

## DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, S. 2020. *Resep Chocolate Mousse Dessert Mewah Tak Perlu Oven*. <https://kompas.com/food/read/2020/10/07/192100275/resep-chocolate-mousse-dessert-mewah-tak-perlu-oven> [diakses pada Mei 2021]
- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press
- Ambarini. 2004. *Sponge Cake Selembut Kapas*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarini. 2005. *Cake Cokelat Populer*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Annisa, D. 2010. *25 Resep Kue Paling Diminati: Black Forest Cake*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2014. *Mutu Bahan Pangan*. <https://karyatulisilmiah.com/mutu-bahan-pangan/> [diakses pada Mei 2021]
- Anonim. 2017. *Di Balik Kelembutan Mousse, Dissert Nikmat dari Perancis*. <https://www.femina.co.id/food-trend/di-balik-kelembutan-mousse-dessert-nikmat-dari-prancis> [diakses pada Mei 2021].
- Anonim. 2019. *Tujuh Parameter Kualitas Cokelat Terpenting*. <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2019/1771-tujuh-parameter-kualitas-cokelat-terpenting> [diakses pada Mei 2021]
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aswan, J. 2017. *50 Resep Warisan Cake Cantik*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Atkinson, C., dkk. 2010. *The Chocolate Coffee Bible*. London: Anness Publishing Ltd.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Brown, A. C. 2010. *Understanding Food: Principles and Preparation (Fourth ed.)*. Belmont: Cengage Learning.
- Cahyana, C & Artanti, G. D. 2015. *Buku Pintar Masak: Hidangan Kontinental*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. New York: John Wiley & Sons, Inc., Third Avenue.
- Gardjito, M. 2013. *Bumbu Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Gusnadi, D., Taufik, R., & Baharta, E. 2021. *Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi Umkm di Kabupaten Bandung*. Jurnal Inovasi Penelitian, 1:2884.
- Gondowijoyo, S. 2010. *Back to The Kitchen: Anyone Can Cook Western*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Habsari, R. 2013. *Terpikat Cokelat: Ide Keren Olahan Cokelat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Haug, I. J., Kurt I. D., & Olav S. 2004. *Physical Behavior of Fish Gelatin-K-Carrageenan Mixtures*. *International Journal of Carbohydrate Polymers*. 56:11.
- Hidayati, L. 2021. *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jawa Timur: Cerdas Ulet Kreatif
- Hoesni, A. 2011. *Sweet Dessert: Variasi Mousse, Bavarian, dan Cake Tiramisu dalam gelas*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Hoesni, A. 2013. *Sensasi Cokelat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Indarti, E., Arpi, N., & Budijanto, S. 2013. *Kajian Pembuatan Cokelat Batang Dengan Metode Tempering dan Tanpa Tempering*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 5, No 1.
- Ismayani, Y. 2008. *Variasi Olahan Cokelat; Candy Stick, Praline & Truffle*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Kurniawan, I. 2013. *Alat Pemantau Kestabilan Pasteurisasi Susu*. *Jurnal Teknik Elektro*. Semarang: Universitas Negeri Semarang Vol. 5 No. 2.
- Kevin, A. 2019. *Buat Susu Evaporated Sendiri dan Dapatkan Manfaatnya*. <https://www.alodokter.com/buat-susu-evaporated-sendiri-dan-dapatkan-manfaatnya> [diakses pada mei 2021]
- Luvita. 2020. *Chocolate Mousse Tanpa Gelatin*. <https://www.youtube.com> [diakses pada juni 2021]
- Manggarayu. 2017. *Aneka Jenis Cokelat Untuk Membuat Kue*. <https://resepkoki.id/jenis-jenis-cokelat-untuk-buat-kue/> [diakses pada mei 2021]
- Mediasindo PT. 2017. *Pastry & Bakery Oleh-Oleh Nusantara Tetap Jadi Favorit*. *Majalah Bulanan Vol 9 Edisi 98*. Surabaya: PT. Pertiwi Mediasindo, [9-66]
- Mentari, A, E. 2021. *Bedanya Dark Coklat Compound dan Couverture*. <https://kompas.com/food/read/2021/02/03/153400375/bedanya-dark-coklat-compound-dan-couverture-dari-bahan-hingga-rasa> [diakses pada mei 2021]
- Muchtadi, M.S., dkk. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

