

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul. *Pengelolaan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara, 2014.
- Akbar, Sa'adun. *Instrumen Perangkat Pembelajaran*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2022.
- Akker, Van Den. *Introducing Educational Design Research dalam Educational Design Research*. New York: Routledge, 2010.
- Alfian, Magdalia. *Potensi Kearifan Lokal dalam Pembentukan Jati Diri dan Karakter Bangsa dalam Prosiding 5th International Conference on Indonesian Studies*. Jakarta: *Ethnicity and Globalization*, 2013.
- Antomi, Herwan. "Fermentasi Spontan Bekasam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menggunakan Kerak Nasi Kering." Skripsi; Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. 2016.
- Aulia, Hana. "Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Kunyit (*Curcuma longa* L) Terhadap Mutu Bekasam Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus*) (Sebagai Alternatif Bahan Pengembangan Petunjuk Praktikum pada Materi Bioteknologi Kelas XII Semester 2)." Skripsi; Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. 2017.
- Berlian, Zainal. "Pengaruh Kuantitas Garam Terhadap Kualitas Bekasam". *Jurnal Biota* 2, no. 2 (2016): 152. <http://jurnal.radenfatah.ac.id/index.php/biota/article/view/736>.
- Campbell, Neil. *Biologi Edisi Kedelapan Jilid I*. Jakarta: Erlangga, 2018.
- Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Puslitbang Depkes RI. 2017.
- Fahruji, Muhammad. *Macam-Macam Kebudayaan Indonesia*. Bandung: Bumi Aksara, 2009.
- Hudayani, Miftakhul. "Efek Antidiare Ekstrak Etanol Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Pada Mencit Jantan Galur *Swiss Webster*." Skripsi; Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah, 2018.

- Ibnu katsir, Tafsir al-Qur'an al-'Adzim, juz.1, (Kairo: Dar al-taufiqiyah li al-turats, 2009).
- Inara, Cerria."Ikan Betok (*Anabas testudineus* Bloch) Sebagai Asupan Gizi Pembentuk Otot Tubuh dan Kesehatan." *Jurnal Kesehatan* 1, no. 1 (2020): 28-41. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/jargaria/article/view/2013>.
- Irianto, Hari Eko. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama, 2012.
- Irpan. "Pengaruh Kualitas Garam pada Pembuatan Bekasam terhadap Tingkat Keasaman, dan Gegradasasi Karbohidrat, serta Lemak." Skripsi: Politeknik Negeri Sriwijaya. 2014.
- Iryadi, Joddi Candra. "Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Produk Bekasam Ikan Bandeng (*Chanos chanos*)." Skripsi; Sarjana Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. 2006.
- Kalista, Ayu, Agus Supriadi, & Siti Hanggita Rachmawati. "Bekasam Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dengan Penggunaan Sumber Karbohidrat Yang Berbeda." *Jurnal Perikanan* 1, no. 1 (2012): 102. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/801>.
- Krisnamurthy. " Oil and Oleoresin of Turmeric." *Jurnal Tropical Science* 18, no. 1 (2014): 123. <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=GB19770174036>.
- Mulyadi. *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat, 2011.
- Musianto, Lukas S. "Perbedaan Kuantitatif dengan Pendekatan Kuantitatif dalam Metode Penelitian." *Jurnal Manajemen & Kewirausahaan* 4, no. 2 (2020): 125. <https://jurnalmanajemen.petra.ac.id/index.php/man/article/view/15628/15620:~:text=Pada%20dasar%20pandangan%20peranan%20nilai,si%20peneliti%20sendiri%20yang%20subyektif>.
- Nazar, Muhammad. *Mengenal Subjek dan Objek Penelitian Dengan Metode Kuantitatif*. Jakarta: Erlangga, 2020.
- Nieveen, Nienke & Tjeerd Plomp. *An Introduction to Educational Design Research*. Shanghai (PR China): in Proceedings of the seminar conducted at the East China Normal University, 2007.

- Novianti, Dewi. "Kuantitasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat serta Konsentrasi Asam Laktat dari Fermentasi Ikan Gabus (*Chana striata*), Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*), dan Ikan sepat (*Tricogaster trichopetrus*) pada Pembuatan Bekasam." *Jurnal Penelitian Dosen Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas PGRI Palembang* 10, no. 2 (2013): 35-37. <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/sainmatika/article/view/395>
- Nuraini, Azizah, Ratna Ibrahim, & Laras Rianingsih. "Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sumber Karbohidrat dari Nasi dan Gula Merah yang Berbeda terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*)."
Jurnal Saintek Perikanan 10, no. 1 (2014): 19-20. <http://ejournal.radenintan.ac.id/index.php/biosfer/article/view/2884>.
- Omega. "Pengaruh Media Fermentasi dan Konsentrasi Garam Terhadap Kualitas Bekasam Ikan Gabus (*Channa striata*)."
Skripsi; Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. 2016.
- Prastowo, Andi. *Sumber Belajar & Pusat Sumber Belajar Teori dan Aplikasinya di Sekolah/Madrasah*. Depok: Prenada Media Group, 2018.
- Purwani, Eni & Muwakhidah. "Efek Berbagai Pengawet Alami sebagai pengganti Formalin terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan."
Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Universitas Muhammadiyah Surakarta 9, no. 1 (2008): 1. <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/414>.
- Puspitasari, Selly Octavia Ayu. "Etnobotani Tumbuhan Obat Oleh Dukun Bayi Sepanjang Pesisir Pantai di Kabupaten Jember Serta Pemanfaatannya Sebagai Buku Ilmiah Populer."
Skripsi; Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember. 2019.
- Putrawangsa, Susilahudin. *Design Research: Sebagai Framework Desain Pembelajaran*. Mataram: Sanabil, 2019.
- Rahayu. *Media Pertumbuhan*. Bandung: Cambridge University Press, 2015.
- Retno, Rahmat. *Morfologi dan Manfaat Kunyit (Curcuma longa)*. Yogyakarta: Kanisius, 2012.
- Rosanti, Dewi, *Morfologi Tumbuhan*, Yogyakarta: PT Intan Pariwara, 2018.

