

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D. N, Sarbini, R. N, Arief, I. I. dan Suryati, T. (2021). *Pengolahan Yoghurt Dengan Mangga Podang Urang*. Bogor: Ausy Media.
- Arifin, M. Z., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. (2020). Physicochemical Properties and Organoleptic Test of *Yoghurt* Ngeboon Panorama Indonesia. *Edufortech*, 5(1).
- Arikunto, S. (2018). *Dasar-dasar Evaluasi Pendidikan (3rd ed)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). Standar Nasional Indonesia. *Yoghurt*. SNI-2981. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Devangga, F., Bambang, D., & Nurwantoro. (2018). Optimasi Persentase Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L . Poir) pada Yoghurt Berdasarkan Parameter Aktivitas Antioksidan , Derajat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 26–35.
- Dieni, A. R., Jodion, S., & Kartika, W. D. (2022). Uji Kelayakan Panduan Praktikum Perkembangan Hewan Berbasis Keterampilan Proses Sains Pada Materi Pengamatan Embriogenesis. *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*, 9(1), 79–89.
- Emmawati, A., Rizaini, R., & Rahmadi, A. (2021). Changes the Population of Total Bacteria , Lactic Acid Bacteria , Mold / Yeast , Titratable Acid and Sensory Response of Durian Yoghurt. *Journal of Tropical AfriFood*, 2(2), 79–89.
- Erlando, M., Suliasih, & Malianti, L. (2023). Pengaruh Penambahan Buah Mangga Terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein, Dan pH Pada Yoghurt Drink Menggunakan Starter Komersil. *Jurnal Inspirasi Peternakan*, 3(1), 33–43.

- H. A. Jonathan, I. N. Fitriawati, I. I. Arief, M. S. Soenarno, & R. H. Mulyono. (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.
- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2019). Total Asam, Viskositas, Dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera Indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Pangan*, 4, 40–43.
- Hidayah, K. (2022). Pengembangan Modul Praktikum Berbasis Discovery Learning Pada Materi Bioteknologi Untuk Siswa Kelas XII MA Al-Amiriyah Darussalam Blokagung. *Skripsi*, 8.5.2017, 2003–2005. www.aging-us.com
- Jasmine, R. O., Fadhillah, R., Melani, V., Ronitawati, P., & Angkasa, D. (2020). Pembuatan stirred yogurt berbasis sari kacang merah (*phaseolus vulgaris* l) dan sari buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) sebagai sumber serat dan antioksidan. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(2), 82.
- Lan, R. X., Koo, J. M., & Kim, I. H. (2016). Effects of *Lactobacillus acidophilus* supplementation in different energy and nutrient density diets on growth performance , nutrient digestibility , blood characteristics , fecal microbiota shedding , and fecal noxious gas emission in weaning pigs. *Animal Feed Science and Technology*, 219, 181–188.
- Lauren, I., Harahap, F., & Gultom, T. (2016). Uji Kelayakan Penuntun Praktikum Genetika Berbasis Keterampilan Proses Sains Berdasarkan Ahli Materi dan Ahli Desain. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 6(1), 206–212.
- Lestari, I., Sri, M. T., & Puspitasari, A. (2023). Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Ultra High Temperature Terhadap Kadar Laktosa. *Analisis Kesehatan Sains*, 5. No. 1(343–346).
- Maleta, H. S., & Kusnadi, J. (2018). Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt Addition Effect of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) to Antioxidant Activity

and Physicochemical Characteristic of Caspian Sea Yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 13–22.

Masyitah, Nupus, H., Sartika, D., & Karuna, M. (2023). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Dan Remaja Putri Melalui Pelatihan Pembuatan Yoghurt Buah Mangga di Desa Cot Cut Kecamatan Kota Baro Kabupaten Aceh Besar. *Peternakan Abdi Masyarakat (PETAMAS)*, 3(1), 12–16.

Mulyani H, Andini S, Euis F, & Teni E. (2019). Effect Of Adding Starter And Incubation Time: Dark Chocolate (Theobromo Cacao L.) On Activity Antioxidant And Probiotic Beverage Quality. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 18(1), 25–32.

Novita, E. (2020). Pengembangan Buku Pedoman Praktikum Berbasis Keterampilan Proses Dasar Sains Kelas IV Sekolah Dasar. *Journal Evaluation in Education (JEE)*, 1(1), 34–41.

Pamela, V. Y., & Riyanto, R. A. (2019). Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi Organoleptik Characteristics of Yogurt With Skim Milk Variation And Incubation Length. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 03(01), 18–24.

Permadi, E., Suciati, F., & Lestari, R. B. (2021). Kualitas Yoghurt Susu Kambing PE Dengan Suplementasi Ekstrak Buah Lakum Terhadap Viskositas , Total Asam dan Total Padatan Terlarut. *Sains Peternakan*, 9(1), 40–47.

Purnavita, S., Sriyana, H. Y., & Hartini, S. (2014). Rekayasa Proses Produksi Asam Laktat dari Limbah Ampas Pai Aren Sebagai Bahan Baku Poli Asam Laktat. *Momentum*, 10, No. 1, 14–18.

Rahmadani, S. (2022). Efektivitas Petunjuk Praktikum Berbasis Pembelajaran Kooperatif Tipe Jigsaw Dengan Pendekatan Probing Terhadap Kemampuan Berpikir Kritis. *Jurnal Pendidikan Ilmu Sosial*, 1(1).

Rasbawati, I. D., I., Novieta, & Nurmiati. (2019). Karakteristik Organoleptik dan

- Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 07(1), 41–46.
- Rizal, S., Erna, M., & Nurainy, F. (2016). Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat Probiotic Characteristic of Lactic Fermentation Beverage of Pineapple Juice with Variation of Lactic Acid Bacteria (LAB) Types mengonsumsi minuman. *Indonesian Journal of Applied Chemistry*, 18(1), 63–71.
- Rukmi, D. L., Wijaya, R., & Nurfitriani, R. A. (2020). Kadar Laktosa, Gula Reduksi, dan Nilai pH Yoghurt Dengan Penambahan Bekatul Sekama 15 Hari Penyimpanan Refrigerasi. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 3(2), 38–43.
- Saputra, E. B., Pathoni, H., & Kurniawan, A. D. (2020). Pengembangan E-Modul Fisika Brbasis Multirepresentasi Pada Materi Gerak Lurus. *Edufisika : Jurnal Pendidikan Fisika*, 5, 39–44.
- Waluyati, M. (2020). Penerapan Fokus Group Discussion (FGD) Untuk Meningkatkan Kemampuan Memanfaatkan Lingkungan Sebagai Sumber Belajar. *Jurnal Edutech Undiksha*, 8(1), 80.
- Wardani, D., & Rosdiana, L. (2022). Efektivitas Simulasi Phet Dengan Model Inkuiri Terbimbing Untuk Meningkatkan Keterampilan Proses Sains Siswa Smp Pada Materi Listrik Dinamis. *Pensa E-Jurnal : Pendidikan Sains*, 10(2), 221–226. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/pensa>
- Wibowo, R. S., & Ali, M. (2020). Alat Pengukur Warna Dari Tabel Indikator Universal pH Yang Diperbesar Berbasis Mikrokontroler Arduino. *Jurnal Edukasi Elektro*, 3(2), 99–109. <https://doi.org/10.21831/jee.v3i2.28545>
- Yulmila. (2021). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Yoghurt Sari Buah Sebagai Penunjang Matakuliah Bioenterpreneur. *Skripsi*.