

## Daftar Pustaka

- Afiyah, Dyah Nurul, Riska Nurtantyo Sarbini, Irma Isnafia Arief, Tuti Suryati. 2021. *Pengolahan Yoghurt Dengan Mangga Podang Urang*. Bogor: Ausy Media.
- Andriani, Ririn. 2016. Pengenalan Alat-Alat Laboratorium Mikrobiologi Untuk Mengatasi Keselamatan Kerja dan Keberhasilan Praktikum. *Jurnal Mikrobiologi*. Volume 1, nomor 1. ISSN : 01A114084.
- Baguna, Reynaldi, A. Yelnetty, S.E. Siswosubroto, dan N. Lontaan. 2020. Pengaruh Penggunaan Madu Terhadap Nilai pH, Sineresis, dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sinbiotik. *Jurnal Zootec*. Volume 40, nomor 1. ISSN 2615 – 8698. Berasal Dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Volume 13, No. 2.
- Cheosakul, U. 1967. *Preparation of Stabilized Coconut Milk*. Applied Science. Bangkok: Res. Co.
- Dachlan, M. A., Dwi Sutrisniati. 1984. *Pengembangan Pembuatan Santan Awet*. Laporan Majalah Industri Hasil Pertanian. Bogor: Balai Besar Industri Hasil Pertanian.
- Erwati, Lia. 2019. Khasiat Tokcer Madu Dan Kurma. Yogyakarta: Laksa.
- Ginting, Nurzainah dan Elsegustri Pasaribu. 2005. Pengaruh Temperatur Dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu Dengan Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, Volume 1, nomor 2.
- Gunawati, Leonarda, Eniek Kriwiyanti, Martin Joni. 2018. Karakteristik Dan Analisis Kekerabatan Ragam Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Di Kabupaten Manggarai Barat Berdasarkan Karakter Morfologi dan Anatomi. *Jurnal Simbiosis*. Volume VI, nomor 1. ISSN: 2337-7224.
- Hana, Choirul, Riswan Eko, dan Rico Anggriwan. 2020. *Peningkatan Produktivitas Peternak Lebah Madu Loceret Nganjuk*. Yogyakarta: Bintang Pustaka Madani.

- Himawan, Herson Cahaya, R. Haryo Bimo Setiarto, dan Nandani Dwi Octavia. 2017. Uji Minuman Sari Pepaya (*Carica papaya* L.) Probiotik Terhadap Kadar Kolestrol Total Pada Tikus Putih (*Rattus novergicus*) Jantan Galur *Sprague dawley*. *Jurnal Farmamedika*. Volume 2 nomor 2.
- Ismail, Yulia Sari, Cut Yulvizar dan Putriani. 2017. Isolasi, karakterisasi dan uji aktivitas antimikroba bakteri asam laktat dari fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal BIOLEUSER*. Volume 1, nomor 2.
- Jannah, Alifah Mafatikhul, Anang Mohamad Legowo, Yoyok Budi Pramono, Ahmad Nimatullah Al-Baarri, Setya Budi M Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Volume 3, nomor 2.
- Jaya, Firman, 2019. *Ilmu Teknologi Dan Manfaat Kefir*. Malang: UB Press.
- Jonathan, H. A., I. N. Fitriawati, I. I. Arief, M. S. Soenarno, dan R. H. Mulyono. 2022. Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt Probiotik dengan Penambahan Buah merah (*Pandanus conodeous* L.). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Volume 10, nomor 1. ISSN 2303-2227.
- Kamara, Dian S., Saadah D. Rachman, Rina Widya Pasisca, Sadiyah Djajasoepena, O. Suprijana<sup>1</sup>, Idar Idar, dan Safri Ishmayana. 2016. Pembuatan dan Aktivitas Antibakteri Yogurt Hasil Fermentasi Tiga Bakteri (*Lactobacillus Bulgaricus*, *Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacilus Acidophilus*). *Jurnal Al-Kimia*. Volume 4, Nomor 2.
- Karouw, Steivie, dan Budi Santosa. 2018. Stabilitas santan kelapa pada Variasi Penambahan Emulsi Natrium Kaseinat. *Jurnal Buletin Palma*. Volume 19, nomor 1.
- Kumolontang, Nova. 2015. Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Cookies Santang. *Jurnal Penelitian Industri*. Volume 7, nomor 2.
- Langkong, Jumriah, Nandi K Sukendar, dan Zulfikar Ihsan. 2018. Studi pembuatan Minuman Isotonil Berbahan Baku Air Kelapa Tua (*Cocos Nicifera* L.) Dan

