

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Rifa'i, *Pengantar Metodologi Penelitian*, Yogyakarta: SUKA Press, 2021.
- Adfar, Muhammad, *et al.* 2022. Pengaruh Penambahan Yogurt, Telur, Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Terhadap Uji Organoleptik, Kadar Protein, Kalsium Dalam Silky Pudding Sebagai Makanan Tambahan Pada Balita. *Darussalam Nutrition Journal*. 6(2): 63-71.
- Akker, Jan Van Den, *et al*, *Educational Design Research*, New York : Madison Ave Press, 2018.
- Al Mahali, Imam Jalaluddin & Imam Jalaluddin As Suyuti, *Tafsir Jalalain*, Bandung: Sinar Baru Algensindo Press.
- Amri, Sofyan, *Pengembangan dan Model Pembelajaran dalam Kurikulum 2013*. Jakarta: Prestasi Pustakarya, 2013.
- Anonim, "Gambar 2.2 Kacang hijau" ' *cupsealer.me*. dalam *google.com*. 2022.
- Anonim, "Klasifikasi kacang hijau (*Vigna radiata*)" ' *plantamor.com*. dalam *google.com*. 2022.
- Anonim, "Pembuatan Yoghurt" ' <https://roboguru.ruangguru.com>. dalam *google.com*. 2022.
- Anonim, "Pengaruh Waktu Sonikasi Dan Amplitudo Gelombang Ultrasonik Terhadap Stabilitas Suspensi Dan Mutu Sari Kacang Hijau" , <https://123dok.com>. dalam *google.com*. 2011.
- Anonim, *Pengujian Organoleptik*, Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang Press, 2013.
- Apriyanti, Gusti Ayu Eka, *et al.* 2020. Analisis Kadar Protein Produk Susu Cair Yang Diolah Melalui Proses Pemanasan Pada Suhu Yang Sangat Tinggi (Ultra High Temperature). *International Journal of Applied Chemistry Research*. 2(1): 8-13.
- Aptesia, Lidya Tri, *et al.* 2013. Pemanfaatan *Lactobacillus Casei* Dan Tapioka Dalam Upaya Menghambat Kerusakan Tempe Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 18(2): 175-184.
- Arbi, Armein Syukri, *Pengenalan Evaluasi Sensori*, Banten: Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Press, 2009.

- Ayustaningwarno, Fitriyono, *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*, Yogyakarta: Graha Ilmu Press, 2014.
- Badarudin, Mohamad Iksan. 2019. Pengolahan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Comersonni*) Dengan Konsentrasi Tepung Tapioka Berdasarkan Uji Organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan*. 1(2): 83-93.
- Bago, Adam Smith. 2018. Pengembangan Penuntun Praktikum Biologi Disertai Gambar Pada Materi Jaringan Tumbuhan Berbasis Guided Discovery Untuk Siswa SMA Se Kecamatan Teluk Dalam. *Jurnal Education and Development*. 5(2): 85-90.
- Balami, Abdul Malik & Juan Charles Samuel Jamco. 2022. Analisis Kruskal-Wallis untuk Mengetahui Konsentrasi Belajar Mahasiswa Berdasarkan Bidang Minat Program Studi Statistika Fmipa Unpatti. *Jurnal Matematika, Statistika Dan Terapannya*. 1(1): 39-44.
- Bawinto, Adelia Since, *et al.* 2015. Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, Dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 55-65.
- Budirahayu, Setyoningsih, *et al.* Karakteristik Uji Kesukaan, Fisik, Dan Kimia *Frozen Yoghurt* Dengan Penambahan *Milk Cascara*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1): 55-64.
- Danasaputa, Rismansyah, *Kumpulan Standar Mutu Produksi Susu Dan Olahannya Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI)*, Jakarta: Departemen Pertanian Press, 2005.
- Eurika, Novy, *et al.* 2019. Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Pepaya Dan Jenis Susu Yang Berbeda. *Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*. 1-14.
- Fatmah, Heryani. 2021. Kreativitas Peserta Didik Dalam Pembelajaran Bioteknologi Dengan PJBL Berbasis Steam. *Jurnal Ilmiah Pendidikan*. 5(1): 7-14.
- Fatmawati, *et al.* 2020. Pengaruh Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Indobiosains*. 2(1): 21-28.
- Gusnadi, Dendi, *et al.* 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.
- Hadi, Sutarto. 2016. Penelitian Desain Pendidikan: Mendekatkan Teori dengan Praktis. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan IPA*. 3-6.

