

## DAFTAR PUSTAKA

- Andre, G. (2018). *Pembuatan Bir Pletok Dengan Menggunakan Reserve Spherification Sebagai Inovasi Produk Berkelanjutan*. JAKARTA: Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Beritasatu. (2019, maret 17). Retrieved from beritasatu.com: <https://www.beritasatu.com/gaya-hidup/543350/tantangan-melestarikan-makanan-khas-indonesia-di-era-digital>
- Ferran, A. (2006). *Modern Gastronomy A to Z a Scientific and Gastronomic*. USA: Lexicon.
- Gillesoie C, c. J. (2001). *European Gastronomy into the 21st century*. oxford: Butterworth-Heinenmann.
- HalloJawa. (2019, september 15). Retrieved from Makanan Adat Warisan Budaya Leluhur Yang Harus Di Lestarikan: <https://hallojawa.com/makanan-adat-warisan-budaya-leluhur/>
- Hayati, d. (2012). Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal florstek*, 66 - 75.
- Hayati, N. (2018). Pengembangan Media Video Molecular Gastronomy Teknik Spherification Untuk Siswa SMK. Jakarta: Universitas Negri Jakarta.
- Herve, T. (2008). *Molecular Gastronomy, a Scientific Look at Cooking*.
- indogastronomi. (2015, november 7). Retrieved from ANTARA GASTRONOMI DAN KULINER: <https://indogastronomi.wordpress.com/2015/11/07/antara-gastronomi-dan-kuliner/>

- Ivanovic, S., Mikinac, K., & Perman, L. (2011). Molecular gastronomy in function of scientific implementation in practice. *UTMS Journal of Economics*, 139-140.
- Jabiri, A. M. (2000). *Post Tradisionalisme Islam*. Yogyakarta: LKiS.
- Kabalmay, Y. A. (2017). *Cafe Addict : Gaya Hidup Remaja Perkotaan*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Kruger, V. (2014). *Balinese Food: The Traditional Cuisine and Food Culture of Bali*. Tuttle.
- Lamanauw, F. (2000). *Bar dan Minuman*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Lyman, B. (1989). *A Psychology of Food*. Netherland: Springer Netherland.
- Meilgard, M. C. (2006). *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. USA: CRC Press.
- Midayanto, D. a. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2:4, 259-267.
- Moleong, L. J. (2010). *Metdologi penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Natalia, A. &. (2014). Perancangan Buku Visual Molecular Gastronomy: The Culinary Alchemist. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Seni Rupa dan Desain*.
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Traditional Sunda. *Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Traditional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung*, 94.
- potter, j. (2010). *Cooking for Geeks: Real Science, Great Hacks and Food*. O'reilley Media.
- Sanchez, J. (2016). *Molecular Gastronomy Scientific Cuisine Demystified*. Canada: Wiley.

- Sarioğlan, M. (2014). New Orientation in Gastronomy Education : Molecular Gastronomy. *Procedia-Social and Behavioral Sciences* , 320-324.
- Sarjanaku.* (2012, September). Retrieved from <http://www.sarjanaku.com/2012/09/pengertian-respon-konsumen-dan-kepuasan.html>
- Skinner M, G. G. (2004). *Amyloid and Amyloidosis*. Boca Raton: CRC Press.
- Soekarto, S. T. (2002). *Penilaian Organoleptik: Untuk Industri Pangan dan Hasil . Pertanian*. Jakarta: Bhrata Karya Aksara.
- This, h. (2006). Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat. *Science & Society*.
- TripZilla.id.* (2018, Agustus 24). Retrieved from 7 Tempat Menyantap Kuliner Gastronomi Molekuler Yang Menggugah Selera: <https://www.tripzilla.id/kuliner-gastronomi-molekuler/12772>
- viva.co.id.* (2018, Maret 8). Retrieved from Uniknya Molecular Gastronomy: <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1014224-uniknya-molecular-gastronomy-makan-batu-hingga-pensil>
- Wasini. (2009). *Analisis Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Minuman Bandrek Serbuk Merek Starbandrek PT Liza Herbal Internasional*. Bogor. Retrieved from Pharmacy Business: [www.Pharmacy Business.com](http://www.Pharmacy Business.com)
- Widowati, S. (2004). *Potensi dan Status Minuman Tradisional Sebagai Pangan Fungsional*. Balai Pengkajian Teknologi Pengkajian Jawa Barat: Bogor Instansi Penerbit.
- Winarti, S. (2006). *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Yek, G. S. (2018). *Deconstructing Molecular Gastronomy Food*. TechnologyN.p.
- Youssef, J. (2013). *Molecular Gastronomy at Home: Taking Culinary Physics Out of the Lab and Into Your Kitchen*.