- Ekstrak Belimbing Wuluh (*Avverhoa Bilimbi L.*) Menggunakan Metode Sterilisasi Non-Thermal Selama Penyiapan. *Jurnal CANREA*. Volume 1, nomor 1.
- Lawalata, Helen J., Christny F. Rompas, dan Elma Fridayanti Kansile. 2020. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Fermentasi Anggur Buah Pala (*Myristica Fragrans* Houtt) Sebagai Penghasil Eksopolisakarida). *Jurnal sains, matematika dan edukasi*. Volume 8.
- Maryana, Dwi. 2014. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman Whey Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Skripsi*. Universitas Hasannudin Makasar. Fakultas Peternakan.
- Masengi, Kyoko Itsuko Etsuko Gabriela, Jainer Pasca Siampa, dan Trina Ekawati Tallei. 2020. Penyalutan Bakteri Asam Laktat Hasil dari Fermentasi Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus*) dengan Pewarna Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Bios Logos*. Volume 10, nomor 2. ISSN: 2656-3282.
- Middlebeek, E.J., R.O. Jenkins and J.S. Drijver-de Haas. 1992. *Growth in batch culture In Vitro Cultivation of Micro-organisms*. Biotechnology: Open Learning.
- Muchin, Reyhan, Feti Fatimah, Johnly A. Rorong. 2016. Aktivitas Antioksidan Dari Santan Kelapa Di Sulawesi Utara. *Jurnal Chemistry Progress*. Volume 9, nomor 2.
- Muharam, Tiara. 2019. Pembuatan Yoghurt Vegan Dari Daging Buah Kelapa. *Skripsi*. Program Studi Manajemen Tata Boga. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Novarianto, Hengki. 2021. *Pembangunan Perkebunan Kelapa Hibrida Berkelanjutan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Octaviani, Melzi, Siska Muharani, dan Neni Frimayanti. 2021. Pengaruh Penambahan Madu Pada Yoghurt Susu Kambing Peraakan Etawa Terhadap Aktivitas Antibakteri. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Volume 6, nomor 5.

- Putri, Elisa. 2016. Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Jurnal Chempublish*. Volume 1, nomor 2. ISSN: 2503-4588.
- Putri, Tiara. 2019. Kemampuan Air Dan Minyak Kelapa Bagi Kesehatan. Yogyakarta: Laksana.
- Rahayu, Winiati P., dan C.C. Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. IPB Press: Bogor.
- Rasbawati, Irmayani, I. D. Novieta dan Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Volume 07. No. 1. eISSN 2615-594X.
- Rum, Ira Adiyati. 2011. Optimasi Pembuatan Cocogurt (Yoghurt Santan Kelapa) Dengan Kultur Campuran *Lactobacillus acidophilus* Moro Dan *Streptococcus thermophilus* Orla-Jensen. *Jurnal Teknologi Pangan*. Volume 1.
- Santoso, S. dan A. Mansjur. 1982. *Budidaya dan Pengolahan Kelapa*. Departemen Agronomi dan Holtikultura, Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sarah, Eti Indarti, dan Dewi Yunita. 2021. Pengujian Starter Yoghurt (*Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*) serta Ekstrak Jamblang (*Syzygium cumini L.*) pada Kasus Niyoghurt Jamblang yang Telah Rusak. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. Volume 6, nomor 1. ISSN: 2614-6053.
- Saraswati, Puspasecca Way, Komang Ayu Nocianitri, Ni Made Indri Hapsari Arihantan. 2021. Pola Pertumbuhan *Lactobacillus* sp. F213 Selama Fermentasi Pada Sari Buah Terung Belanda (*Solanum betaceum Cav.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Volume 10, Nomor 4. ISSN: 2527 8010.
- Scragg, A.H. 1991. *Bioreactors in Biotechnology, A Practical Approach*. Ellis Horword: New York.
- Setiarto, Haryo Bimo. 2021. *Bioteknologi Bakteri Asam Laktat Untuk Pengembangan Pangan Fungsional*. Bogor: GuePedia. Hlm 31-34.

