

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Rahayu. (2025). Metode Penelitian dan Pengembangan (R&D) : Pengertian, Jenis dan Tahapan. *DIAJAR: Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran*, 4(3), 459–470. <https://doi.org/10.54259/diajar.v4i3.5092>
- Arsyad, A. (2020). *Media Pembelajaran*. Rajawali Pers.
- Ashari, L. S., & Puspasari, D. (2024). Pengembangan E-Modul Berbasis Heyzine *Flipbook* pada Mata Pelajaran Otomatisasi Humas dan Keprotokolan di SMKN 2 Buduran Sidoarjo. *Innovative: Journal of Social Science Research*, 4(1), 2565–2576.
- Budaraga, I. K. (2024). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Andalas University Press.
- Cahyono, H. (2023). Pengembangan Media *Flipbook digital* dalam Pembelajaran. *Jurnal Inovasi Pendidikan Teknologi*, 5(2), 45–58.
- Comunian, T. A., & Chessa, S. (2025). Starter Cultures in Food Fermentation: Innovation and Applications. *Trends in Food Science & Technology*, 142, 104–119.
- Damayanti, A. E. (2018). Kelayakan Media Pembelajaran Fisika Berupa Buku Saku Berbasis Android pada Materi Fluida Statis. *Indonesian Journal of Science and Mathematics Education*, 1(1).
- Daryanto. (2016). *Media pembelajaran*. Gava Media.
- Fadilah, A., Nurzakiah, K. R., Kanya, N. A., Hidayat, S. P., & Setiawan, U. (2023). Pengertian media, tujuan, fungsi, manfaat dan urgensi media pembelajaran. *Journal of Student Research*, 1(2), 1–17.
- Fadilah, F. (2023). *Flipbook digital* sebagai Media Pembelajaran Interaktif. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 12(1), 33–44.
- Fardiaz. (2018). *Teknologi Fermentasi dalam Industri Pangan*. Penebar Swadaya.
- Han, D., Yang, Y., Guo, Z., Dai, S., Jiang, M., Zhu, Y., Wang, Y., Yu, Z., Wang, K., Rong, C., & Yu, Y. (2024). A Review on the Interaction of Acetic Acid Bacteria and Microbes in Food Fermentation: A Microbial Ecology Perspective. In *Foods* (Vol. 13, Number 16). Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI). <https://doi.org/10.3390/foods13162534>.

- Han, X., Zhang, Y., & Liu, T. (2024). Advances in Fermentation-Based Food Preservation. *Food Chemistry*, 435, 137–152.
- Hendarto, P., Maridi, M., & Prayitno, B. A. (2019). Validity of guided inquiry-based modules on digestive system to improve argumentation skill. *JPBI (Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia)*, 5(1), 127–140. <https://doi.org/10.22219/jpbi.v5i1.7255>
- Husnayayin, A., Gustina, Z., & Dewi, D. E. C. (2024). Karakteristik dan langkah-langkah metode penelitian research and Development (Borg & Gall) dalam pendidikan. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 9(4).
- Hutkins, R. W. (2019a). *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Wiley-Blackwell.
- Izhatullaili Izhatullaili, & Ilmatus Sadiyah. (2025). Pengembangan Flipbook Berbasis Majalah dalam Pembelajaran Menulis Ilmiah. *Jurnal Pendidikan Dan Sastra Inggris*, 5(1), 281–289. <https://doi.org/10.55606/jupensi.v5i1.5560>
- Kartikasari, Y., Utama, W., & Susanti, D. (2024). Respons mahasiswa terhadap media pembelajaran visual interaktif. *Jurnal Pendidikan Digital*, 12(1), 45–52.
- Kuncahyono, & Aini, D. F. N. (2020). Pengembangan Pedoman E-Modul Berorientasi Student Active Learning Sebagai Pendukung Pembelajaran di Sekolah Dasar. *Junral Pendidikan Dasar Nusantara*, 5(2), 292–304. <https://doi.org/10.29407/jpdn.v5i2.13999>
- Lijana, L., Suhardi, E., & Wahyudi, W. (2018). Analisis Respons Mahasiswa terhadap Media Pembelajaran Digital Berbasis Flipbook . *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 3(2), 98–110.
- Marco, M. L., Sanders, M. E., Ganzle, M., Cotter, P. D., & De Vuyst, L. (2021a). The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) Consensus Statement on Fermented Foods. *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology*, 18, 196–208.
- Marco, M. L., Sanders, M. E., Ganzle, M., Cotter, P. D., & De Vuyst, L. (2021b). The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) Consensus Statement on Fermented Foods. *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology*, 18, 196–208.
- McDonald, J. K., & West, R. E. (2026). *Design for Learning: Principles, Processes, and Praxis*. LibreTexts.

