

DAFTAR PUSTAKA

- Anugrah. (12 Oktober 2020). *Perbedaan Tool, Utensil, Equipment, dan Appatus*. Dipetik 25 Juli 2024. Wordpress.com. <https://glasswareindonesia.wordpress.com/2020/10/12/perbedaan-antara-tool-utensil-equipment-dan-apparatus/>.
- Azzahra, S. (11 November 2020). *Asal-usul Glycerine, Senyawa kimia yang Perkasa*. Wordpress.com. <https://zahraworlds.wordpress.com/2020/11/11/asal-usul-glycerin-senyawa-kimia-yang-perkasa/>.
- Claire Saffitz x Dessert Person. (12 Maret 2021). *Claire Saffitz Makes Homemade Vanilla Extract | Dessert Person* [Video]. Youtube. <https://youtu.be/Ni1S-CF-ATk?si=KPKulwC4ZnR36UOZ>.
- Clarensia, V., Jennifer Kurniawan, & Diana Lo. (2021). IOP Conference Series: Earth and Environmental Science: *The Change in density, flavor compounds, and sensory description of vanilla extract after expiration*.
- Culinary Institute of America. (2011). *The Professional Chef*. Ninth Edition. Hoboken:Wiley.
- Encyclopaedia Britannica. (19 Mei 2024). *Gliserin Senyawa Kimia*. <https://www.britannica.com/science/methanol>.
- Fahrurroji, A. Setyawan A., & Wijianto B. (2019, Juli). *Formulasi dan Evaluasi Hidrogel Mukoadhesif Metronidazol Menggunakan Kombinasi Kitosan dan Natrium Karboksimetilselulosa Menggunakan Desain Faktorial*. Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia: 6(1).
- Fajri, M. & Daru, Y. (2022). *Pengaruh Rasio Volume Pelarut dan Waktu Ekstraksi terhadap Perolehan Minyak Biji Kelor*. Jurnal agriTECH: 42(2).
- Fakhruji, Kasim A., Asben A., & Anwar A. (2020, Januari). *Review: Optimaliasi Metode Maserasi Untuk Ekstraksi Tanin Rendemen Tinggi*. Jurnal MENARA Ilmu, Vol. 14(2).
- Fiantiaka, F. R., Wasil M, Sri Jumiyati, Leli Honesti, Sri Wahyuni, & Erland Mouw et al. (2022:1-2). *Metode Penelitian Kualitatif*. PT. Global Eksekutif Teknologi. Padang Sumatera Barat.
- Fitriyano, G., Syamsuddin, & Adiwarna. (2021). *Pengaruh Jumlah Katalis CaO terhadap Rendemen Produk pada Sintesis Gliserol Karbonat*. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Foodie Findings. (7 Januari 2021). *Madagascar, Mexican, French vanilla? Tasting 5 types of vanilla beans* [Video]. Youtube. <https://youtu.be/eBSfAuKrwag?si=f tqCMx3tAarloJ>.
- Gavin, S. (20 Juli 2023). *How to Make Perfect Vanilla Extract Using FDA Guidelines*. Dipetik 13 Agustus 2024, dari SLOFOODGROUP <https://www.slofoodgroup.com/blogs/recipes-stories/how-to-make-perfect-vanilla-extract-using-fda-guidelines>.
- Gifford, D. (28 Agustus 2013). *How to Make Vanilla Extract (With or Without Alcohol)*. *Small Footprint Family Sustainability Starts at Home*. <https://www.smallfootprintfamily.com/how-to-make-vanilla-extract>.

- Gisslen, W. (2019). *Professional Cooking*. Ninth Edition. New Jersey Hoboken:Wiley & Sons, Inc.
- Gumilang, N. A. (2021). *Pengertian Wawancara: Jenis, Teknik, dan Fungsinya*. Dipetik 18 Juli 2024. *Gramedia Blog*. <https://www.gramedia.com/literasi/wawancara/>.
- Haryadi, W. Sri Handayani, & Retno Arianingrum. (2010, Agustus). *Comparison on Isolation Technique of Vanillin from Vanili Fruit (Vanilla planifolia Andrews)*, 11(2). 48-52, <https://staffnew.uny.ac.id/upload/132206563/penelitian/C10-Comparison-2.pdf>.
- Homstead Heart. (2021, Januari 12). *Homemade VANILLA EXTRACT ~ WITHOUT ALCOHOL* [Video]. YouTube. <https://youtu.be/KohriG19h9c?si=GZhEPiELgv3az7jf>.
- Iwan, S. (21 September 2023). *Penggunaan Gliserin yang Lebih dari Sekedar Pemanis*. <https://www.arumdaekimia.com/blog/penggunaan-gliserin-yang-lebih-dari-sekedar-pemanis>.
- Kismurtono M., Suharto, Poeloengasih C. D., & Satriyo Krido W. (2006, Desember). *Process for Production of Natural Vanilla Extract with Maceration Processing of Green Vanilla Pods and Extract There by Obtained*. UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia – LIPI. Yogyakarta.
- Komunitas Pelaku Vanili Indonesia (2018, Agustus). *Vanili Disimpan 7 Tahun Laku 40 Juta*. Dipetik 25 Juli 2024, dari <https://vanili-indonesia.com/index.php/pengolahan-dan-pemasaran/149-vanili-disimpan-7-tahun-laku-40-juta>.
- Lantz, K. (2 Agustus 2018). *Memahami Perbedaan Nilai Biji Vanila*. Dipetik 14 Agustus 2024. SLOFOODGROUP di <https://www.slofoodgroup.com.translate.google/blogs/recipes-stories/understanding-the-difference-in-grades-of-vanilla-beans? x tr sl=en& x tr tl=id& x tr hl=id& x tr pto=tc>.
- Malukhah, Y. L., Widyaningsih, T. D, Waziroh, E., Wijayanti, N., & Sriherfyna, F. H. (2016, Januari). *Faktor Pengaruh Ekstraksi Cincau Hitam (Mesona palustris BL) Skala Pilot Plant: Kajian Pustaka*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*:4(1). 245-252.
- Matthias, A. K. (2023, April 28). *8 Type of Whisks and What They Are Used For*. *Allrecipes*. <https://www.allrecipes.com/types-of-whisks-7486198>.
- Muhsin, L. B, & Ramadha, M. E. P. (2023, April). *Ekstraksi Jahe (Zingiberis Officinale) dan Uji Pemisahan Kromatografi Lapis Tipis (KLT)*. *BOICITY Journal of Pharmacy Bioscience and Clinical Community*: 1(2). 66-72.
- Mukhriani. (2014). *Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif*. UIN Alauddin Makassar.
- Nabila, I. O. (2023). *Studi in Vivo: Karakterisasi Tanaman Vanili (Vanilla Planifolia Andrews) dalam Keadaan Cekaman Kekeringan Menggunakan Peg 6000*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Norohy. Dipetik 24 Juli 2024. *Valrhona Selection*, di <https://en.norohy.com/once-upon-a-time-there-was->