- Setiarto, R. Haryo Bimo, Nunuk Widhyastuti, Nandani Dwi Octavia dan Herson Cahaya Himawan. 2018. Produksi Sari Pepaya (*Carica papaya*) Fermentasi Sebagai Minuman Probiotik Antihiperkolesterolemia. *Jurnal Litbang industry*. Volume 18. ISSN: 2502-5007.
- Setyaningsih, Dwi, Anto Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Simpala, Mawardin M., Silvia Darmans dan Burhanuddin Rafik. 2021. Panduan Teknis Lengkap Budi Daya Kelapa Yang Baik. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Soro, Megmerio, Syaiful Bahri, dan Erwin Abdul Rahim. 2016. Pemanfaatan Santan Instan Kadaluarsa Untuk Produksi Minyak Secara Fermentasi. *Jurnal Riset Kimia*. Volume 2, nomor 3. ISSN: 2477-5398.
- Su'ail, Moh., Enny Sumaryati, Frida Dwi Anggraeni, dan Fifi Aisyah Romadhona. 2021. Uji Kualitas Yoghurt Santan-Susu (Kajian Dari Konsentrasi Santan Dan Starter). Seminar Nasional Hasil Riset. ISSN: 2622-1284.
- Sumanti, Debby M., dkk. 2008. Diktat Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan. Universitas Padjajaran, Jatinangor.
- Sunaeni, Zaenab Ismail dan Anjar Briiliannita. 2021. *Uji Organoleptik Cookis dan Bahan Tepung Tuna*. Malang: NEM.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia.