- Harahap, Sri Rahmadani, *et al.* 2016. Pengembangan Bahan Ajar Mikrobiologi Pangan Berbasis Masalah. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 5(3): 187-192.
- Hardani, *et al.*, *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*, Yogyakarta: Pustaka Ilmu Press, 2020.
- Haryati, Teti, *et al.* 2020. Pengembangan Desain Pembelajaran STEM dalam Kurikulum 2013 di Sekolah Dasar: Suatu Analisis dan Eksplorasi. *Jurnal Pendidikan Sekolah Dasar*. 3(2): 71-78.
- Helaluddin, *et al.*, *Penelitian & Pengembangan Sebuah Tinjauan Dan Praktik Dalam Bidang Pendidikan*, Banten: Media Madani Press, 2020.
- Hendarto, David Richard, *et al.* 2019. Mekanisme Biokimiawi Dan Optimalisasi *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus* Dalam Pengolahan Yoghurt Yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*. 8 (1): 13 – 19.
- Hijriyanti, Halizah Nurlaili, *et al.* 2020. Perbandingan Media Alternatif Kacang Merah Dengan Media Mannitol Salt Agar Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Analis Kesehatan Sains*. 9(1): 791-794.
- Indraswari, Elly, *et al.* 2018. Respons Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Kompos Ampas Tebu. *Jurnal Agrium*. 15(2): 70-74.
- Indriyani, Rikah, *et al.* 2022. Pengembangan Penuntun Praktikum Materi Adsorpsi Isoterm Berbasis Tumbuhan *Indigofera tinctoria* L dengan Pendekatan Inkuiri Terbimbing. *Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA*. 6(4): 310-331.
- Kasmiyetti, *et al.* 2022. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap pH Dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah Sebagai Minuman Fungsional Bagi Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 21 (2): 87-93.
- Kurniawan, Agus. 2015. Pengaruh Konsentrasi Pupuk Pelengkap Cair (Ppc) Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Inovasi Pertanian*. 15(2): 132-144.
- Lediawati, Windi, *et al.* 2022. Uji Organoleptik Penambahan Jus Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava Lin*) Terhadap Tingkat Kesukaan Responden Pada Yoghurt Susu Kambing Etawa. *Jurnal Sains Dan Teknologi*. 1(1) : 18-27.
- Lidinillah, Dindin Abdul Muiz., *Educational design research: a theoretical framework for action*, Tasikmalaya: Universitas Pendidikan Indonesia Press, 2012.

- Luga, Ezra, *et al.* 2021. Pengaruh Penambahan Bit Merah Terhadap Total Fenol, Aktivitas Antioksidan, dan Organoleptik Puding Rumput Laut. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*. 5(1): 45-53.
- Maheni, *et al.* 2021. Uji Kelayakan Panduan Praktikum Keragaman Genetik Menggunakan Model *Project Based Learning*. *Jurnal Bioterdidik*. 9(3): 185-194.
- Mayasari, Ulfayani, *Mikrobiologi*, Medan: UIN Sumatera Utara Press, 2020.
- Mulyono, Daru, *et al.* 2015. Kajian Elongasi Pada Tanaman In Vitro Gaharu (*Aquilaria Beccariana Van Tiegh*). *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*. 2(2): 65-72.
- Munawaroh, Isniatun, *Urgensi Penelitian Dan Pengembangan*, Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta Press, 2015.
- Musanif, Jamil, *et al.* *Susu*, Jakarta: Kementerian Pertanian Press, 2013.
- Muttaqin, *et al.* 2023. Pengembangan Modul Praktikum Fisika Dasar Digital Pada Materi Listrik Magnet Sebagai Upaya Adaptasi Kebiasaan Baru. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Pendidikan*. 5(1).
- Nisa, Risa Ulfatun, *et al.* 2016. Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies. *Artikel Cookies Sukun Kacang Hijau*.
- Nudyanto, Anton & Elok Zubaidah. 2015. Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Dari Kimchi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2): 743-748.
- Nurussaniah & Nurhayati. 2016. Pengembangan Penuntun Praktikum Fisika Dasar 1 Berbasis *Guided Inquiry* Untuk Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kritis Mahasiswa. *Prosiding Seminar Nasional Fisika (E-Journal)*. V.
- Nusa, Muhammad Iqbal, *et al.* 2019. Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 2(2): 47-51.
- Oktaviani, Dwi, *et al.* 2017. Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Tapai Biji Cempedak Submateri Produk Bioteknologi Konvensional Kelas IX. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa*. 8(11): 1-8.

