

DAFTAR PUSTAKA

- Runkel, R. A. (2020). *Vanilla a Global History*. Reaktion Books Ltd
- Putra, R. I.-E. (2019). Pembuatan Homemade Bitters Berbahan baku lokal dengan metode sous vide. *ejournal.akpimndo.ac.id*.
- America, T. C. (2011). *The Profesional Che*. Wiley .
- Anasta, P. C. (2022, 06). *Asal -usul rasa vanilla dan kaitannya dengan dubur berang-batang*. Retrieved from Buku-Kompas.com: <https://buku.kompas.com/read/1606/asal-usul-rasa-vanilla-dan-kaitannya-dengan-dubur-berang-berang-penggemar-vanilla-wajib-tahu>
- Andriani, N. (2008). Universitas Indonesia Library. *Pengawasan mutu gula pasir secara fisika-kimia sebagai bahan bakupembuatan susu di PT. Indolakto*.
- Anggraini, A. (2019, 05). *Semua Tentang Memasak Sous Vide*. Retrieved from <https://www.nible.id>: <https://www.nible.id/semua-tentang-memasak-sous-vide>
- Damiron-Velazquez, 2., Shinta et al., 2., Khoyratty dkk., 2., & Dia dkk., 2. (2023). Hubungan fisikpkimia, mikrobiologis, dan struktur biji vanili (*Vanilla Planifolia*, Andrews) selama proses pengawetan tradisional dan pemanfaatan limbahnya. *terapan tanaman obat dan aromatik*.
- Fetterman, L. Q. (2016). *SOUS.VIDE*. Amerika Serikat: Ten Speed Press.
- foodtac. (2015, 05). *Ekstrak Flavor Vanilla-food technology BINUS*. Retrieved from foodtech.binus.ac.id: <https://foodtech.binus.ac.id/2015/01/05/ekstraksi-flafor-vanilla/>
- Fulton, E. B. (2014, 08). *Vanilla asli tidak polos. itu tergantung(beranikita mengatakannya)Terroir*. Retrieved from <https://www.npr.org>.
- Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., Puspitasari, T. D., & Putri. (2021). Aceh nutrition journal. *perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteruisasi non termal dengan (High Pulsed Electric Field)*.
- Kautsar, V. A. (2024, 07). *Cita Rasa Istimewa Dengan Pastry Cream Vanilla Homemade*. Retrieved from Fimela: <https://www.fimela.com/foodiread/5648386/cita-rasa-istimewa-dengan-pastry-cream-vanilla-homemade>
- Lestari, A. P. (2022, 02). *ternyata ini fungsi telur dalam membuat kue*. Retrieved from <https://www.fimela.com>: <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3722419/ternyata-ini-fungsi-telur-dalam-membuat-kue?page=4>

- Lipton, B. (2024, 06). *Fakta nutrisi krim berat dan manfaat kesehatan*. Retrieved from [https://www.verywellfit-com: https://www.verywellfit-com/heavy-cream-nutrition-facts-and-health-benefits-5189839?](https://www.verywellfit-com:https://www.verywellfit-com/heavy-cream-nutrition-facts-and-health-benefits-5189839?)
- Lloyd, M. (2021, 11). *What is Creme Anglaise And How Do You Eat*. Retrieved from [https://www.mashed.com: https://www-mashed-com/651276/.what-is-creme-anglaise-and-how-do-you-eat-it](https://www.mashed.com:https://www-mashed-com/651276/.what-is-creme-anglaise-and-how-do-you-eat-it)
- Majapahit, p. c. (2015). PIE & TARLET. *Akademi Pariwisata Majaopahit*.
- Melisa, A. (2022). *Tips Cara membuat Vanilla Cream Sauce Anti Gagagl*. Retrieved from [https://media.bakingword.id: https://media,bakingword.id/tips/tips-cara-membuat-vanilla-cream-sauce-anti-pecah-1](https://media.bakingword.id:https://media,bakingword.id/tips/tips-cara-membuat-vanilla-cream-sauce-anti-pecah-1)
- Mr, S. (2022, 04). *4 Perbedaan data sekunder & data primer dalam analisis data*. Retrieved from [dglab.id: https://dglab.id/catat!-4-perbrdaan -data-sekunder-and-data-primer-dalam-analisis-data](dglab.id:https://dglab.id/catat!-4-perbrdaan -data-sekunder-and-data-primer-dalam-analisis-data)
- Olver, L. (2015). *Garis Waktu Makanan: catatan sejarah-pudding*. <https://www-foodtimeline.org>.
- Orami. (2023, 12). *10 Bahan Pengganti Heavy Cream, Mudah Ditemukan Dan Enak*. Retrieved from [https://www.orami.co.id/magazine/heavy-cream: https://www.orami.co.id/magazine/heavy-creamhttps://www.orami.co.id/magazine/heavy-cream?page=all](https://www.orami.co.id/magazine/heavy-cream:https://www.orami.co.id/magazine/heavy-creamhttps://www.orami.co.id/magazine/heavy-cream?page=all)
- Praptiningsi. (2013). *Karakteristik Es Krim Susu Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L.) Dengan Variasi Jumlah Karagenan Dan Whipping Cream*. *Jurnal.unej.ac.id*.
- Rahma, I. (2022, 05). *Mengenal Perbedaan Ekstrak Vanili, Essens vanili, Bubuk Vanili*. Retrieved from [https://www.fimela.com: https://www.fimela.com/food/read/4972506/mengenal-perbedaan-ekstrak-vanili-essens-vanili-bubuk-vanili](https://www.fimela.com:https://www.fimela.com/food/read/4972506/mengenal-perbedaan-ekstrak-vanili-essens-vanili-bubuk-vanili)
- Razon, K. (2024, 06). *cara membuat krim kue kering (resep creme patissiere)*. Retrieved from [www-seriouseats-com: https://www-seriouseats-com./vanilla-pastry-cream-creme-patissiere?](www-seriouseats-com:https://www-seriouseats-com./vanilla-pastry-cream-creme-patissiere?)
- Romadhona, D. M. (2022, 10). *kesehatan umum, cari tahu kalori gula pasir dan gula merah* . Retrieved from [https://www.orami.co.id: https://www.orami.co.id/magazine/kalori-gula-pasir](https://www.orami.co.id:https://www.orami.co.id/magazine/kalori-gula-pasir)
- Runkel, R. A. (2020). *Vanilla a Global History*. Reaktion Books Ltd.
- Sons, J. W. (2005). *Profesional BAKING* . kanada: John Wiley & Sons, Inc, New Jersey.

Taxon, E. (2017). Vanili. *Universitas Sains Dan Teknologi Komputer* .

vanga, Raghvana, Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., & Puspitasari, T. D. (2021). *Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteruisadi non termal dengan HPEF (High Pulsed Electric Field)*.

Wulandari, L. R. (2023, 01). *7 manfaat telur dari kandungan gizinya yang lengkap*. Retrieved from <https://hellosehat.com>: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-dan-risiko-makanan-telur/>