- Syahputra, Ade, Usman Pato dan Evy Rossi. 2015. Variasi penambahan Sukrosa Terhadap Mutu Cocoghurt Menggunakan *Enterococcus faecalis* UP-11 Yang Diisolasi Dari Tempoyak. *Jurnal Jom Faperta*. Volume 2, nomor 1.
- Thieme, J.G. 1968. *Coconut Oil Processing, Paper, Food Agriculture Organization of The United Nation*. Rome. Vol. 22 No.4. Hal 659-665. Uji Efek Antibakteri Ekstrak Daun Leilem (*Clerodendrum minahassae* L.) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Volume 4, nomor 4. ISSN 2302- 2493.
- Widodo, Wahyu. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winery, Elsi, Roslaili Rasyid, Yustini Alioes. 2014. Perbandingan Daya Hambat Madu Alami dengan Madu Kemasan Secara *InVitro* Terhadap *Streptococcus beta hemoliticus Group A* Sebagai Penyebab Faringitis. *Artikel Penelitian*. Volume 3, nomor 3.



Yunita, Dewi, Syarifah Rohaya, Nida El Husna, dan Isnanda Maulina. 2011. Pembuatan Niyoghurt Dengan Perbedaan Perbandingan *Streptococcus thermophilus* Dan *Lactobacillus bulgaricus* Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 12, nomor 2.



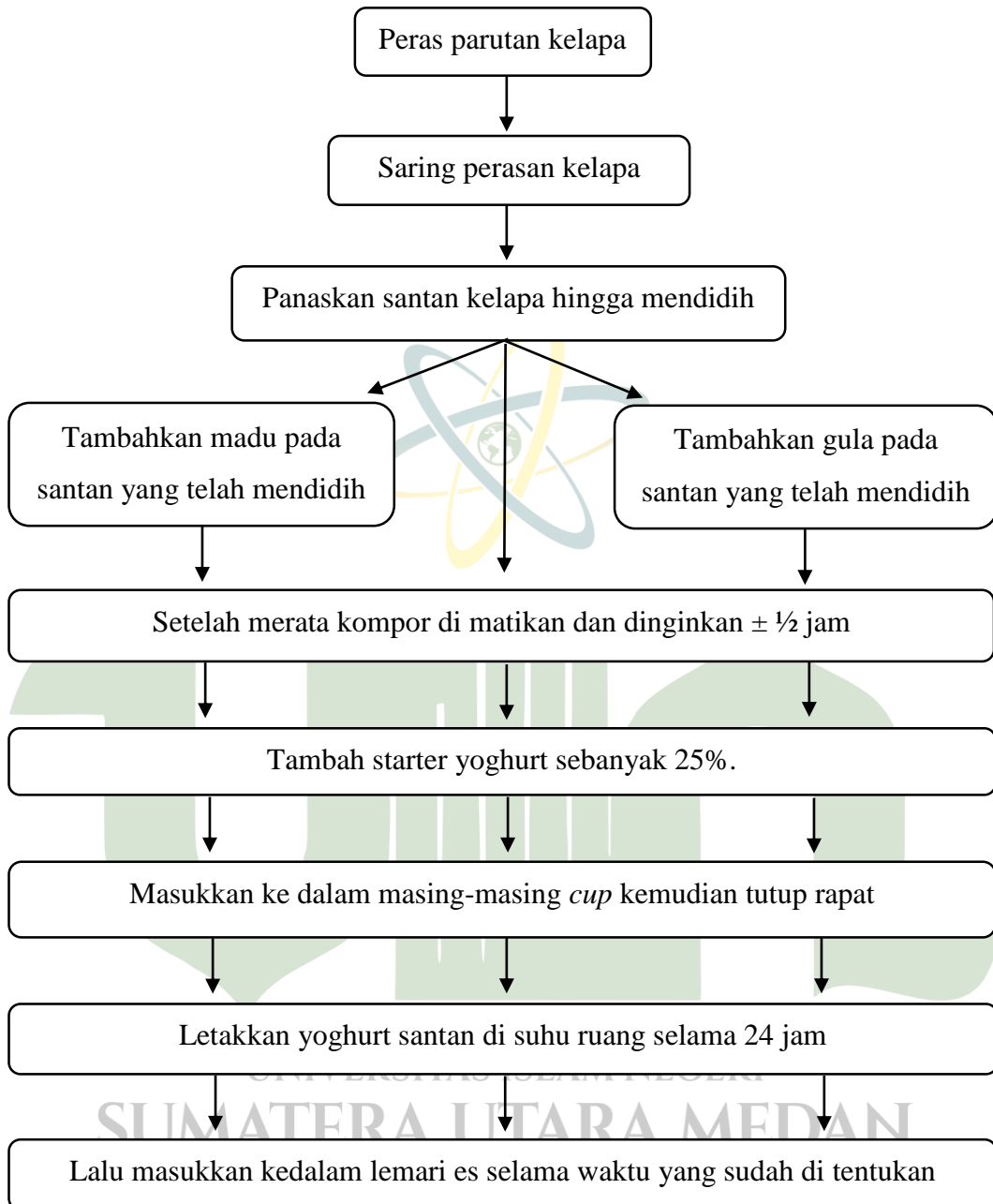
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Surat Laboratorium