Muliani, H. (2024). *Dasar Ilmu Pangan dan Pengawetan*. Deepublish.

Nur Melati Fitriarsari Pendidikan Biologi, D., Negeri Surabaya Jalan Ketintang, U., & Pendidikan Biologi, Y. (2021). *Pengembangan Lembar Kegiatan Peserta Didik-Elektrik (E-LKPD) Berbasis Guided Discovery Untuk Melatihkan Keterampilan Proses Sains Terintegrasi Pada Materi Fotosintesis Kelas XII SMA Development of Guided Discovery Based Electronical Student Worksheet to Train Integrated Science Process Skill on Photosynthesis Topic of 12 th Grade in Senior High School* (Vol. 10, Number 3).

Paling, S., Fatqurhohman, Makmur, A., Yati, Albar, M., Susetyo, A. M., Putra, Y. W. S., Rajiman, W., Djamilah, S., Ratnadewi, Suhendi, H. Y., & Irvani, A. I. (2024). *Media Pembelajaran Digital* (F. Aziz & Y. N. Asri, Eds.). Tohar Media. https://www.researchgate.net/publication/383661321_Media_Pembelajaran_Digital

Rahayu, P. P. (2024). *Teknologi fermentasi*. CV HEI Publishing Indonesia.

Rencana Pembelajaran Semester Mata Kuliah Pengawetan Makanan (2026).

Siddiqui, S. A. (2023). History of Fermentation in Food Technology. In *Encyclopedia of Food Science and Technology* (pp. 1–12).

Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Susilana, R. dan C. R. (2020). *Media Pembelajaran*. Wacana Prima.

Syahputra, E. (2024). *Teknologi Media Pembelajaran di Era Digital*. Merdeka Kreasi.

Syam, A. T., & Furwana, D. (2022). The 4-D Model on the *Development* of English Learning Materials for Islamic Education Learners. *Dinamika Ilmu*, 17–39. <https://doi.org/10.21093/di.v22i1.4235>

Tamang, J. P., Watanabe, K., & Holzapfel, W. H. (2020). Diversity of Microorganisms in Global Fermented Foods and Beverages. *Frontiers in Microbiology*, 7, 377.

Tegeh, I. M., Jampel, I. N., & Pudjawan, K. (2014). *Model penelitian pengembangan*. Graha Ilmu.

Thiagarajan, S., Semmel, D. S., & Semmel, M. I. (1974). *Instructional development for training teachers of exceptional children: A sourcebook*. Leadership Training Institute/Special Education, University of Minnesota.

Vilela, A., Abraao, A. S., & Marques, F. (2023). Functional and Sensory Properties of Fermented Food Products. *Foods*, 12(14), 2753.

Wahyuni, S. (2023). Implementasi Nine Events of Instruction dalam Pembelajaran. *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran*.

Widiyanti, R., & Kurniawan, R. Y. (2021). Efektivitas Bahan Ajar E-Book Berbasis Scientific Approach pada Mata Pelajaran Ekonomi. *EDUKATIF : JURNAL ILMU PENDIDIKAN*, 3(5), 2803–2818. <https://doi.org/10.31004/edukatif.v3i5.942>

Widyasari, N., & Nurcahyani, A. (2021). *Development of E-Comic-Based Mathematics Teaching Materials on the Topic of Multiplication and Division with Realistic Mathematics Education (RME) Approach. Kreano: Jurnal Matematika Kreatif-Inovatif*, 12(2), 365–375.

Winarno, F. G. (2018). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

Yulianti, Y & Sachriani. Materi Mata Kuliah Pengawetan Makanan: Teknik Bioteknologi Fermentasi. Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Yulianti, Y & Sachriani. Materi Mata Kuliah Pengawetan Makanan: Teknik Fermentasi Produk Tape. Program Studi Pendidikan Tata Boga.

