

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A., Kumaji, S., & Duengo, F. (2018). Pengaruh Penambahan Susu Sapi Terhadap Kadar Asam Laktat Pada Pembuatan Yoghurt Jagung Manis Oleh *Streptococcus thermophilus* Dan *Lactobacillus bulgaricus*. *BIOMA : Jurnal Biologi Makassar*, 3(2), 1–9.
- Afifi, Z., Reinetha Triandini, H., Permata Sari, I., Ahda, Y., & Fevria Biologi, R. (2021). Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. *Prosiding Semnas Bio 2021*, 1265–1270.
- Afifi, Z., Syamsurizal, S., Helendra, H., & Anggriyani, R. (2023). Validasi Pengembangan Modul Ajar Bioteknologi Berbasis *Problem Based Learning*. *ISLAMIKA*, 5(3), 1189–1198. <https://doi.org/10.36088/islamika.v5i3.3620>
- Afrianti. (2013). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta.
- Akbar. (2013). *Instrumen Perangkat Pembelajaran*. Remaja Rosdakarya.
- Akuzawa, R., Miura, T., & Is, S. (2011). Fermented Milks | Asian Fermented Milks. *Encyclopedia of Dairy Sciences, Second Edition*, 2, 1045–1049. <http://www.elsevier.com/locate/permissionusematerial>
- Amarulloh, R., & Azara, R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Starter Yogurt dan Konsentrasi Sari Buah Melon (*Cucumis melo* L.) Terhadap Kualitas Yogurt Buah Melon (*Cucumis melo* L.). *UMSIDA Preprint Server*, 1–15.
- Arkan, N. D., Setyawardani, T., & Astuti, T. Y. (2021). Pengaruh Penggunaan Pektin Nabati dengan Persentase yang Berbeda terhadap Nilai pH dan Total Asam Titrasi Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.24198/jthp.v2i1.28302>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Choden, N., Odelli, D., Casanova, F., Petersen, H. O., Ajallouelian, F., & Feyissa, A. H. (2023). *Effect Of The Extraction Process Parameters On Aquafaba Composition And Foaming Properties*. *Applied Food Research*, 3(2), 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2023.100354>
- Choi, Y. M., Yoon, H., Lee, S., Ko, H. C., Shin, M. J., Lee, M. C., Hur, O. S., Ro, N. Y., & Desta, K. T. (2020). *Isoflavones, anthocyanins, phenolic content, and antioxidant activities of black soybeans (Glycine max (L.) Merrill) as affected by seed weight*. *Scientific Reports*, 10(1). <https://doi.org/10.1038/s41598-020-76985-4>
- Cinderela, N. K. D., Nocianitri, K. A., & Hatiningsih, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Naga Merah

- (*Hylocereus polyrhizus*) Terfermentasi dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 202–216.
- Dhahana, K. A. P., Nocianitri, K. A., & Duniaji, A. S. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Soyghurt Drink dengan Penambahan *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(4), 646–656.
- Erwinda, M. D., & Wahono, H. S. (2014). Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 54–64.
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L* a* b* DAN Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>
- Fajar, I., Yudha Perwira, I., & Made Ernawati, N. (2022). Pengaruh Derajat Keasaman (pH) terhadap Pertumbuhan Bakteri Toleran Kromium Heksavalen dari Sedimen Mangrove di Muara Tukad Mati, Bali. *Current Trends in Aquatic Science V*, 5(1), 1–6.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supia, M., & Utami, A. N. (2013). Karakteristik Yogurt Yang Terbuat Dari Berbagai Jenis Susu Dengan Penambahan Kultur Campuran. *BIOEDUKASI*, 6(2), 1–9.
- Fawwaz, M., Muliadi, D. S., & Muflihunna, A. (2017). Kedelai Hitam (*Glycine soja*) Terhidrolisis Sebagai Sumber Flavonoid Total. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(1), 194–198.
