

DAFTAR PUSTAKA

- Aliza, D. (2010). *25 Resep Kreasi Cendol Minuman Dingin Tradisional Paling Digemari*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arif, M. (2016). *Bahan Ajar Rancangan Teknik Industri*. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Statistik Gender Tematik*. Jakarta: Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak.
- Chafid, A., & Kusumawardhani, G. (2010). *Modifikasi tepung sagu menjadi Maltodekstrin menggunakan enzim α -Amylase*. Semarang: SKRIPSI Universitas Diponegoro.
- Dewi, S. R., N. Izza, D. A. Agustiningrum, D. W. Indriani, Y. Sugiarto, D. M. Maharani dan R. Yulianingsih. 2014. Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian Volume 15 No. 3*.
- Dewi, Y. I. (2017). *Pengembangan Produk Jelly Drink Rumput Gandum (*Triticum aestivum* Linn) dengan metode Quality Function Deployment*. Yogyakarta: SKRIPSI UNIVERSITAS GADJAH MADA.
- Efendi, Z. (2007). Penerapan Quality Function Deployment(QFD) untuk peningkatan kinerja industri kecil bakso sapi berdasarkan kepuasan pelanggan. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia, II*, 89.
- Firmansyah, A., & Roosmawarni, A. (2020). *Kewirausahaan (Dasar dan Konsep)*. Pasuruan: Qiara Media.
- Hanifah, N. (2016). Perbedaan Hasil Belajar Materi Elastisitas Melalui Model Pembelajaran Kooperatif tipe Jigsaw dan Student Achievement Division(STAD) siswa kelas X SMA Negeri 1 Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa(JIM) Pendidikan Fisika, 1*, 69.
- Hutauruk, A. N., & Guntur, T. W. (2014). Perancangan Buku Visual Molecular Gastronomy: The Culinary Alchemist. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang seni rupa dan Desain*, 1-8.
- Ivanovic, S., Mikinac, K., & Perman, L. (2011). Molecular gastronomy in function of scientific implementation in practice. *UTMS Journal of Economics, 2*, 139-150.
- Kamal, F. F., & Herryani, H. (2019). Penerapan Teknik Molekular Gastronomi Pada Kombinasi Bentuk Kue Putu Mayang. *Jurnal EDUTURISMA, 4*, 1-10.
- Kambodji, A. D. (2019). Pengaruh Konsentrasi Sodium Alginat Dan Jenis Garam Kalsium Terhadap Karakteristik Sensoris, Fisikokimia, Dan Sifat Gel Kaviar

Kopi Yang Dibuat Dengan Teknik Basic Spherification. Malang: SKRIPSI
UNIVERSITAS BRAWIJAYA MALANG.

- Kasnodiharjo. (1993). Langkah-langkah menyusun kuesioner. *Media Litbangkes* , 25-26.
- Katz, A. C. (2018). Milk Nutrition and Perceptions. *Honor Thesis- Providence Campus* , 29.
- Khafid, M. (2015). Strategi bersaing dalam meningkatkan jumlah pelanggan: Studi Kasus Pada Perusahaan Otobus al-Mubarak Malang. *Thesis* , 35.
- Khairuna, F., Manggabarani, A. S., & Ridwan, H. (2020). Perilaku Konsumen Generasi Milenial (Studi Pada Pembelian Chatime). *Konferensi Riset*
- Luna-Guzmán, I., & Barret, D. M. (2000). Comparison of calcium chloride and calcium lactate effectiveness in maintaining shelf stability and quality of fresh-cut cantaloupe. *Food Chemistry*, 100, 1386-1392.
- Maritan, D. (2015). *Practical Manual of Quality Function Deployment*. New York: Springer.
- Maryati, K., & Suryawati, K. (2006). *Sosiologi*. Jakarta: Erlangga.
- Morissan. (2017). *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Kencana.
- Mulyadi, M. (2011). Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif Serta Pemikiran Dasar Menggabungkannya. *Jurnal Studi Komunikasi dan Media*, 15, 131.
- Pearce II, J. A., & Jr, R. B. (2008). *Manajemen Strategis Formulasi, Implementasi, dan Pengendalian, Edisi 10 Buku I*. Jakarta: Salemba Empat .
- Pontoh, J. (2004). Sifat-sifat Pati Aren dan Pemanfaatannya dalam Produk Pangan dan Industri. In B. P. Pertanian, *Pengembangan Tanaman Aren* (p. 107). Manado: Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain.
- Pujihastuti, I. (2010). Prinsip Penulisan Kuesioner Penelitian. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, 2, 44.
- Putra, C. W. (2016). *Perbaikan mutu produk bubble milk tea menggunakan kombinasi kano model dan quality function deployment*. Yogyakarta: SKRIPSI UNIVERSITAS GADJAH MADA.
- Rulianti, C. 2009. *Pengaruh Penambahan Tapioka dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Dendeng Belut (Monoterus albus) Giling*. Tugas Akhir Program Sarjana, Jurusan Teknologi PanganUNPAS, Bandung
- Sanchez, J. (2015). *Molecular Gastronomy: Scientific Cuisine Demystified*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

- Satriawan, A., & Hadi, Y. (2018). Penentuan persyaratan teknik dari mesin pemutar adonan es, menggunakan QFD Fase Pertama. *ournal of Integrated System, 1*, 180-192.
- Sen, D. D. (2017). Cross linking of calcium ion in alginate produce spherification in molecular gastronomy by pseudoplastic flow. *World Journal of Pharmaceutical Sciences, 5*, 1-10.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryawati, B. N., Permadi, L. A., & Wardani, L. (2021). *Buku Ajar Manajemen Operasional*. Yayasan Kita Menulis: Medan.
- This, H. (2009). Molecular Gastronomy, a scientific look at cooking. *Accouts of Chemical research, 42* (5), 575-583.
- Winarno, S. A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, I. (2015). Analisis Pengaruh Bauran Eceran (Retailing Mix) Terhadap Keputusan Pembelian Pada Minimarket OMI KING MART di Candi Sidoarjo. *Undergraduate Thesis, UIN Sunan Ampel Surabaya* , 50-51.
- Yuliasih, I., Sugiarto, & Constantia, M. (2017). Aplikasi Teknik Spherification pada Coating Sari Buah Jeruk. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 27*, 253-260.