

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, N. & Soyi, D. S. (2017). Studi kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal peternakan Indonesia*. Vol. 19.(2): 96- 105. ISSN 1907-1960 E-ISSN 2460-6626.
- Anshar, A, M., & Wahab, A, W. (2013). Daya Hambat Ekstrak Na-Alginat Dari Alga Coklat Jenis *Sargassum sp.* Terhadap Proses Pematangan Buah Mangga. Jurusan Kimia Fakultas MIPA Unhas. Makassar.
- Asnur, L. (2021). Tata Boga 1 (Masakan Nusantara). CV. Qiara Media: Pasuruan. Diakses tanggal 05 Oktober 2021. [https://www.google.co.id/books/edition/TATA\\_BOGA\\_I\\_Masakan\\_Nusantara/JHgrEAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=salad+buah+tidak+boleh+terendam+dressing&pg=PA129&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/TATA_BOGA_I_Masakan_Nusantara/JHgrEAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=salad+buah+tidak+boleh+terendam+dressing&pg=PA129&printsec=frontcover)
- Azila. (2010). Salad Nusantara Populer. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. Diakses pada tanggal 05 Februari 2020. [https://books.google.co.id/books?id=K5RnDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=salad+nusantara+populer&hl=jv&sa=X&ved=0ahUKEwj\\_n5Hi5L3nAhXR4nMBHW2\\_AoQ6AEIJTAA#v=onepage&q=salad%20nusantara%20populer&f=false](https://books.google.co.id/books?id=K5RnDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=salad+nusantara+populer&hl=jv&sa=X&ved=0ahUKEwj_n5Hi5L3nAhXR4nMBHW2_AoQ6AEIJTAA#v=onepage&q=salad%20nusantara%20populer&f=false)
- BPOM. (2013). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengatur Keasaman.
- BPOM. (2013). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengatur Keasaman.
- Bubin, S. F. A., Mat A, S., Shukri, R., Wan, I, W. Z., Ramli, N. S., Mustapha, N. A., & Mohammad R, I. F. (2019). *Characterization and stability of pitaya pearls from*

*hydrocolloids by reverse spherification*. International Journal of Food Properties, 22(1), 1353–1364.

Caporaso, N., & Formisano, D. (2016). *Developments, applications, and trends of molecular gastronomy among food scientists and innovative chefs*. Food Reviews International, 32(4), 417–435.

Catherina, C. I., Sujoseputro, S., & Setijawati, E. (2016). Pengaruh Konsentrasi Perendaman Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia *Mashed Sweet Potato Powder*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol 12 (2): 65-71.

Foundation, A. (2015). *A chef's Guide to Gelling, Thickening, and Emulsifying Agents*. CRC Press. Bota Raton.

Gisslen, W. (2010). *Professional cooking seventh edition*. John Wiley & Sons.

Guiné, R. P. F., Dias, A., Peixoto, A., Matos, M., Gonzaga, M., & Silva, M. (2012). *Application of molecular gastronomy principles to the development of a powdered olive oil and market study aiming at its commercialization*. International Journal of Gastronomy and Food Science, 1(2), 101–106.

Hesnawati, H. (2020). Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan (*The Quality of Milk and its Product on several Processing and storage*). Semioka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas.

Kamila K., Gusnadi D., Maulida R. G. (2018). Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Salad Buah Berbasis *Sour N Spices Asian Dressing*. Fakultas Ilmu Terapan. Universitas Telkom. e-proceeding of Applied Science: Vol. 4, No. 3. ISSN: 2442-5826.

Kariada N., Martuti T., Setiawan B. A., F, T, S. (2018). Kajian Kebijakan Pemerintah Kota Semarang Dalam Pengembangan Ekonomi Kreatif. Universitas negeri Semarang. Riptek Vol. 12, No. 2, Hal. 131-142.

Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Susu. eBookpangan.

- Kubantseva, N., Hartel, R. W., (2002). *Solubility of Calcium Lactate In Aqueous Solution*. Food areviews International Vol. 18, Nos 2 & 3, pp. 135-149.
- Lee, P., & Rogers, M. A. (2012). *Effect of calcium source and exposure-time on basic caviar spherification using sodium alginate*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(2), 96–100.
- Maleki, M., Mortazi, S. A., Yeganehzad, S., Nia, A. P. (2020). *Study on Liquid Core Barberry (Berberis Vulgaris) Hydrogel Beads Based On Calcium Alginate: Effect Of Storage On Physical and Chemical Characterization*. *Journal of Food Processing and Preservation IFST*. Willey Online Library.
- Navarro, N., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A. L., & Ayo, J. (2011). *Cooking and Nutritional Science: Gastronomy Goes Further*. *International Journal of Gastroonomy and Food Science* 1 (2012) 37-45.
- Ningsih, W., Firmansyah, F., Jumaynah, N. (2010). *Formulasi Tablet Kunyah Kalsium Laktat Dengan Variasi Konsentrasi HP MC Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Sifat Fisiknya*. 1986, 30–36.
- Nurhayati., Nelwida., Berliana. (2014). *Pengaruh Tingkat Yogurt Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kecernaan in Vitro Bahan Kering, Bahan Organik, Protein, Dan Serat Kasar Kulit Nanas Fermentasi*. *Buletin Peternakan*, 38(3), 182.
- Pia, A. T. F. (2018). *Homade Camilan ++ Adviany Kitchen: Kuliner Ngehits Buatan Sendiri*. Hal 38. PT. Visimedia Pustaka. Jakarta. Diakses pada tanggal <https://books.google.co.id/books?id=fedeDwAAQBAJ&pg=PA38&dq=salad+buah+Homemade+Camilan+%2B+Adviany+Kitchen:+Kuliner+Ngehits+Buatan+Sendiri.&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwjCzpOf7KPsAhWb7XMBHTVxCCUQuwUwAHoECAyQBw#v=onepage&q=salad%20buah%20Homemade%20Camilan%20%2B%20Adviany%20Kitchen%3A%20Kuliner%20Ngehits%20Buatan%20Sendiri.&f=false>

