

DAFTAR PUSTAKA

[1]	Andriani, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi pizza ubi jalar ungu sebagai peluang usaha home industry. <i>Jurnal Kajian Pariwisata</i> , 2(2), 52-62.
[2]	Andrianti, A. Z., Lasmanawati, E., & Nurhayati, A. (2014). Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (Hot and Cold Dessert)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet. <i>Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner</i> , 3(1).
[3]	Astuti, R. (2024). Pengembangan panna cotta non-dairy berbahan lokal dan evaluasi organoleptik konsumen. <i>Jurnal Inovasi Pangan</i> , 12(1), 44-53.
[4]	Badan Pusat Statistik. (2023). Statistik konsumsi pangan 2023. BPS. [Online] Available: Buku Statistik Konsumsi Pangan 2023.pdf
[5]	Bustami, H., & Hidayat, T. (2013). Strategi pengembangan industri kelapa dalam meningkatkan daya saing produk lokal. <i>Jurnal Agribisnis Indonesia</i> , 1(2), 87-97.
[6]	Dewi, N. P. S., & Sudiarta, I. N. (2024). Inovasi panna cotta herbal berbasis bahan lokal untuk meningkatkan nilai kesehatan. <i>Jurnal Pangan Fungsional</i> , 8(1), 23-31.
[7]	Erika, dkk. (2020). Patiseri: Ilmu pengetahuan dan seni pengolahan kue. <i>Jurnal Kuliner Nusantara</i> , 4(3), 2214-2223.
[8]	Handani, Y., Sutedja, A. M., & Trisnawati, C. Y. (2016). Pengaruh konsentrasi gelatin dan gula terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik Panna Cotta. <i>Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)</i> , 15(2), 72-78.
[9]	Indonesia.go.id. (2024, 8 Mei). Industri kelapa Indonesia: Dari kebun rakyat hingga pasar dunia. <i>Diakses pada 20 April 2025</i> . [Online] Available: https://indonesia.go.id/kategori/editorial/8468/industri-kelapa-indonesia-dari-kebun-rakyat-hingga-pasar-dunia?lang=1
[10]	Khairullah, A. (2020). Analisis minat beli konsumen terhadap jajanan tradisional di era modern. <i>Jurnal Manajemen Pemasaran</i> , 9(1), 25-34.
[11]	Khaznazar, V., Larasati, A., & Issutarti, I. (2018). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Papa Sule (Puding Panna Cotta Susu Kedelai) Dengan Metode Importance-Performance Analysis. <i>PERWIRA-Jurnal Pendidikan Kewirausahaan Indonesia</i> , 1(1), 16-30.
[12]	Nurhidayati, V. A., Rizkiriiani, A., Nuraeni, A., Riski, A., Najihah, S. E. A., & Munawarah, S. (2022). Pengembangan Produk Panna Cotta Bir Pletok Berbahan Dasar Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum), Serai

	(Cymbopogon Citratus) Dan Kayu Secang (Caesalpinia Sappan). <i>The Journal of Nutrition and Culinary</i> , 3(1), 34-41.
[13]	Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022, June). Dekonstruksi Kue Khas Kalimantan Menjadi Western Dessert. <i>In Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management</i> (Vol. 5, No. 1, pp. 33-40).
[14]	Salsabila, A. A., & Hana, K. F. (2023). Preferensi konsumen Muslim: Eksistensi makanan halal modern terhadap minat beli jajanan tradisional pada generasi muda. <i>Media Pengkajian Manajemen dan Akuntansi</i> , 22(2), 240-251.
[15]	Sekolah Stata. (2024, February 11). Kaidah minimal sample 30: Benar apa salah? Sekolah Stata. <i>Diakses pada 29 April 2025</i> , [Online] Available: https://sekolahstata.com/kaidah-minimal-sample-30-benar-apa-salah/
[16]	Wirawan, I. K. (2024). Pembuatan Pandan Panna Cotta oleh Commis Pastry Section di Intercontinental Bali Resort (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
[17]	Wulandari, R. (2022). Daya Tarik Menu Pastry and Bakery Yang Disajikan Pada Saat Breakfast di Aston Jember Hotel & Conference Center. <i>Undergraduate thesis, Universitas Muhammadiyah Jember</i> .
[18]	Yanti, N. M. A. D. K., Tanius, B., Widani, N. N., & Pramudia, H. (2022, December). Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert. <i>In Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management</i> (Vol. 5, No. 2, pp. 135-144).