

DAFTAR LITERATUR

- Andrianto, M., 2008. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjad Mada. Yogyakarta.
- Ardi, Pato, dan Rossi. 2017. *Evaluasi Mutu Susu Fermentasi Biji Nangka Dengan Variasi Susu Skim Menggunakan Bakteri Lactobacillus casei*. Jom Faperta. Vol 04. No. 02.
- Ariani, Mewa. 2010. *Analisis Konsumsi Pangan Tingkat Masyarakat Mendukung Pencapaian Diversifikasi Pangan*. Repositori UGM.
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktik edisi revisi*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Arsyad, azhar.2005. *Media pembelajaran*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- D Retno, Endah, Uki Yuanti , dan Ning Sandra D. 2005. Pembuatan Keju dari Susu Kacang Hijau dengan Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*. *Ekulilibrium Vol. 4. No. 2. Desember 2005: 58 – 63*.
- Dennis, Elisabet. 2017. *Pemanfaatan Biji Buah Nangka Sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati dengan Penambahan Perisa Jahe*. Jogjakarta: Universitas Sanata Darma.
- Evifadhillah. 2010. *Mengenal Jenis-jenis gula*. [Http: //evialfadhl. wordpress.com/2010/06 /15/mengenal-jenis-jenis-gula/](http://evialfadhl.wordpress.com/2010/06/15/mengenal-jenis-jenis-gula/).diunduh 10 Januari 2019.
- Feliatra, et.al. 2004. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Probiotik. *Jurnal Natural*. ISSN. 1410-9279.
- Gianti Dan Evanuauni. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak, Maret 2011, Hal 28-33 Vol. 6, No. 1. Issn : 1978 - 0303*
- Hamzah. 2012. *Variasi Gula Pada Makanan Untuk Aneka Rasa*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hanzen, Hastuti, dan Lukita. 20016. Kualitas Yoghurt Dari Kulit Buah Naga Berdasarkan Variasi Spesies dan Macam Gula Ditinjau Dari Tekstur, Aroma, Rasa dan Kadar Asam Laktat. *Proceeding Biology Education Conference (ISSN: 2528-5742), Vol 13(1) 2016: 849-856*.
- Hardianti, Dhaniar Nur. 2010. Penetapan Kadar Glukosa Pada Yoghurt Leri. *Jurnal Agriculture. Vol. 01. No. 02. Http://www.soliddocument.com*.
- Indriyani dan Ihsan. 2012. *Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika*. Sumatra Barat: IPTEK Hotikultura.

- Jayanti, Bintari dan Iswari. 2015. *Pengaruh Penambahan Kosentrasi Susu Sapi Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Soyoghurt. Unnes Jorunal of Life Science (4(2) (2015) : 79-84*
- Karwono. 2010. *Belajar dan Pembelajaran Serta Pemanfaatan Sumber Belajar*. Jakarta: Cerdas Jaya.
- Kurniasih, dan Ridwan Abdullah Sani. (2014). *Pembelajaran Saintifik untuk Implementasi Kurikulum 2013*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kurniawati . 2009. *IPA Terpadu untuk SMP*. Yogyakarta: TOSCA.
- Malaka. 2007. *Pengantar Teknologi Susu*. Makasar: Magena Pers.
- Masyhura dan Surnaherman. 2018. Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Yoghurt Instan. *Jurnal. Agrisium. ISSN: 0852-7306. Vol. 21 No.2.*
- Muflakhah, zumrotul. 2009. Penggunaan Media Belajar Lembar Kerja Siswa (LKS) Dalam Meningkatkan Prestasi Belajar Di SMA Al-Karimi Terbuwung Gresik. *jurnal edukasi unej. Vol. II (1). 2015 (37-40).*
- Ni'mah, luluk hasanaton, saptorini, dan stephani diah pamelasari. 2013. Pengembangan Lks Ipa Terpadu Berbasis Permainan Eduktif Tema Gerak Tumbuhan Dan Faktor Yang Mempengaruhi Untuk Siswa SMP. *USEJ 2 (1) (2013).Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Indonesia.*
- Novitasari, Vera Nika. 2012. *Pembuatan Yoghurt Dari Biji Nangka Dengan Starter Lactobacillus Bulgaricus dan Streptococcus Thermophilus Menggunakan Alat Fermentor Dengan Variasi Sukrosa dan Starter*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Nuryati, Nelwida, dan Berliana. 2014. Pengaruh Tigtat Yoghurt dan Waktu Fermentasi Terhadap Kecernaan Invitro Bahan Kering Bahan Organik, Protein, Serta Serat Kasar Kulit Nanas. *Buletin Peternakan, ISSN: 0126-4-400. Vol. 38. No. 3.*
- Nusa, Fuadi, dan Fatimah. Studi Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instan. *Jurnal Agrium. ISSN. 0852-1077. Vol. 19. NO. 1.*
- Prabandari, wuri. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikomia Dan Organoleptik Yoghurt Jagung. Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Prastowo, andi. 2012. *Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif*. Jogjakarta : Diva Press.
- Putri ningtyas, da Wahyuningsih. 2017. Potensi Yoghurt Kacang Merah ditinjau dari Sifat Organoleptik, kandungan Protein, lemak, dan Flavanoid. *Jurnal Gizi Indonesia. ISSN: 1858-4942. Vol. 6 No. 1.*

- Rahman. 2012. *Jenis-jenis Gula*. Bandung: Ganesa
- Rahmawati, Endang. 2015. Kadar Protein, PH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Yoghurt Susu Sapi Dengan Variasi Penambahan Sari Daun Kelor dan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Skripsi. FKIP. Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Riduan dan Akdon. 2013. *Aplikasi Statistika dan Metode Penelitian Untuk Administrasi dan Manajemen*. Bandung: Dewa Ruci.
- Rinadya, Sofyan. 2008. *Alasan Mengonsumsi Yoghurt*. Bandung: Alfabeta.
- Sanjaya, Wina. 2006. *Media Komunikasi Pembelajaran*. Jakarta: Kencana.
- Sastro, Hamidjojo. 2005. Analisis Aneka Gula dan Kandungannya. Jakarta: Erlangga.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Tambunan, AR. 2016. Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Minuman Fermentasi. Skripsi. FP. Uiversitas Negeri Lampung. [Http:// www.digilib.unl.ac.id](http://www.digilib.unl.ac.id).
- Triana, 2007. *Seleksi dan identifikasi Lactobacillus*. Jurnal Agriculture. Vol. 12. No. 7. April 2007
- Trianto.2011. *Mendesain model pembelajaran inovatif-progresif* . konsep, landasan, dan implementasinya pada ktsp. Jakarta : Kencana.
- Utami. 2008. Pengaruh Bakteri Probiotik terhadap Mutu Yoghurt. Jurnal Pasca panen. ISSN. 52-2736.
- Wijayanti, Dwi. 2017. Studi Evaluasi Mutu Yoghurt Nabati Sari Kacang Hijau Dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. [Http://Repository.umm.ac.id](http://Repository.umm.ac.id)
- Winarno. 2003. *Susu dan Produk Susu*. Jakarta: Gramedia.
- Yasir, M., & Susantini, E., Isnawati 2013. Pengembangan Lembar Kerja Siswa (Lks) Berbasis Strategi Belajar Metakognitif Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Pada Materi Pewarisan Sifat Manusia. *Jurnal Bioedu*, 2(1): 77-83.
- Zakaria, Yusdar. 2008. Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt yang Menggunakan Persentase *Lactobacillus casei* dan Kadar Gula yang Berbeda. *Agripet Vol 8, No. 1, April 2008*.