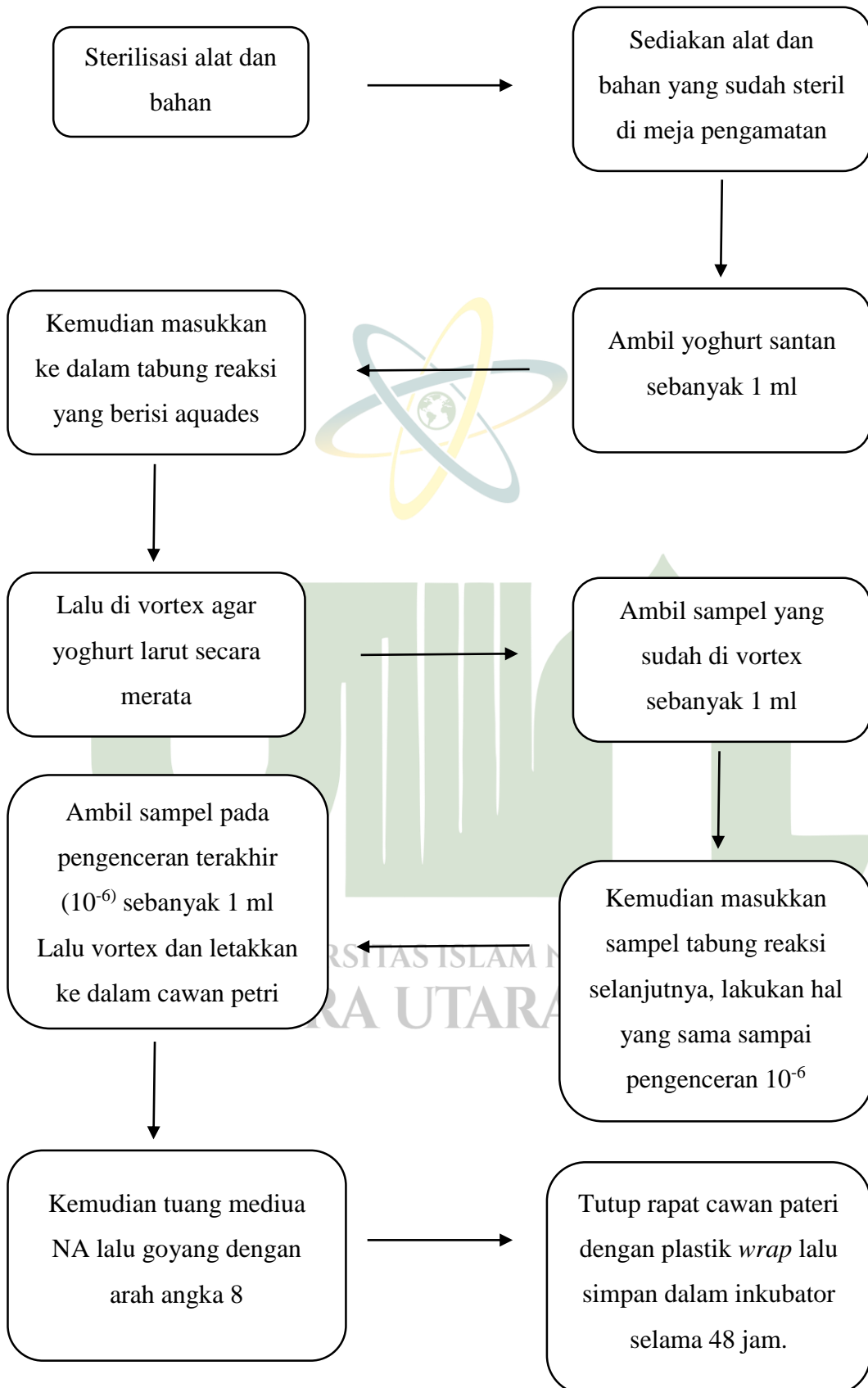
	<p>KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI UNIVERSITAS SUMATERA UTARA LABORATORIUM MIKROBIOLOGI FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM Jl. Bioteknologi No. 1 Kampus USU Medan 20155 Telp. (061)8223564 fax. 0618214290 Email : <a href="mailto:biologi@f.mipa.usu.a.id">biologi@f.mipa.usu.a.id</a></p>
Medan, 31 Oktober 2022	
Nomor	: 100/UN5.2/1/8/3/17/KRK/2022
Lamp	: -
Hal	: Bebas Administrasi Laboratorium
Kepada Yth. Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sumatera Utara UIN Sumatera Utara Medan	
Dengan hormat	
Sehubungan dengan surat tanggal 15 Juni 2022 No. 2501/UN5.2.1.8/SPB/2022 tentang permohonan izin melakukan penelitian di Laboratorium Mikrobiologi, Departemen Biologi, FMIPA USU yang dilaksanakan oleh mahasiswa :	
Nama	: Yola Arfinolita Manday
NIM	: 0704173114
Judul Penelitian	: Pengaruh Penambahan Madu Pada Yoghurt Santan Kelapa ( <i>Cocos nucifera</i> L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat
Dengan ini, kami sampaikan bahwa mahasiswa tersebut di atas telah selesai melaksanakan penelitian serta telah menyelesaikan administrasi laboratorium Mikrobiologi. Demikian surat ini kami sampaikan, atas kerja samanya kami ucapkan terima kasih.	
Medan, 31 Oktober 2022 Kepala Laboratorium Mikrobiologi	
 Liana Dwi Sri Hastuti, M.Si, Ph.D NIP. 196908281999032001	
Tembusan :	
1. Arsip	