- Febrianti, Enawaty, E., & Lestari Ira. (2017). Pengaruh Media Booklet Pendekatan, Cherlys Dengan Belajar, Konstruktivistik Terhadap Hasil Dan Respon Siswa SMA. *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Untan*, 4(9), 1–16.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883.
- Hanifah, H., Afrikani, T., & Yani, I. (2020). Pengembangan Media Ajar *E-Booklet* Materi Plantae Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Biologi Siswa. *Journal Of Biology Education Research (JBER)*, 1(1), 10–16. <https://doi.org/10.55215/jber.v1i1.2631>
- Hasdarini, M., & Nurcahyo, H. (2023). Pengaruh Penggunaan Teknologi Amoniasi Dan Fermentasi (AMOFER) Terhadap Perubahan Fisik Dan Nutrien Daun Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*). *Jurnal Kingdom : The Journal of Biological Studies*, 9(1), 35–44.
- He, Y., Meda, V., Reaney, M. J. T., & Mustafa, R. (2021). *Aquafaba, a new plant-based rheological additive for food applications*. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 27–42. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.035>
- Hendrawanto, Y., & Mulyani, M. (2017). Kelayakan Kebahasaan dan Isi Buku Teks Bahasa Indonesia Kelas XII Semester 1 SMA. *Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 2, 58–62.

- Hidayatullah, A., Mulyani, S., & Munir, S. (2022). Validitas Aspek Kebahasaan dan Keterbacaan dalam Pengembangan Bahan Ajar MKWU Bahasa Indonesia Berbasis Kearifan Lokal. *GERAM*, 10(1), 134–140. [https://doi.org/10.25299/geram.2022.vol10\(1\).9649](https://doi.org/10.25299/geram.2022.vol10(1).9649)
- Hoirah, A. M. M., & Isnawati. (2020). Pengembangan Media *Booklet* Elektronik Materi Jamur Untuk Meningkatkan Pemahaman Konsep Siswa Kelas X SMA. *BioEdu Berkala Ilmiah Pendidikan Biologi*, 9(1), 292–301.
- Humairah, E. (2022). Penggunaan Buku Ajar Elektronik (*E-Book*) Berbasis *Flipbook* Guna Mendukung Pembelajaran Daring di Era Digital. *Prosiding Seminar Nasional 1 Amal Insani Foundation*, 66–72. <https://prosiding.amalinsani.org/index.php/semnas>
- Khoiriyah, H., & Ardiningsih, P. (2014). Penentuan Waktu Inkubasi Optimum Terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus* sp. RED 4. *JKK*, 3(4), 52–56.
- Kinanti, L. P., & Sudirman. (2017). Analisis Kelayakan Isi Materi dari Komponen Materi Pendukung Pembelajaran dalam Buku Teks Mata Pelajaran Sosiologi Kelas XI SMA Negeri di Kota Bandung. *SOSIETAS*, 7(1), 341–346.
- Kosasih, E. (2021). *Pengembangan Bahan Ajar*. PT Bumi Aksara.
- Kurniasih, N., Dewi Rosahdi, T., Rahmawati Rahman, N., Kimia, J., & Sains dan Teknologi UIN Sunan Gunung Djati, F. (2013). Efektivitas Sari Kedelai Hitam (*Glycine soja* sieb) Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal ISTEK*, 7(1), 52–82.
- Kusmaryati, P., Poltekkes, J. K., & Jambi, K. (2019). Efektivitas Penggunaan *Leaflet* dan Buku Saku Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Wus Tentang Deteksi Dini Kanker Serviks. *JAMBURA: Journal Of Health Sciences And Research*, 1(2).
- Lestari. (2013). *Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Kompetensi*. Akademia Permata.