- Palupi, Sri & Indah Septiana. 2018. Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Pasta Pada Hidangan Verde Fettuccini Carbonara. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 13(1).
- Pamungkas, Wahyu. 2011. Teknologi Fermentasi, Alternatif Solusi Dalam Upaya Pemanfaatan Bahan Pakan Lokal. *Jurnal Media Akuakultur*. 6(1): 43-48.
- Pangestu, Aditya Dimas, *et al.* 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.
- Puspitasari Ayu, *et al.* 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Susu *Ultra High Temperature* Terhadap Kadar Laktosa. *Jurnal Analis Kesehatan Sains*. 5(1): 343-346.
- Putrawangsa, Susilahudin, *Design Research Sebagai Framework Desain Pembelajaran*, Mataram: Sanabil Press, 2019.
- Quintari, Ninda Vincia, *Bioteknologi*, Bandar Lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan Press, 2021.
- Rahayu, Endang S, *Makanan Fermentasi Dan Probiotik*, Yogyakarta: UGM Press, 2004.
- Rahmawati, Ana Silfiani & Richie Erina. 2020. Rancangan Acak Lengkap (RAL) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *Jurnal Pendidikan Fisika*. 4(1): 54-62.
- Razak, Maryam & Muntikah, *Ilmu Teknologi Pangan*, Jakarta: Kementerian Kesehatan Press. 2017.
- Rembet, G.D.G, *et al.* 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L) Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Es Krim. *Zootec Journal* 43(1) : 7 – 15.
- Risdianto, *et al.* 2019. Pengembangan Penuntun Praktikum Fisika Dasar II Menggunakan Teknologi *Augmented Reality* Pada Materi Rangkaian Listrik Dan Optik Geometris. *Jurnal Kumparan Fisika*. 2(2) : 91-98.
- Rofidah, Eva, *et al.* 2020. Minuman Fermentasi Whey Dangke Dengan Penambahan Sari Apel, Analisis Karakteristik Keasaman, Total Bakteri Asam Laktat, Dan Mutu Organoleptik. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 15(1).
- Saputri, Ayu, “Gambar 2.1. Yoghurt Susu UHT” ’ <https://asriportal.com>. dalam *google.com*. 2022.

- Shofi, Muhammad. 2017. Pengaruh Logam Berat Merkuri (Hg) Terhadap Perkecambahan Biji Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Wiyata*. 4(1): 84-89.
- Sinaga Kurniawan, *et al.* 2020. Uji Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Dengan Penambahan Jus Buah Strawberri. *Jurnal Peternakan Unggul*. 3(1).
- Sodik Ali & Sandu Siyoto, *Dasar Metodologi Penelitian*, Yogyakarta: Literasi Media Publishing, 2015.
- Suartiningsih, Ni Pande Made & Ida Ayu Okarini, *Susu Sebagai Bahan Pangan Kimia, Mikrobiologi, Manfaat, Penanganan Susu Dan Limbah*, Denpasar: Universitas Udayana Press, 2017.
- Suryani, Yani & Opik Taupiqurrahman, *Mikrobiologi Dasar*, Bandung: LP2M UIN SGD Bandung, 2021.
- Suryono, Chondro, *et al.* 2018. Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2): 95-106.
- Susilawati, Made, *Perancangan Percobaan*, Denpasar: Universitas Udayana Press, 2015.
- Syainah, Ermina, *et al.* 2014. Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu Dan Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*. 5(1).
- Vlorensius, *et al.* 2019. Pengembangan Panduan Praktikum Berdasarkan Penelitian Pengaruh Pemberian Dosis Ragi Dalam Pembuatan Tape Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) Terhadap Kandungan Kadar Glukosa Dan pH. *Jurnal Biopedagogia*. 1(1): 51-60.
- Wahyudin, A, *et al.* 2015. Pengaruh Dosis Pupuk Fosfor Dan Pupuk Organik Cair Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Pada Ultisol Jatiningor. *Jurnal Kultivasi*. 14(2): 16-22.
- Weldan, U Nike. 2018. Pengembangan Penuntun Praktikum Pembuatan Cencil Nanas Pada Sub Materi Peran Tumbuhan Di Bidang Ekonomi. *Artikel Penelitian*. 1-13.
- Widaghda, Satriyananda & Fitri Choirun Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 248-258.

- Widedianto, I Nengah, *et al.* 2017. Pertumbuhan *Lactobacillus casei* Subsp. Rhamnosus Pada Media Yang Disuplementasi Tepung Kolang-Kaling. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 5(2): 1-9.
- Widiana, Rina, *et al.* 2019. Keterlaksanaan Tahapan Inkuiri Terbimbing Pada Pengembangan Penuntun Praktikum Fisiologi Hewan. *Jurnal Pelita Pendidikan*. 7(4): 134-138.
- Widiyanto, Joko, *Evaluasi Pembelajaran (Sesuai Dengan Kurikulum 2013)*, Madiun: UNIPMA Press, 2018.
- Widyasaputra, Reza, *et al.*, 2021. Analisis Pindah Panas Pada Sterilisasi Minuman Susu Ultra High Temperature (UHT) Di PT.ZYX. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*. 1(2): 67-76.
- Yasin, Yade Kurnia, *et al.* 2017. Uji Tingkat Kesukaan Yoghurt Jagung Manis Dengan Penambahan Buah Naga. *Jurnal Kesehatan Dan Nutrisi*. 3(2): 117-125.
- Zaini, Muhammad, *Penelitian Desain Pendidikan Aplikasi Teori Ke Dalam Praktik*, Jakarta: Penebar Media Pustaka, 2018.