## Lampiran 2. Pembuatan Yoghurt Santan





### Lampiran 3. Penanaman Bakteri Asam Laktat Yoghurt Santan



#### Lampiran 4. Pengamatan Bakteri Asam Laktat Yoghurt Santan

Sediakan alat dan bahan di  
meja pengamatan



Ambil cawan patri yang sudah  
tertanam bakteri asam laktat



Letakkan cawan pengamatan  
di atas *colony counter*



Lalu hitung jumlah bakteri asam  
laktat yang terlihat, kemudian catat



Lakukan sampai perhitungan  
cawan terakhir

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

## Lampiran 5. Pengerjaan Sampel

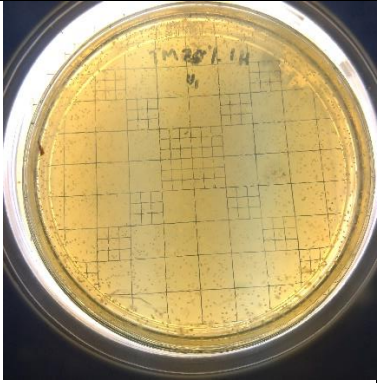
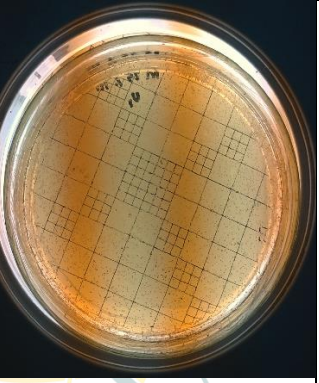
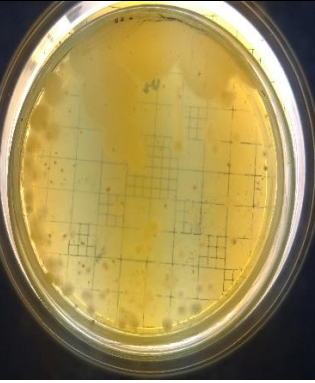
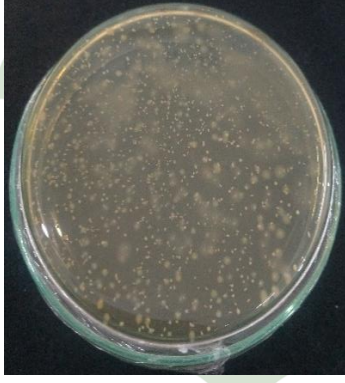
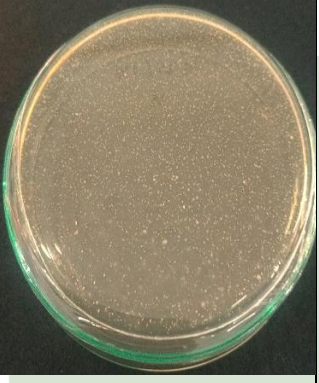
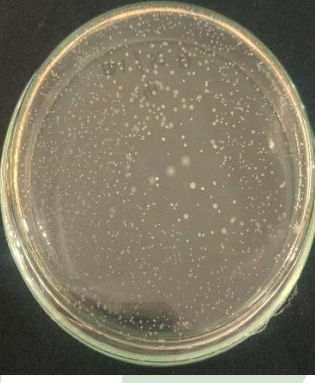





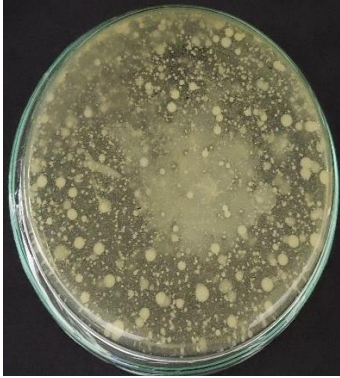

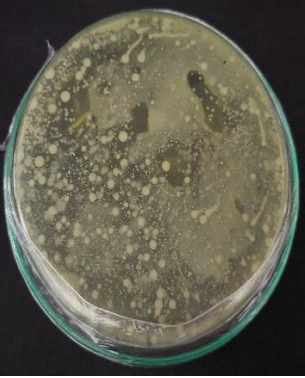



**Lampiran 6. Pengamatan dan Perhitungan Bakteri Asam Laktat Yoghurt Santan**



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

**Lampiran 7. Hasil Pengamatan Pada Cawan Bakteri Asam Laktat Yoghurt Santan**

Lama penyimpanan 1 Hari		
Tanpa Nutrisi	Madu	Gula
		
Lama penyimpanan 1 Minggu		
Tanpa Nutrisi	Madu	Gula
		
Lama penyimpanan 2 Minggu		
Tanpa Nutrisi	Madu	Gula
		

Lama penyimpanan 3 Minggu		
Tanpa Nutrisi	Madu	Gula
		
Lama penyimpanan 4 Minggu		
Tanpa Nutrisi	Madu	Gula
		

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

**Lampiran 8. Data Perhitungan Bakteri Asam Laktat pada Yoghurt Santan**

TANPA NUTRISI					
Waktu	Ulangan			Total	Hasil Perhitungan Bakteri
	U1	U2	U3		
1 hari	545	440	347	1332	$4,4 \times 10^8$
1 minggu	383	348	304	1035	$3,4 \times 10^8$
2 minggu	52	234	72	358	$1,2 \times 10^8$
3 minggu	173	177	124	474	$1,5 \times 10^8$
4 minggu	346	388	398	1132	$3,7 \times 10^8$

Madu					
Waktu	Ulangan			Total	Hasil Perhitungan Bakteri
	U1	U2	U3		
1 hari	586	574	553	1713	$5,7 \times 10^8$
1 minggu	468	628	517	1613	$5,4 \times 10^8$
2 minggu	260	194	253	707	$2,3 \times 10^8$
3 minggu	195	217	180	592	$2,0 \times 10^8$
4 minggu	478	497	288	1263	$4,2 \times 10^8$

Gula					
Waktu	Ulangan			Total	Hasil Perhitungan Bakteri
	U1	U2	U3		
1 hari	265	135	160	560	$1,9 \times 10^8$
1 minggu	351	307	286	944	$3,1 \times 10^8$
2 minggu	166	261	214	641	$2,1 \times 10^8$
3 minggu	225	246	262	733	$2,4 \times 10^8$
4 minggu	243	277	238	758	$2,5 \times 10^8$