- Lestari, W., & Handayani, S. (2018). Pengembangan Modul Matematika Berbasis Matematika Realistik Untuk Kelas VII SMP Semester I. *Jurnal Analisa*, 4(1), 51–60. <http://journal.uinsgd.ac.id/index.php/analisa/index>
- Logo, N. J. B., Zubaidah, S., & Kuswantoro, H. (2017). Karakteristik Morfologi Polong Beberapa Genotipe Kedelai (*Glycine max* L.Merill). *Prosiding Seminar Nasional Hayati V 2017*, 37–45.
- Magdalena, I., Sundari, T., Nurkamilah, S., Ayu Amalia, D., & Muhammadiyah Tangerang, U. (2020). Analisis Bahan Ajar. *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 2(2), 311–326.
- Marinda, L. (2020). Teori Perkembangan Kognitif *Jean Piaget* Dan Problematikanya pada Anak Usia Sekolah Dasar. *Jurnal Kajian Perempuan & Keislaman : An-Nisa'*, 13(1).
- Mulyani, S., Sunarko, K. M. F., & Setiani, B. E. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat dan Warna Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(2), 113. <https://doi.org/10.35799/jis.21.2.2021.31416>

- Nasution, E., Setiawati, V. R., & Nairfana, I. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik, Tingkat Keasaman (pH) Dan Tingkat Kemanisan Tape Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench). *Food and Agroindustry Journal*, 2(2), 53–62.
- Nasution, R. S., Ginting, J., & Rahmawati, N. (2016). Pertumbuhan dan Produksi Tiga Varietas Kedelai Hitam (*glycine max* (L.)Merril) Dengan Pemberian Berbagai Jenis Bahan Organik. *Jurnal Agroekoteknologi*, 4(4), 2308–2315.
- Ningrumsari, I., Budiasih, R., & Afrilliyanti, P. (2022). Kajian Analisis Nutrisi Kedelai Hitam (*Glycine Soja* (L) Merrit) Difermentasi Oleh *Rhizopus Oligosporus*, *Aspergillus Sojae* Dan Konsorsiumnya Terhadap Karbohidrat Dan Lemak. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 90–98. <https://doi.org/10.32627>
- Ningtyas, H. A., & Rahmawati, L. E. (2023). Kelayakan Isi, Penyajian, Kebahasaan, dan Kegrafikan Bahan Ajar Teks Deskripsi di SMP Kelas VII. *Imajeri: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 6(1), 52–71. <https://doi.org/10.22236/imajeri.v6i1.10977>
- Nur, F., Hafsani, & Paramitasari, D. (2015). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Berpotensi Probiotik Dari Danke Susu Sapi di Kabupaten Enrekang. *Biologi Dan Pembelajaran Biologi Inovatif: Menuju Persaingan Masyarakat Ekonomi Asean*.
- Nurani, A., Ruyani, A., Uliyandari, M., Primairyani, A., & Parlindungan, D. (2023). Pengembangan E-Booklet Perilaku Harian Kura-Kura Sumatra Bagi Siswa SMP Kelas VII di *Turtle Learning Center (TLC)* Universitas Bengkulu. *DIKSAINS: Jurnal Ilmiah Pendidikan Sains*, 3(2), 76–83.
- Nurani, S. Y., Nur, S. H., & Abidin, Z. (2022). Pengembangan Booklet Berbasis Penelitian Sebagai Sumber Belajar Biologi Pada Materi Bioteknologi Kelas XI SMK Agribisnis Dan Agroteknologi. *BIO EDUCATIO (The Journal of Science and Biology Education)*, 7(2), 30–37. <https://doi.org/10.31949/be.v6i2.3317>
- Nurhartadi, E., Nursiwi, A., Utami, R., Widayani, E., Studi, P., Pangan, T., & Pertanian, F. (2018). Pengaruh Waktu Inkubasi Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Dari Whey Hasil Samping Keju. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2), 73–83.
- Nuryasana, E., & Desiningrum, N. (2020). Pengembangan Bahan Ajar Strategi Belajar Mengajar Untuk Meningkatkan Motivasi Belajar Mahasiswa. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(5), 967–974.
