

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, A. A. (2021). *Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar Dan Santan Instan) Pada Macaroni Schotel Terhadap Daya Terima Konsumen* (Universitas Negeri Jakarta).
- Alsuhendra & Ridawati (2018). *Prinsip Analisis Zat Gizi & Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press
- AKG FKM UI. (2023, 10 November). *Intoleransi Laktosa vs Alergi Susu*. Diakses pada 10 November 2023, dari <https://akg.fkm.ui.ac.id/intoleransi-laktosa-vs-alergi-susu/>
- Anggraeni, M. K. (2019). *Pembentukan Warna dan Aktivitas Antioksidan pada Karamelisasi Madu* (Doctoral dissertation, Program Studi Teknologi Pangan FKIK-UKSW).
- Arini, W. (2015). *Kadar Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Kulit Buah Manggis dengan Penambahan Buah Kurma Sebagai Perasa manis Alami* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Davidson, A. (2014). *The Oxford companion to food*. OUP Oxford.
- Ginanjari, A. N. (2018). *Pengaruh Substitusi Sari Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen* (Universitas Negeri Jakarta).
- Grainger, S. (2006). *The patina in Apicius*. In *Eggs in Cookery: Proceedings of the Oxford Symposium of Food and Cookery* (pp. 76-84).
- Hajirostamloo, B., & Mahastie, P. (2008). *Comparison of Soy Milk and Cow Milk Nutritional parameter*. Res J Biol Sci, 3(11), 1324-6.
- Han Lyn, F., & Nur Hanani, Z. A. (2020). *Effect of lemongrass (Cymbopogon citratus) essential oil on the properties of chitosan films for active packaging*. Journal of Packaging Technology and Research, 4, 33-44.
- Hayati et al. (2015). *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Rendemen Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk (Coconut Milk Powder)*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta. Indonesia.
- Ismayeni, Yeni (2007). *Variasi puding dingin & panas*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023, 10 November). *Kolesterol*. Diakses pada 10 November 2023, dari https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1743/kolesterol

- Koswara, S., & Diniari, A. (2015). *Peningkatan mutu dan cara produksi pada industri minuman jahe merah instan di desa benteng, Ciampea, Bogor*. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 149-161.
- Mahdiyah (2014). *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Manik, D. A. (2020). *Daya Terima Konsumen terhadap Mutu Fisik Cookies dengan Substitusi Variasi Tepung Labu Kuning dan Bayam*.
- Mutiati, et al. (2016). *Effect of fortification of fresh cow milk with coconut milk on the proximate composition and yield of warankashi, a traditional cheese*. *University of Ilorin, Department of Home Economics & Food Science, Ilorin, Nigeria*.
- Nursakinah, N. (2016). *Pengaruhrasio Santan Kelapa Dan Susu Full Cream Terhadap Nilai Gizi Dan Organoleptik Es Krim* (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Ratnasari, W., & Hikmah, N. (2023). *Penggunaan Jenis Gel Atau Pengental Yang Berbeda Terhadap Hasil Jadi Milky Caramel Pudding*. *JIM: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 8(4), 4697-4701.
- Rokhayati, U. A. (2011). *Pengaruh penggunaan asam cuka dan substitusi susu kedelai terhadap bau tahu susu*. *Jurnal Inovasi*, 8(01).
- Setiawan, M. R. (2022). *Analisis Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Produk Soto Medan Berbahan Dasar Susu Kedelai* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Susyani, S. S. T., Muzakar, S. S. T., & Nuryanto, D. C. N. (2023). *Fortipro Blended Untuk Mencegah Obesitas Dan Penyakit Degeneratif*. Deepublish.
- Tangsuphoom, N., & Coupland, J. N. (2005). *Effect of heating and homogenization on the stability of coconut milk emulsions*. *Journal of food science*, 70(8), e466-e470.
- USDA. (2023). *Coconut milk, Flour*. *FoodData Central*. Diakses pada 15 Oktober 2023, dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1999630/nutrients>
- USDA. (2023). *Soy milk, unsweetened, plain, shelf stable*. *FoodData Central*. Diakses pada 15 Oktober 2023, dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1999630/nutrients>
- Wibowo, R. A. (2016). *Koleksi Resep Cake Populer: Bolu, Kue Kering, & Roti*. Kawan Pustaka.

Wulandari, Eka (2017) *Pengaruh Persentase Penggunaan Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Kue Bagea Manis Terhadap Daya Terima Konsumen* [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Pendidikan vokasi seni kuliner UNJ

Zulkaryani L.K (2013). *Puding Karamel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