- Provost, J. J., Colabroy, K. I., Kelly B. S., and Wallert, M. A. (2016). *The Science of Cooking: Understanding the Biology and Chemistry Behind Food and Cooking*. John Wiley & Sons. Hoboken.
- Rasyid, A. (2003). Algae Coklat (*Phaeophyta*) Sebagai Sumber Alginat. *Oseana*. Vol. XXVIII, No. 1, 33-38. ISSN 0216-1877.
- Rasyid, A. (2005). Beberapa Catatan Tentang Alginat. *Oseana*. Vol XXX, No. 1, 9-14. ISSN 0216-1877.
- Rosmawaty, Handayani, A. M., Fransiska, D., & Djagal, W. M. (2015). *Effect of CaCl<sub>2</sub> and Alginate Concentration on Characteristics of Analog Alginate Pulpy Orange*. 4, 163–172.
- Sen, D. (2017). *Cross linking of calcium ions in alginate produce spherification in molecular gastronomy by pseudoplastic flow*. *World Journal of Pharmaceutical Sciences*, 5(1), 1–10.
- Sivakumaran, K., & Prabodhani, W. (2018). *An overview of the applications molecular gastronomy in food industry*. 35–40.
- Soenardi, T. (2013). *Teori Dasar Kuliner (Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional)*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. Diakses pada tanggal 30 Juli 2021.  
[https://www.google.co.id/books/edition/Teori\\_Dasar\\_Kuliner\\_Teori\\_Dasar\\_Memasak/pR5QDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=dressing+adalah&pg=PA164&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Teori_Dasar_Kuliner_Teori_Dasar_Memasak/pR5QDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=dressing+adalah&pg=PA164&printsec=frontcover)
- Subaryono. (2010). *Modifikasi Alginat dan Pemanfaatan Produknya*. Squalen Vol. 5 No. 1.
- Tim Ide Masak. (2011). *Resep Salad Favorit*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Diakses tanggal 05 Oktober 2021  
[https://www.google.co.id/books/edition/Resep\\_Salad\\_Favorit/H5RnDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=salad+buah&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Resep_Salad_Favorit/H5RnDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=salad+buah&printsec=frontcover)

- Tsai, F., Chiang, P., Kitamura, Y., Kokawa, M., & Islam, M. Z. (2017). *Producing liquid-core hydrogel beads by reverse spherification : Effect of secondary gelation on physical properties and release characteristics*. *Food Hydrocolloids*, 62, 140–148.
- Usman, N, A., Wulandari, E., Suradi, K. (2015). Pengaruh Jenis Minyak Nabati Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas *Mayonaise (The Effect of Various Vegetable Oils on Physical Properties and Acceptability of Mayonaise)*. *Jurnal Ilmu Ternak* Vol.15, No.2, 22-27.
- Wahyudi, M. (2006). Proses Pembuatan dan Analisa Mutu Yogurt. *Buletin Teknik Pertanian* Vol. 11 No. 1.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116.
- Waziroh, E., & Wicaksana, L, I. (2019). *Sugar Water Ratio* Sebagai Titik Kendali Kritis Pada Proses Produksi Susu Kental Manis: Studi Kasus Di Perusahaan X. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.7 No.1: 12-17.
- Widodo, W. (2002). *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno, F, G. & Winarno, S, S, A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Diakses pada tanggal 30 Agustus 2020. Dari: <https://books.google.co.id/books?id=fdw8DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=gastronomi+molekuler&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwjS69GTzO3jAhVE6XMBHc2ZBx0Q6AEIKzAA#v=onepage&q=gastronomi%20molekuler&f=false>
- Yuliantoro, N. (2020). Penggunaan Buah Plum, Alpukat dan Rempah Dalam pengembangan *Classic vinaigrette Dressing*. Fakultas pariwisata. Universitas pelita Harapan. *Journal FAME* Vol.3 (No. 2): hal 47-107 p-ISSN: 2622-1292 e-ISSN: 2623-0488.
- Yuliasih, I., Sugiarto., Constantia, M. (2017). Aplikasi Teknik *Spherification* Pada *Coating*

Sari Buah Jeruk. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 27 (3):253-260 ISSN: 0216-3160 EISSN: 2252-3901.