- Okpatrioka. (2023). Research And Development (R&D) Penelitian Yang Inovatif Dalam Pendidikan. *Dharma Acariya Nusantara: Jurnal Pendidikan, Bahasa Dan Budaya*, 1(1), 86–100.
- Pakiding, F. L., Muhidong, J., & Hutabarat, dan O. S. (2015). Profil Sifat Fisik Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea*). *Jurnal AgriTechno*, 8(2), 131–139.

- Permatasari, A. D., Najma Iftitah, K., Sugiarti, Y., Oos, E., & Anwas, M. (2022). Peningkatan Literasi Indonesia Melalui Buku Elektronik. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 10(2), 261–283. <https://doi.org/10.31800/jtp.kw>
- Pertiwi, M. F. D., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh Proporsi (Buah:Sukrosa) Dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 82–90.
- Pradipta, A. A. Gd. T., Nocianitri, K. A., & Permana, I. D. G. M. (2020). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* Linn) Terfermentasi Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa*, 9(2), 219–229.
- Prananda, A., Mahadi, I., & Suzanti, F. (2022). Pengembangan *E-Booklet* Berbasis *Discovery Learning* Untuk Meningkatkan Minat Belajar Peserta. *Bio-Lectura : Jurnal Pendidikan Biologi*, 9(2), 277–286. <https://doi.org/10.31849/bl.v9i2.11688>
- Prastowo, A. (2012). *Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif: Menciptakan Metode Pembelajaran yang Menarik dan Menyenangkan*. Diva Press.
- Prastowo, A. (2013). *Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif*. Diva Press.
- Prastowo, A. (2015). *Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif*. Diva Press.
- Primandiri, P. R. (2018). Penguatan Mutu Pendidikan melalui Integrasi Hasil Riset dalam Pembelajaran: Studi Kasus Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Riset Mutasi Gen CpTI pada *Jatropha curcas* L. *Prosiding Seminar Nasional VI Hayati*, 22–28.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Dala Ngapa, Y. (2018). Review: Antosianin Dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2).
- Rahma, A. N., Noorhidayati, N., & Hardiansyah, H. (2022). Pengembangan Bahan Ajar Konsep Sistem Pernapasan Kelas XI SMA Berbentuk *Booklet* Elektronik. *Quagga: Jurnal Pendidikan Dan Biologi*, 14(1), 45–50. <https://doi.org/10.25134/quagga.v14i1.5080>
- Rahmadi, A. (2018). *Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak*. Mulawarman University Press. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.18884.27521/1>
- Rama, F. J., & Wijaya, A. (2022). *Pengaruh Suhu Perendaman Dan Waktu Pemasakan Terhadap Karakteristik Aquafaba Kacang Kedelai sebagai Pengemulsi pada Mayones Vegan* [Doctoral dissertation]. Sriwijaya University.
- Rayanto, Y. H., & Sugianti. (2020). *Penelitian pengembangan model ADDIE dan R2D2 : Teori dan Praktek*. Lembaga Academic & Reseaerch Institute.
- Ridhani, M. A., Prahastiwi Vidyningrum, I., Nazzala Akmal, N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., Aini, N., Studi Teknologi Pangan, P., Pertanian, J., & Jenderal Soedirman Jalan Soeparno, U. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61–68.

- Ritonga, A. P., Andini, N. P., & Iklimah, L. (2022). Pengembangan Bahan Ajaran Media. *Jurnal Multidisiplin Dehasen*, 1(3), 343–348.
- Riwayati, R., Pasaribu, B., Mariana, E., & Yurliasni, D. (2023). Pengaruh Kombinasi Starter *Bifidobacterium longum* dan *Lactobacillus acidophilus* Terhadap Kualitas Susu Fermentasi. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Dan Agribisnis Peternakan X: "Peningkatan Kapasitas Sumberdaya Peternakan Dan Kearifan Lokal Untuk Menghadapi Era Society 5.0,"* 135–143.