**Lampiran 9. Data Pengujian pH**

Waktu	Nutrisi		
	Tanpa Nutrisi	Madu	Gula
1 hari	4	4	4
1 minggu	4	4	4
2 minggu	4	4	4
3 minggu	4	4	4
4 minggu	4	4	4

### Lampiran 10. Data Organoleptik

TANPA MADU					
Waktu	Responden	Penilaian Yoghurt Santan			
		Aroma	Warna	Rasa	Kekentalan
1 hari	Eva	3	5	1	4
	Khairunnisa	3	4	1	3
	Mitha	3	4	3	3
	Rukiah	4	3	1	4
	Syarifa	3	4	2	4
1 minggu	Eva	3	3	1	4
	Khairunnisa	3	4	1	3
	Mitha	4	5	4	4
	Rukiah	3	3	1	2
	Syarifa	2	2	2	2
2 minggu	Eva	3	4	3	5
	Khairunnisa	2	4	1	3
	Mitha	3	4	3	4
	Rukiah	1	3	1	3
	Syarifa	3	2	2	2
3 minggu	Eva	2	2	4	3
	Khairunnisa	3	4	1	4
	Mitha	3	3	3	3
	Rukiah	3	3	3	4
	Syarifa	3	3	2	3
4 minggu	Eva	2	3	3	4
	Khairunnisa	2	3	1	1
	Mitha	3	3	3	4
	Rukiah	3	4	3	4
	Syarifa	3	3	3	3

Keterangan Penilaian :

1 = tidak suka      3 = agak suka      5 = sangat suka

2 = agak tidak suka      4 = suka

MADU					
Waktu	Responden	Penilaian Yoghurt Santan			
		Aroma	Warna	Rasa	Kekentalan
1 hari	Eva	3	4	4	4
	Khairunnisa	4	4	5	4
	Mitha	5	4	5	5
	Rukiah	5	4	4	5
	Syarifa	3	3	5	4
1 minggu	Eva	4	3	4	4



	Khairunnisa	4	4	4	4
	Mitha	5	4	5	5
	Rukiah	4	3	3	3
	Syarifa	3	3	4	3
2 minggu	Eva	4	4	5	5
	Khairunnisa	4	4	4	4
	Mitha	4	4	5	5
	Rukiah	4	3	4	4
3 minggu	Syarifa	3	3	4	4
	Eva	4	2	4	3
	Khairunnisa	5	4	5	4
	Mitha	4	4	4	4
4 minggu	Rukiah	3	4	5	5
	Syarifa	4	3	4	4
	Eva	3	4	4	5
	Khairunnisa	3	3	3	1
	Mitha	3	3	3	4
	Rukiah	4	4	4	4
	Syarifa	4	4	5	5

Keterangan Penilaian :

1 = tidak suka                      3 = agak suka                      5 = sangat suka  
 2 = agak tidak suka              4 = suka

GULA					
Waktu	Responden	Penilaian Yoghurt Santan			
		Aroma	Warna	Rasa	Kekentalan
1 hari	Eva	3	4	4	4
	Khairunnisa	4	4	5	4
	Mitha	3	4	5	5
	Rukiah	4	4	4	4
	Syarifa	3	2	4	3
1 minggu	Eva	4	3	4	3
	Khairunnisa	4	4	4	4
	Mitha	3	4	4	3
	Rukiah	3	4	2	3
	Syarifa	4	3	4	3
2 minggu	Eva	4	4	4	5
	Khairunnisa	4	4	4	4
	Mitha	4	4	5	5
	Rukiah	3	4	3	4
	Syarifa	4	3	3	4
3 minggu	Eva	3	3	4	4
	Khairunnisa	5	4	5	4

	Mitha	4	4	4	4
	Rukiah	3	4	3	4
	Syarifa	4	4	3	4
4 minggu	Eva	3	3	4	3
	Khairunnisa	3	3	3	1
	Mitha	3	3	3	4
	Rukiah	3	3	4	4
	Syarifa	3	4	3	4