- Rusdi, Muhammad. *Penelitian Desain dan Pengembangan Kependidikan: Konsep, Prosedur, dan Sintesis Pengetahuan Baru*. Depok: Rajawali Pers, 2018.
- Said, Ahmad. *Manfaat dan Khasiat Kunyit*. Yogyakarta: Sinar Wadja Lestari, 2004.
- Sanjaya, Wina. *Penelitian Pendidikan Jenis Metode dan Prosedur*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2013.
- Saputra, Adinda & Dewi Kusuma Ningrum. “*Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave dan Oven*.” Skripsi; Universitas Diponegoro, 2010.
- Sari, Ira, Lubis, & Dewi. “Quality Characteristics Fermented Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Different Carbohydrate Source.” *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 18, no. 2 (2013): 81-85. <https://jpk.ejournal.unri.ac.id/index.php/JPK/article/view/1969/1938>.
- . “Pengaruh Pemberian Probiotik dan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica*) dalam Ransum terhadap pH, Warna, dan Aroma Daging Itik Pegagan.” *Jurnal Peternakan Sriwijaya* 4, no. 1 (2015): 57. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/peternakan/article/view/2299>.
- Sherman, Bandy. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Murni*. Surabaya: Intan Pariwara, 2014.
- Sihombing, Pretty Arinigora. “Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai Bahan Pengawet Mie Basah.” Skripsi; Fakultas Teknologi Pertanian IPB. 2007.
- Sopandi, Tatang & Wardah. *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktek*. Sidoarjo: Andi, 2014.
- Sugiyono. *Strategi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Jakarta: Jaya Aksara, 2016.
- Sugono, Dendy. *Tesaurus Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional, 2008.

Suryandari dan Dwi Beti. "Hubungan Asupan Protein Dengan Obesitas Pada Remaja." *Journal Of Nutrition College* 4, no. 2 (2015): 60. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/10153>.

Susilowati. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press, 2010.

Syaefatun. "Aktivitas Antimikrobia Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) Terhadap Pertumbuhan Mikrobia Perusak Ikan." Skripsi; Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2013.

Tessmer, Martin dan Richey Rita. C. "The Role of Context In Learning and Instructional Design: Educational Technology Research and Development." *ERIC Journal* 45, no. 2 (1997): 85–115. <https://www.learntechlib.org/p/165000/>.

———. *Planning and Conducting Formative Evaluations*. London: Kogan Page, 1993.

Thariq, Swastawati, & Surti. "Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (UMAMI)." *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3, no. 3 (2014): 104-106. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5662>.

Tjitrosoepomo, Gembong. *Morfologi Tumbuhan*. Jakarta: Gramedia, 2010.

Wartini, Made. *Modul Kuliah Senyawa Aroma dan Cita rasa (Aroma and Flavour Compounds)*. Jakarta: Tropical Plant Curriculum Project Udayana University, 2013.

Wasmana. *Modul Penulisan Karya Ilmiah*. Siliwangi: Sekolah Tinggi Ilmu Kependidikan Siliwangi, 2011.

Widayanti. "Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sumber Karbohidrat dari Nasi dan Gula Merah yang Berbeda terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*)." *Jurnal Saintek Perikanan* 10, no. 1 (2014): 121. <http://ejournal.radenintan.ac.id/index.php/biosfer/article/view/2884>.

Wikandari, Prima Retno. "Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik pada Bekasam." *Jurnal Natur Indonesia Fakultas Teknologi Pangan Universitas Gajah Mada* 14, no. 2 (2011): 121-122. <https://ojs.uajy.ac.id/index.php/biota/article/view/69>.

Winarto. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Jakarta: Agromedia Pustaka, 2008.

Zaini, Muhammad. *Penelitian Desain Pendidikan Aplikasi Teori Ke dalam Praktik*. Jakarta: Penebar Media Pustaka, 2018.

Website

“Alur Desain *Formative Evaluation*” Diakses 20 Januari 2022.
<https://images.app.goo.gl/MYKbSWAQuwFVGjaR6>. dalam *Google.com*. 2018.

“Produk Bekasam” Diakses 09 Juni 2023. <https://images.app.goo.gl/aqb3Doe9R72JpqBfA>. dalam *Google*.2021.

“Alur Proses Pembuatan Bekasam” Diakses 09 Juni 2023.
<https://images.app.goo.gl/R84ABUivJJkuABaA>. dalam *Google*. 2012.

“Proses Pembuatan Media NA (Nutrient Agar)” Diakses 23 Januari 2022.
<https://images.app.goo.gl/DSZaNxd3cYsUeoLi8>. dalam *Google.com*.2010.

“Bakteri Asam Laktat” Diakses 09 Juni 2023.
<https://images.app.goo.gl/hgqPNJNjnjahB2Xi6>. dalam *Google.com*. 2015.