- Rizqiati, H., Ramadhanti, D. L., & Prayoga, M. I. Y. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, pH, Kadar Alkohol dan Hedonik Water Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(1), 54. <https://doi.org/10.35799/jis.21.1.2021.31160>
- Rohman, A., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat, Total Khamir dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa Hijau (*Cocos nucifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 127–133. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Rosiana, E., Nurliana, & Armansyah TR, dan T. (2013). Kadar Asam Laktat Dan Derajat Asam Kefir Susu Kambing Yang di Fermentasi dengan Penambahan Gula dan Lama Inkubasi Yang Berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(2), 87–90.
- Rusmayana, T. (2021). *MODEL PEMBELAJARAN ADDIE INTEGRASI PEDATI DI SMK PGRI KARISMA BANGSA SEBAGAI PENGGANTI PRAKTEK KERJA LAPANGAN DIMASA PANDEMI COVID-19*. Bandung : Penerbit Widina Bhakti Persada.
- Safitri, N. Q. L., & Prananta, R. (2022). Tahapan Pembuatan *E-Booklet* Sebagai Media Informasi Objek Wisata Kedung Kandang di Desa Wisata Nglanggeran. *Electronical Journal of Social and Political Sciences*, 9(4), 393–405.
- Samaranayake, L. (2012). *Essential Microbiology for Dentistry fourth edition*. Churchill Livingstone Elsevier.
- Saputri, D., Hidayati, N., Fauziah, N., & Artikel Abstrak, I. (2023). Lembar Validasi: Instrumen yang Digunakan Untuk Menilai Produk yang Dikembangkan Pada Penelitian Pengembangan Bidang Pendidikan. *Biology And Education Journal* (Vol. 3, Issue 2).
- Sari, L. O. (2013). Penerapan CIELab dan Chaos sebagai Cipher pada Aplikasi Kriptografi Citra Digital. *Jurnal Rekayasa Elektrika*, 10(3), 131–137.
- Sarip, M., Amintarti, S., & Utami, N. H. (2022). Validitas Dan Keterbacaan Media Ajar E-Booklet Untuk Siswa SMA/MA Materi Keanekaragaman Hayati. *JUPEIS: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 1(1), 43–59.
- Simanjuntak, C. B., Mahadi, I., & Wulandari, S. (2021). Variasi Struktur Anatomi Daun Dari Beberapa Jenis Tumbuhan Dikotil Sebagai Rancangan Booklet Pada Pembelajaran Biologi SMA. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Keguruan Dan Ilmu Pendidikan*, 8(1), 1–12.

- Solehah, M., Riyanti, R., Wanniatie, V., & Septinova, D. (2022). *The Effect of Lactobacillus acidophilus administration on pH and Water Binding Capacity of Broiler Meat*. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*, 6(2), 2598–3067. <https://doi.org/10.23960/jrip.2022.6.2.151-157>
- Sudirman, R. W. (2023, February 23). #GiziLokal: 5 Manfaat Kedelai Hitam untuk Kesehatan. IDN Times. <https://www.idntimes.com/health/fitness/rifki-wuda-sudirman/manfaat-sehat-kedelai-hitam>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Suhardi. (2012). *Pengembangan Sumber Belajar Biologi*. UNY Press.
- Sujono, Rofat, M.R.A, K, H., & K, K. (2019). Karakter Rasa dan pH Yoghurt Susu Kambing pd lama dan Jenis Starter yang Berbeda. *BERDIKARI : Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 7(1). <https://doi.org/10.18196/bdr.7154>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2). <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>
- Susanti, R. D. (2013). Studi Analisis Materi Ajar “Buku Teks Pelajaran” Pada Mata Pelajaran Bahasa Arab Di Kelas Tinggi Madrasah Ibtidaiyah. *Arabia*, 5(2), 199–223.
