

DAFTAR PUSTAKA

- Adiaksa, G. N. A., Armoni, N. L. E., & Mambu, L. E. (2023). *Proses Pembuatan Bread Butter Pudding dari Leftover Bread Breakfast pada Pastry And Bakery Section di Four Season Resort Bali at Sayan Ubud* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Aulia, N. C., & Zakiah, S. (2024). DEKONSTRUKSI KOLAK PISANG MENJADI MILKSHAKE. *Journal of Syntax Literate*, 9(12).
- As'ad, M. H., & Aji, J. M. M. (2020). Faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen kedai kopi modern di Bondowoso.
- Arifah, N. (2017). *Pengaruh Bimibingan Kelompok Terhadap Peningkatan Pemahaman Bahaya Minuman Keras (Penelitian pada Siswa Kelas VIII SMP Muhammadiyah Kota Magelang)* (Doctoral dissertation, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Magelang).
- Amariza, N. A., Tanius, B., & Widani, N. N. (2021, December). Inovasi Hidangan Penutup Dingin Menggunakan Teh Earl Grey. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 4, No. 2, pp. 225-236).
- Aprilia, A., & Harianto, A. (2021). Pengetahuan Patiseri dan Bakeri. *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*.
- Aprilia, A. N. (2024). *Pengaruh Pemberian Rebusan Daun Cincau Hijau (Cyclea Barbata Miers) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi di Puskesmas Japanan Mojowarno* (Doctoral dissertation, Institut Teknologi Sains dan Kesehatan Insan Cendekia Medika Jombang).
- Azzura, M. G. (2023). *Modifikasi makanan khas sumatra barat asam padeh, rendang, dan teh talua dalam konsep fusion* (Doctoral dissertation, Universitas Pradita).
- Astriansyah, L. N. (2023). "Pasar Cah Cilik" Pembuatan Minuman Es Cincau dengan Penambahan Sari Buah Ide Wirausaha untuk Siswa di SDN 01 Babakan Kecamatan Kramat Kabupaten Tegal. *Pena Edukasia*, 1(3), 250-

255.

- Artawan, K. Y. D. (2022). Pembuatan sorbet lemon substitusi daun cincau hijau: Making lemon sorbet with green grass jelly leaf substitute. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(12), 3452-3468.
- Arianto, Y. C. (2018). *56 Makanan Ajaib dan Manfaatnya untuk Kesehatan dan Kecantikan: Venom Publisher*. Venom publisher.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2018). Pengembangan minuman berbasis teh dan rempah sebagai minuman fungsional. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 1(2).
- Dewi, A., Zaidiyah, Z., & Erika, C. (2024). Chemical and Sensory Characteristics of Chocolate Mousse with Variations in Chocolate Types and Stabilizers. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(1), 388-400.
- Ekawatiningsih, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. Uny Press.
- Edrilia, M. I. S. (2021). *PERENCANAAN USAHA DESSERT SHOP UR. BITE* (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
- Febrianto, S., Praharsini, F. V., Annas, Z. F., & Hanifa, N. I. (2022). Cyclea barbata L. Miers.: Penggunaan tradisional, fitokimia, dan aktivitas farmakologi. *Sasambo Journal of Pharmacy*, 3(2), 69-82.
- Futri, I. N., Risfandy, T., & Ibrahim, M. H. (2022). Quota sampling method in online household surveys. *MethodsX*, 9, 101877.
- Fransiskus, F., Sarungallo, R. S., & Bulu, L. (2018, July). Produksi cokelat padat dari biji kakao daerah Sikka (NTT) menggunakan alginat sebagai pengemulsi. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 1, pp. 53-57).
- Gusnadi, D., Taufiq, 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(12), 2883-2888.
- Hidayat, S., ZAIN, W., & Kuntoro, B. (2019). Kecepatan leleh, Ph dan kadar glukosa es krim susu kambing dengan bahan penstabil gel daun cincau hijau (Cyclea barbata Miers) pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal*