[macam-media-tanam-terhadap-pertumbuhan-setek-batang-panili-vanilla-planifolia-andrews.](#)

- Sarjana, N. (26 Juli 2023). *Definisi Data Sekunder dan Cara Memperolehnya*. Dipetik 15 Juli 2024, dari <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6843072/definisi-data-sekunder-dan-cara-memperolehnya#:~:text=Data%20sekunder%20adalah%20sekumpulan%20informasi,web%2C%20buku%2C%20dan%20sebagainya>.
- Setiawan, A. Kunarto, B., & Sani, E. Y. (2019, Maret). *Ekstraksi Daun Pappermint (Mentha Piperita L.) Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction terhadap Total Fenolik, Tanin, Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan*. <https://repository.usm.ac.id/detail-jurnalmahasiswa-245.html>.
- Setiawan, S. R. D. (12 April 2024). *Kenapa tempat makan Tupperware Bau? Penyebab dan Cara Mengatasinya*. *Kompas.com*. Dipetik 25 Juli 2024, di <https://www.kompas.com/homey/read/2023/04/12/163600376/kenapa-tempat-makan-tupperware-bau-penyebab-dan-cara-mengatasinya?page=all>.
- Setyaningsih, D. Reni Rahmalia, & Sugiyono. (2009). *Kajian Mikroenkapsulasi Ekstrak Vanili*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Bogor*:19(2), 64-70.
- Sever, S. (2012). *Pure Vanilla Irresistible Recipes and Essential Techniques*. Philadelphia:Quirk Books.
- Siti. M. (November 2021). *Budidaya Vanili yang Mudah untuk Dipraktikkan di Rumah*. Dipetik 4 Maret 2024, di <https://www.gramedia.com/best-seller/budidaya-vanili/>.
- Sofyaningsih, M., Sugiyono, & Dwi Setyaningsih. (2011, Oktober 10). *Retensi Vanilin dan Perubahan Warna Ekstrak Pekat Vanili Selama Penyimpanan*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*: 22(2).
- Subroto, L. H., & Widya Lestari Ningsih. 15 Februari 2022. *Apa Hubungan Rempah-rempah dengan Penjajahan di Indonesia?*. *Kompas.com*, <https://www.kompas.com/stori/read/2022/02/15/090000179/apa-hubungan-rempah-rempah-dengan-penjajahan-di-indonesia?page=all>.
- Sutiani, A. & Marsely, Y. (2015). *Pemanfaatan Maltosa dan Gliserol sebagai Sumber Poliol dalam Pembuatan Perekat Poliuretan*. *Jurnal Sainika*:15(1) 1-8.
- Syafnidawaty. (8 November 2020). *Data Primer*. Dipetik 15 Juli 2024, *Universitas Raharja* dari <https://raharja.ac.id/2020/11/08/data-primer/>.
- Taher, D. M. Solihin, D. D., Cahyaningsih, U., & Sugita, P. (2018, Juli). *Ekstrak Meranol Cengkeh (Syzgium aromaticum (L.) Merry & Perry) Varietas Tuni Buru Selatan sebagai Antimalaria*. *Jurnal Acta Veterinaria Indonesiana*: 6(2), 38-47.
- Venkat, S. R. (2023). *What Is Pure Glycerine?*. *WebMD Healthy Beauty*. <https://www.webmd.com/beauty/what-is-pure-glycerin>.
- Wening, T. (17 April 2020). *Gula dan Garam Sulit Larut di Air Dingin, tapi Mengapa Mudah Larut di Air Panas? Yuk, Simak penelasannya*. *Bobo.id Teman Bermain dan Belajar*. Dipetik 25 Juli 2024, di <https://bobo.grid.id/read/082109328/gula-dan-garam-sulit-larut-di-air->

[dingin-tapi-mengapa-mudah-larut-di-air-panas-yuk-simak-penjasannya?page=all](#).

Wolfson, A., Christina Dlugy, & Shotland, Y. (15 Agustus 2006). *Gliserol as a Green Solvent for High Product Yields and Selectivities*. 67-71 (2007). <https://link.springer.com/article/10.1007/s10311-006-0080-z>.