- Nasiru, B.F., Abdullahi, M.Z. 2011. *Effect Cooking Time and Potash Contraction on Organic Properties of Red and White Meat*. Journal of Food Technology 9 (4): 119-123.
- Nathania, A.N. 2016. *Pengaruh Perbandingan Lemak Kakao dengan Santan & Konsentrasi Lesitin terhadap Karakteristik Dark Chocolate*. [Artikel] Bandung: Universitas Pasundan.
- Naufal, A. 2019. *Pengaruh Perbandingan Dark Chocolate Couverture (Theobroma cacao L.) dengan Whipping Cream dan Konsentrasi Gelatin terhadap Karakteristik Chocolate Slice*. [Skripsi] Bandung: Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Nimpuno, D. 2014. *Sukses Membuat Aneka Kue, Tanya Jawab, dan Resep*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Odi. 2013. *Ini Bedanya Cokelat Couverture dan Compound*. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2386535/ini-bedanya-cokelat-couverture-dan-compound> [diakses pada mei 2021]
- Palupi, T., dkk. 2013. *Carving Cake: Membentuk Cake dengan Karakter dan Dekorasi 3D*. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Pane DH, M. 2006. *Cokelat: Kue Kering, Permen, Dessert & Cake*. Jakarta: PT. Grafika Multi Warna.
- Paramita, A A. 2017. *Avocado Mousse Cake*. [Tugas Akhir] Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Pondan. 2018. *Mousse Coklat dengan Espresso*. <https://pondan.com/article/mousse-coklat-dengan-espresso/> [diakses pada mei 2021]
- Primarasa. *Mengenal Jenis-Jenis Cokelat*. <https://www.primarasa.co.id/bahan-bumbu/mengenal-jenis-jenis-cokelat-> [diakses pada mei 2021]
- Ramadhan, F, H. 2019. *Pengaruh Penggunaan Kombinasi Daun Saga (Abrus Precatorius L.) dan Daun Pisang Batu (Musa Balbisiana C.) pada Silky Pudding Terhadap Daya Terima Konsumen*. [Skripsi] Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Razi S, M., dkk. 2016. *Study of Organoleptic and Rheological Properties of Chocolate Mousse Incorporating Sodium Caseinate and Gelatin*. Iran: Food Science and Technology Research Journal, 12:330.
- Respati, P. 2015. *Chocolate Modelling Compound*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Rivaldy., Zinal., & Bilang, M. 2014. *Studi Karakteristik Cokelat Batang Substitusi Lemak Kakao dengan Minyak Ikan*. Jurnal Ilmu & Teknologi Pangan. Universitas Hassanudin, Semarang.
- Rumenta, J. 2010. *Kreasi Cokelat Khusus Pemula*. Jakarta: Puspa Swara.

Soenardi, T dan Tim. 2013. *Teori Dasar Kuliner. Teori Dasar Memasak Untuk Siswa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Sulistiyowati, W. 2018. *Cokelat Praline Lezat Memikat*. Jakarta: PT Buku Seru.

Tarwotjo, C. Soejoeti, 1998. *Dasar - Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.

Tim Ide Masak. 2015. *150 Resep Kue Kering Favorite Sepanjang Masa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Wulandari, R. 2006. *Aneka Kreasi Cokelat; Menyatakan Ketulusan Hati dengan Cokelat*. Jakarta: Kawan Pustaka.

Wulandari, R. 2017. *Manfaat Ajaib Telur, Berbagai Khasiat Telur Ayam, Telur Itik, Telur Angsa, & Telur Puyuh*. Yogyakarta: Rapha Publishing.

Yudatama, R. 2018. *Penggunaan Kuning Telur Ayam Kampung Sebagai Emulsifier dalam Hidangan Pineapple Mousse Pie*. [skripsi] Malang: Universitas Negeri Malang.