- PeternakanVol, 16(2), 61-65.
- HIDAYATI, S. (2024). *REPRESENTASI KULTURAL DALAM KULINER BUGIS DI BARRU= CULTURAL REPRESENTATION OF BUGIS CUISINE IN BARRU* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Irvan, I. K. (2024). *Pembuatan Cendol Parfait oleh Cook pada Pastry Section di Hotel Kappa Senses Ubud* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Karnita, I., & Farhan, M. (2022). "SUBSTITUSI MUNG BEAN MILK TERHADAP FULL CREAM MILK DALAM PEMBUATAN PANNA COTTA":- . *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(2), 11-19.
- Lestari, T. R. P. (2019). Menyoal pengaturan konsumsi minuman beralkohol di Indonesia. *Aspirasi: Jurnal Masalah-masalah Sosial*, 7(2), 127-141.
- LESTARI, D. A. PEMBUATAN AGAR DENGAN PENAMBAHAN DAUN CINCAU HIJAU (*Cyclea barbata* L. miers) DAN AIR KELAPA (*Cocos nucifera* L) SEBAGAI SNACK SUMBER ANTIOKSIDAN PADA PENDERITA HIPERTENSI SKRIPSI.
- Mawara, R., Sambiran, S., & Kasenda, V. (2017). Peran Pemerintah Desa Dalam Penanggulangan Peredaran Minuman Keras (Studi Di Desa Pakuweru Kecamatan Tenga Kabupaten Minahasa Selatan). *Jurnal Eksekutif*, 1(1).
- Muhson, A. (2015). Upaya peningkatan minat belajar dan pemahaman mahasiswa melalui penerapan Problem-Based Learning. *Jurnal Kependidikan Penelitian Inovasi Pembelajaran*, 39(2), 123-134. <https://doi.org/10.21831/jk.v39i2.62>
- Murdijati-Gardjito. (2024). *Seri pusaka cita rasa Indonesia: Ragam minuman khas Indonesia*. Penerbit Andi.
- Nabilah, P. R. (2020). *PENGUNAAN AQUAFABA KACANG ARAB SEBAGAI ALTERNATIF PENGANTI TELUR DALAM PEMBUATAN SOUFFLE* (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
- Nitandre, D., & Saptorini, H. (2023). *Perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Pekanbaru* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Indonesia).

- Nugraha, I. N. P., Harta, I. M. B., Haditya, K. R., Dewi, N. M. D. C., & Susanto, P. C. (2021). Persepsi konsumen milenial dan generasi Z terhadap eksistensi Terang Bulan Mini sebagai produk jajanan alternatif. *Prosiding Sintesa*, 4, 313-318.
- Nasution, U. B., Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Stj, R. C. M. A., & Setiyono, K. (2024). *BISNIS KULINER: Teori dan strategi pengembangan bisnis kuliner*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Nitandre, D., & Saptorini, H. (2023). *Perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Pekanbaru* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Indonesia).
- Nazwa, S., & Noor, A. F. (2024). INOVASI MOUSSE BERBASIS KIWI. *Journal of Syntax Literate*, 9(12).
- Poliwa, D., Rahmatu, R., & Rahim, A. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Agar-Agar Cincau Pada Berbagai Kombinasi Daun Cincau Hijau+ Agar-Agar (*Premna oblongifolia*. Merr). *AGROTEKBIS: JURNAL ILMU PERTANIAN (e-journal)*, 8(5), 1079-1089.
- Purwanti, H. (2021). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127-136.
- Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022, June). Dekonstruksi Kue Khas Kalimantan Menjadi Western Dessert. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 5, No. 1, pp. 33-40).
- Rahman, M. (2024). *Aroma Coto Gagak 1973-2018= Aroma Coto Gagak 1973-2018* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Rahman, F. (2023). *Jejak rasa nusantara: sejarah makanan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ramadhani, M., & Kandriasari, A. (2023). PENGARUH SUBSTIRUSI TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata* Duschaenes) DALAM PEMBUATAN KUE PUTU BAMBU TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 2(8).