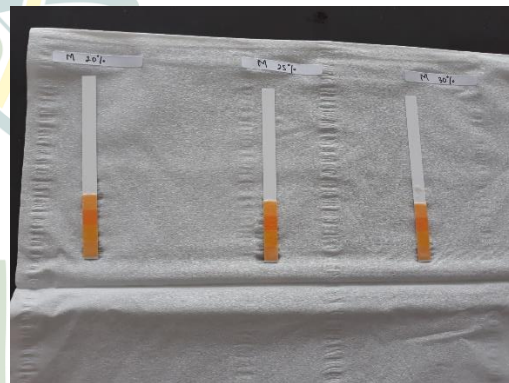
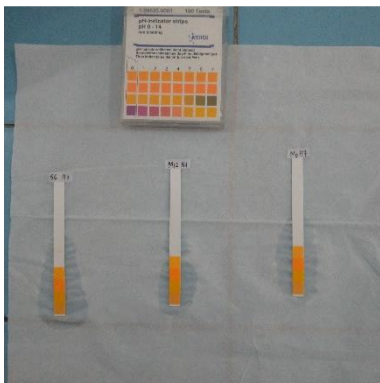
Keterangan Penilaian :

1 = tidak suka                      3 = agak suka                      5 = sangat suka  
 2 = agak tidak suka                4 = suka

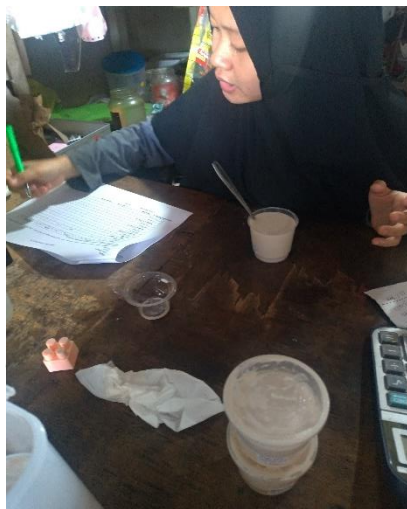


UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
 SUMATERA UTARA MEDAN

## Lampiran 11. Uji pH Yoghurt Santan



**Lampiran 12. Pengamatan Uji Organoleptik**



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

### Lampiran 13. Deskripsi Statistik Kruskal Wallis

Descriptive Statistics								
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
Tanpa_Nutrisi	5	28400000,00	141173651,933	1200000	4400000	13500000,00	34000000,00	40500000,00
Madu	5	39200000,00	171376777,890	2000000	5700000	21500000,00	42000000,00	55500000,00
Gula	5	24000000,00	45825756,950	1900000	3100000	20000000,00	24000000,00	28000000,00
Waktu	5	2,00	1,581	0	4	,50	2,00	3,50

### Lampiran 14. Test Kruskal Wallis

Ranks			
	Waktu	N	Mean Rank
Tanpa_Nutrisi	1 hari	1	5,00
	1 minggu	1	3,00
	2 minggu	1	1,00
	3 minggu	1	2,00
	4 minggu	1	4,00
	Total	5	
Madu	1 hari	1	5,00
	1 minggu	1	4,00
	2 minggu	1	2,00
	3 minggu	1	1,00
	4 minggu	1	3,00
	Total	5	
Gula	1 hari	1	1,00
	1 minggu	1	5,00
	2 minggu	1	2,00
	3 minggu	1	3,00
	4 minggu	1	4,00
	Total	5	

**Lampiran 15. Hasil Statistik Kruskal Wallis**

<b>Test Statistics<sup>a,b</sup></b>			
	Tanpa_Nutrisi	Madu	Gula
Kruskal-Wallis H	4,000	4,000	4,000
df	4	4	4
Asymp. Sig.	,406	,406	,406
a. Kruskal Wallis Test			
b. Grouping Variable: Waktu			



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

## RIWAYAT HIDUP



Penulis, Yola Arfinolita Manday lahir pada tanggal 05 Agustus 1999 di Medan. Anak kedua dari 2 bersaudara dari ayahanda Zainal Arifin Kota dan Ibunda Evi Sutra Dewi Manday. Pendidikan yang pernah diperoleh oleh penulis antara lain: 2005-2011, Sekolah Dasar (SD) di SD Swasta Nurul Islam Indonesia Medan. Tahun 2011-2014, menempuh pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) di MTs Negeri 2 Medan. Tahun 2014-2017, menempuh pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Swasta Al-Ulum Medan. Tahun 2017 melanjutkan pendidikan ke Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, penulis memilih Program Studi Biologi.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis pernah melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Balai Besar Perbenihan dan Proteksi Tanaman Perkebunan (BBPPTP) Medan pada bulan Desember 2020. Selain itu, penulis juga pernah mengikuti lomba Feco Faterna Unand, Padang di tahun 2020 dan 2023. Saat akhir perkuliahan penulis menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Madu Pada Yoghurt Santan Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat”.