

DAFTAR PUSTAKA

- Montagné, P. (1961). *Larousse Gastronomique : The Encyclopedia of Food, Wine & Cookery*. London : Hamlyn.
- Boston. (2020, September 26). *Pengertian Appetizer : Fungsi, Jenis, Ciri Khas dan Contoh*. Retrieved from amesbostonhotel.com: <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-appetizer/>
- Food Story. (2019, Desember 11). *Mousse, Dessert Lembut Dari Prancis*. Retrieved from makanabis.com: <https://www.makanabis.com/post/article/bukan-hewan-tikus-tapi-dessert-lembut-dari-prancis-mousse>
- Nugroho, S. (2008). *Dasar Dasar Rancangan Percobaan*. Bengkulu: UNIB Press.
- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang : Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah.
- Stone, H., & Sidel, J. (2004). *Sensory Evaluation Practices*. California: Academic Press.
- Paramita, A. R. (2017). *Avocado Mousse Cake*, 4.
- Oxford University Press. (2015). *Sugar And Sweets*. New York: Oxford University Press.
- Food Trend. (2017, Februari 15). *Di Balik Kelembutan Mousse, Dessert Nikmat dari Prancis*. Retrieved from Femina.co.id: <https://www.femina.co.id/food-trend/di-balik-kelembutan-mousse-dessert-nikmat-dari-prancis>
- Review, T. S. (2003, Oktober 1). *The Culinary Institute of America, Heavenly and Historical*. Amerika.
- Drderamus. (2020). *Aquafaba: Pengganti Telur dan Susu yang Layak Dicoba?* Retrieved from id.deramus.com: <https://id.drderamus.com/aquafaba-4363>
- Maharrani, A. (2016, Juni 15). *Aquafaba, pengganti putih telur dari kacang-kacangan*. Retrieved from beritagar.id: <https://beritagar.id/artikel/gaya-hidup/aquafaba-pengganti-putih-telur-dari-kacang-kacangan>
- Raudina, N. P. (2020). *Penggunaan Aquafaba Kacang Arab Sebagai Alternatif Pengganti Telur Dalam Pembuatan Souffle*. 18.

- El-Adawy, T. A. (2002). Nutritional composition and antinutritional factors of chickpeas (*Cicer arietinum* L.) undergoing different cooking methods and germination. 83-97.
- Karsono, S. (1999). Hasil Penelitian Pertanian Komoditas Tanaman Kacang-Kacangan. Bogor.
- Prayitno, T. V. (2016). Bab 1 Pendahuluan. *Penggunaan Meringue Dalam Pembuatan Chocolate Mousse*, 1.
- Rifky116058. (2013, Januari 9). *Apa Itu Uji Organoleptik*. Retrieved from wordpress.com: <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/>