- Razvozova, K. (2017). *Molecular Mixology. Case: Molecular Days in the Restaurant Bar&Bistro.*
- Rochma, N. A., & Prayitno, S. A. (2022). PENGARUH PENGGUNAAN KARAGENAN TERHADAP KARAKTERISTIK JELLY CINCAU HIJAU (*Premna oblongifolia* Merr). *JUSTI (Jurnal Sistem dan Teknik Industri)*, 3(4), 554-562.
- Salim, R., & Taslim, T. (2021). Edukasi manfaat air mineral pada tubuh bagi anak sekolah dasar secara online. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27(2), 126-135.
- Samuri, A. (2017). *Kadar Alkohol Pada Tape Singkong (Manihot Utilissima) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus)(Studi Di Pasar Legi Kabupaten Jombang)* (Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang).
- Santoso, U., & Harmayani, E. (2024). *RAGAM MINUMAN KHAS INDONESIA.* Penerbit Andi.
- Saputra, L., Par, S. T., Yuliantoro, N., & Sos, S. (2025). *Harmoni dan Kreasi Gastronomi Berkelanjutan.* PENERBIT KBM INDONESIA.
- Soa, H. C., Aswim, D., & Natsir, H. R. A. (2023). Makna Minuman Tradisional (Moke) Ditinjau Dari Adat Masyarakat Sikka (Studi Kasus Di Desa Wairterang). *Jurnal Kajian Penelitian Pendidikan dan Kebudayaan*, 1(4), 20-36.
- Soemantri, K. P. (2023). *Gastropolitan: A Gastronomic Journey through Jakarta's Contemporary Food Scene.* Gramedia Pustaka Utama.
- Syahrial, S. (2022). *BOOK-GASTRONOMI: IMPLEMENTASI KUDAPAN TRADISIONAL BUGIS PADA INDUSTRI PERHOTELAN (ISBN DALAM PENGAJUAN).*
- Sineba, A. (2024). *Konstruksi Wacana 'Kehausan'di Media Sosial Instagram pada Akun@ haus. indonesia* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Indonesia)
- Sumanti, P. L. C., Rattu, J. A., & Ranuntu, G. C. (2022). *ISTILAH-ISTILAH*

MAKANAN DAN MINUMAN DALAM BAHASA INGGRIS DAN BAHASA TOBELO (SUATU ANALISIS KONTRASTIF). *JURNAL ELEKTRONIK FAKULTAS SASTRA UNIVERSITAS SAM RATULANGI*, 29.

- Sugiyono, S. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta. Procrastination And Task Avoidance: Theory, Research and Treatment.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- Suriani, N., & Jailani, M. S. (2023). Konsep populasi dan sampling serta pemilihan partisipan ditinjau dari penelitian ilmiah pendidikan. *IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 24-36.
- Swarjana, I. K., & Skm, M. P. H. (2022). *Populasi-sampel, teknik sampling & bias dalam penelitian*. Penerbit Andi
- Syahnara, R. A. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Cincau hijau perdu (*Premna oblongifolia* Merr) Terhadap Kadar Protein, Lemak, Antioksidan dan Organoleptik pada Susu Fermentasi *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T (Doctoral dissertation, Universitas Andalas)
- Syakira, P. M. (2024). *SUMMER BREEZE ENTREMET* (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tuhumury, H., Souripet, A., Moniharapon, E., & Horhoruw, W. (2023). Pelatihan Pembuatan Es Krim Durian dan Emping Biji Durian di Desa Rutong Kecamatan Leitimur Selatan Kota Ambon. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(3), 564-572.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44.
- Vantanu, B. (2023). *Modifikasi penyajian makanan khas jawa barat (sate*

maranggi, soto mie bogor, dan es doger) dengan menggunakan teknik modern plating (Doctoral dissertation, Pradita University).

- Wahab, D. A., Dewi Anggadini, S., Yunanto, R., & Sulistiyo Soegoto, D. (2023). *Ekosistem Bisnis & Transformasi Digital Perspektif Keberlanjutan Usaha Kecil Kuliner*.
- Wardani, R. K., & Fernanda, M. H. F. (2016). Analisis kadar kafein dari serbuk teh hitam, teh hijau dan teh putih (*camellia sinensis l.*). *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*, 1(1), 15-17.
- Wonorahardjo, S. (2022). *KIMIA KOPI, Monograf Disruptif Masyarakat Modern*. Wineka Media.
- Winarno, F. G., & Winarno, S. A. A. (2017). *Gastronomi molekuler*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, F., Widyawati, F. W., Rizaldi, K., & Syaputri, F. N. (2020). Formulasi dan Evaluasi Fisik Sediaan Kapsul Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata Miers*) sebagai Anti Inflamasi. *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*12, 2, 150-157.
- Yanti, N. M. A. D. K., Tanius, B., Widani, N. N., & Pramudia, H. (2022, December). Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 5, No. 2, pp. 135-144).