- Susilo, M. J. (2018). Analisis Potensi Lingkungan Sekitar Sebagai Sumber Belajar Biologi yang Berdayaguna. *Proceeding Biology Education Conference*, 4, 541–546.
- Syainah, E., Novita, S., & Yanti, R. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu Dan Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan* (Vol. 5, Issue 1).
- Tampinongkol, N. C., Nocianitri, K. A., Gusti, I., Ekawati, A., Jimbaran, K. B., & -Bali, B. (2020). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Terung Belanda Terfermentasi Dengan *Lactobacillus rhamnosus* SKG34. *Jurnal Itepa*, 9(3), 251–261.
- Tanaka, H. (2019). *Antiaging Effects of Aerobic Exercise on Systemic Arteries. Hypertension*, 74(2), 237–243. <https://doi.org/10.1161/HYPERTENSIONAHA.119.13179>
- Tatebayashi. (2022). *Everything You Need To Know About Calpico | Calpis*. ZenMarket.
- Violla, R., & Fernandes, R. (2021). Efektivitas Media Pembelajaran *E-Booklet* Dalam Pembelajaran Daring Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Sosiologi. *Jurnal Sikola: Jurnal Kajian Pendidikan Dan Pembelajaran*, 3(1), 13–23. <https://doi.org/10.24036/sikola.v3i1.144>
- Wahyudi, A. (2022). Pentingnya Pengembangan Bahan Ajar Dalam Pembelajaran IPS. *JESS : Jurnal Education Social Science*, 2(1), 51–61.
- Wahyuni, D. S. T., & Hastuti, H. (2023). Pengembangan *E-Booklet* Sebagai Bahan Ajar Pembelajaran Sejarah Untuk Siswa SMA. *Jurnal Kronologi*, 5(1), 297–306. <https://doi.org/10.24036/jk.v5i1.599>

- Warasi, Y. M. (2021). *Apa Itu Aquafaba Dan Cara Membuatnya*. Cairo Food. <https://cairofood.id/apa-itu-aquafaba-dan-cara-membuatnya/>
- Wardani, F. T., Yusuf, M., Amrazi, I., Prodi, Z., Sosiologi, P., Ips, P., & Pontianak, U. (2013). Penggunaan Media Gambar Untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Pada Mata Pelajaran Sosiologi. *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran*, 2(6), 1–12.
- Widodo. (2021). *Bioteknologi Industri Susu*. Gadjah Mada University Press.
- Widodo, Tutik Dwi Wahyuningsih, Arief Nurrochmad, & Endang Wahyuni. (2017). *Bakteri Asam Laktat Strain Lokal : Isolasi Sampai Aplikasi Sebagai Probiotik Dan Starter Fermentasi Susu* . Gadjah Mada University Press.
- Wulandari, A., Arifuddin, M., & Sastyarina, Y. (2021). Pengaruh Waktu Fermentasi Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 14, 14–19. <https://doi.org/10.25026/mpc.v14i1.545>
- Yasmin, Purwanto, H. E., & Erika, C. (2023). Studi Tentang Perubahan Warna Selama Proses Pengolahan Biji Kakao Menjadi Coklat Batang Jenis Dark Chocolate (Study of Color Changes during the Processing of Cocoa Beans into Dark Chocolate Bars). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Yunus, Y., & Zubaidah, E. (2015). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Lama Fermentasi Terhadap Viabilitas *L. casei* Selama Penyimpanan Beku Velva Pisang Ambon. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 303–312.
- Zain, D. N., Idacahyati, K., & Novitasari, E. (2022). Uji Aktivitas Sediaan Gel Kombinasi Minyak Atsiri Daun Kirinyuh (*Chromolaena odorata* L.) dengan Curcumin terhadap Penyembuhan Luka Diabetes pada Tikus Galur Wistar. *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi* , 433–442.