang terampil membuat yoghurt juga dapat memicu keluarga dan balita dalam wilayah pelayanannya untuk mengkonsumsi yoghurt dengan fortifikasi buah lokal guna meningkatkan gizi dan kesehatan pada anak khususnya.



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan. A) Sesi penyampaian materi pelatihan, B) Pelaksanaan pre-test, C) Demo dan praktik pembuatan yoghurt D) Proses penambahan buah mangga ke dalam yoghurt, E) Foto bersama, dan F) Penyerahan bantuan alat dan bahan secara simbolis

SIMPULAN

Program Pengabdian Masyarakat dengan fokus pada pemberdayaan kader Posyandu Banjar Tengah, Desa Blahbatuh, Kabupaten Gianyar ini berjalan dengan lancar. Keberhasilan program ini terlihat dari partisipasi aktif seluruh peserta selama kegiatan. Indikator keberhasilan lainnya juga menunjukkan jumlah total 100% keseluruhan peserta mengalami dengan nilai rata – rata peningkatan pengetahuan keseluruhan peserta sebanyak 40%. Evaluasi keberhasilan membuat yoghurt juga menunjukkan keberhasilan 2 dari 5 kader berhasil membuat yoghurt secara mandiri. Oleh karena itu, pendampingan lebih lanjut masih dibutuhkan agar meningkatkan keberhasilan membuat yoghurt buah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada segenap kader Posyandu, masyarakat dan pemerintah setempat di Desa Banjar Tengah, Blahbatuh, Gianyar, serta Unit Penelitian dan Pengabdian (UP2M), Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Warmadewa yang telah membantu pendanaan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Krisnawati T. Penanganan *Stunting* Sebelum dan Sesudah Pandemi COVID -19 di Provinsi. E-Jurnal Med Udayana [Internet]. 2021 Oct 13;10(10):1. Available from: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/eum/article/view/77740>
2. Kemkes P. Pencegahan *Stunting* Pada Anak [Internet]. Direktorat Promosi Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat Kementerian Kesehatan RI. 2019. Available from: <https://promkes.kemkes.go.id/pencegahan-stunting>
3. Witari NPD, Aryastuti AAI, Rusni NW. Pemberdayaan Kelompok Ibu Yang Memiliki Balita Beresiko *Stunting* di Banjar Triwangsa-Payangan Gianyar Bali. *Sewaka Bhakti*. 2020;5(2):1–7.
4. Lowe C, Kelly M, Sarma H, Richardson A, Kurscheid JM, Laksono B, et al. The double burden of malnutrition and dietary patterns in rural Central Java, Indonesia. *Lancet Reg Heal - West Pacific* [Internet]. 2021 Sep;14:100205. Available from: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S2666606521001140>

5. Dewey KG, Begum K. Long-term consequences of stunting in early life. *Matern Child Nutr* [Internet]. 2011 Oct 19;7(s3):5–18. Available from: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1740-8709.2011.00349.x>
6. Al-Ansari MM, Sahlah SA, AlHumaid L, Ranjit Singh AJ. Probiotic lactobacilli: Can be a remediating supplement for pandemic COVID-19. A review. *J King Saud Univ - Sci* [Internet]. 2021 Mar;33(2):101286. Available from: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S1018364720303992>
7. Rotar AM, Vodnar DC, Bunghez F, Cătunescu GM, Pop CR, Jimborean M, et al. Effect of goji berries and honey on lactic acid bacteria viability and shelf life stability of yoghurt. *Not Bot Horti Agrobot Cluj-Napoca*. 2015;43(1):196–203.
8. Hasegawa Y, Bolling BW. Yogurt consumption for improving immune health. *Curr Opin Food Sci* [Internet]. 2023 Jun;51:101017. Available from: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S2214799323000310>
9. Gouda AS, Adbelruhman FG, Sabbah Alenezi H, Mégarbane B. Theoretical benefits of yogurt-derived bioactive peptides and probiotics in COVID-19 patients – A narrative review and hypotheses. *Saudi J Biol Sci* [Internet]. 2021 Oct;28(10):5897–905. Available from: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S1319562X21005064>
10. Zhu Y, Smith J, Benoit V, Jain N, Vanage V, Sharma M, et al. Yogurt Consumption Is Associated with Better Dietary Intake and Diet Quality in School-aged Children (P18-112-19). *Curr Dev Nutr* [Internet]. 2019 Jun;3:nzz039.P18-112-19. Available from: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S2475299123150554>
11. Nduti N, McMillan A, Seney S, Sumarah M, Njeru P, Mwaniki M, et al. Investigating probiotic yoghurt to reduce an aflatoxin B1 biomarker among school children in eastern Kenya: Preliminary study. *Int Dairy J* [Internet]. 2016 Dec;63:124–9. Available from: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0958694616302357>
12. Nugroho DF, Wijayanti DA. Pengaruh Penambahan Sari Wortel pada Yogurt Ditinjau dari AW, Kadar Air, Viskositas, Total Asam Titrasi dan Kadar Protein. *Agrisaintifika J Ilmu-Ilmu Pertan* [Internet]. 2021 Jun 24;5(1):18. Available from: <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/agrisaintifika/article/view/1374>
13. Ning X, Luo Z, Chen Z, Zhou C, Xie C, Du W, et al. Fortification of set yogurt with passion fruit juice: Effects on fermentation kinetics, physicochemical properties, and functionality. *J Dairy Sci* [Internet]. 2021 Apr;104(4):4084–93. Available from: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0022030221001272>