

DAFTAR PUSTAKA

- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2020). Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia . *Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia* , 232.
- Devianty, C., Amanta, J. T., & Julienne, S. (2020). Uji Coba Pembuatan Panna Cotta dengan menggunakan Santan (Coconut Milk) sebagai Substitusi Krim dan Susu. *Uji Coba Pembuatan Panna Cotta dengan menggunakan Santan (Coconut Milk) sebagai Substitusi Krim dan Susu*, 27.
- Gafour , W., & Aly, E. (2020). Organoleptic, textural, and whipping properties of whipped cream with different stabilizer blend. *Organoleptic, textural, and whipping properties of whipped cream with different stabilizer blend*.
- Hutapea, K. E., Ginting, P., & Sutarman. (2017). Pengaruh Kepuasan Terhadap Loyalitas Dengan Switching Cost Variabel Intervening Pada Pelanggan Provider Prepaid Telkomsel di Kota Medan . *Pengaruh Kepuasan Terhadap Loyalitas Dengan Switching Cost Variabel Intervening Pada Pelanggan Provider Prepaid Telkomsel di Kota Medan* , 90.
- Kesuma, A., Novayelinda, R., & Sabrian, F. (2015). Faktor Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Kesulitan Makan Anak Prasekolah. *Faktor Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Kesulitan Makan Anak Prasekolah*, 957.
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2018). Produksi Tanaman Kelapa (Cocos Nucifera L.). *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos Nucifera L.)*, 10.
- Meriam Webster*. (n.d.). Retrieved from www.merriam-webster.com:https://www.merriam-webster.com/dictionary/mousse
- Panji, D. D., Octaviany, V., & Gusnadi, D. (2019). Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula dan Lemak Nabati Pada Mousse. *Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula dan Lemak Nabati Pada Mousse*, 2787.
- Paramita, A. R. (2017). Avocado Mousse Cake . *Avocado Mousse Cake* , 1-3.

- Patil, U., & Banjakul, S. (2018). Coconut Milk and Coconut Oil : Their Manufacture Associated with protein Functionality. *Coconut Milk and Coconut Oil : Their Manufacture Associated with protein Functionality*, 4.
- Produksi Tanaman Kelapa . (2018). *Produksi Tanaman Kelapa* , 10.
- PT. Talenta Data Indonesia. (2021). Profil Konsumen Indonesia 2021. *Profil Konsumen Indonesia 2021*.
- Raghavendra, S., & Raghavarao, K. (2010). Effect on Different Treatments for The Destabilization of Coconut Milk Emulsion. *Effect on Different Treatments for The Destabilization of Coconut Milk Emulsion*, 341-342.
- Rahmadani, S., Theo, R. F., & Nombiga , T. E. (2012). Uji Deskripsi . *Uji Deskripsi*.
- Rahman, N., Dewi, N. U., & Armawaty, F. (2016). Faktor Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Makan Pada Remaja SMA Negeri 1 Palu. *Faktor Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Makan Pada Remaja SMA Negeri 1 Palu*, 44.
- Rahmanudin, A. A. (2019). Inovasi Produk Mousse dengan Penambahan Bajigur dan Agar-Agar Sebagai Rasa dan Pengental Pengganti Gelatine Berbasis Daya Terima Konsumen. *Inovasi Produk Mousse dengan Penambahan Bajigur dan Agar-Agar Sebagai Rasa dan Pengental Pengganti Gelatine Berbasis Daya Terima Konsumen*.
- Sandi. (2021). Light Creamy French Vanilla Mousse. *Light Creamy French Vanilla Mousse*.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita , R., & S, H. W. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*.
- Sunandi, E., Nugroho, S., & Rizal, J. (2009). Rancangan Acak dengan Subsampel. *Rancangan Acak dengan Subsampel*, 81.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*, 96.