

DAFTAR REFERENSI

- Angka, S.L., dan M.T. Suhartono. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Laut IPB. Bogor.
- Aurand, L.W. dan Wood, A.E. 1973. *Food Chemistry*. The Avi Publishing Company Inc. Westport.
- Baikow, V.E. 1978. *Manufacture and Refining of Raw Cane Sugar 2nd Edition*. Elsevier Publishing. London.
- Fennema, O.R., 1976. *Principle of Food Science*. Marcel Dekker Inc, New York
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in the Food Industry*. Academic Press, Inc. New York.
- _____.1983. *Food Hydrocolloids Vol.II*. CRC Press. New York.
- Imeson, A. 1992. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Blackie Academic & Professional. London.
- Kasim, R. dan Kalsum. 2018. Pengolahan Kakao Bubuk dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Balai Besar Industri Hasil Perkebunan* 13 (2) : 107 – 116.
- Kristanti, Dian dan Herminiati. 2018. Characteristics of Physical, Chemical, and Organoleptic Properties of Inulin-enriched Pudding as a Complementary Food. *IOP Publishing* 25 (1) : 5
- Kusuma, Y.T.C., S. Suwasono, S. Yuwanti. 2013. *Pemanfaatan Biji Kakao Inferior Campuran Sebagai Sumber Antioksidan dan Antibakteri*. Berkala Ilmiah Pertanian. Jember.
- Lawless, H.T., and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food (Principle and Practices)* Second Edition. Springer. New York.
- Lynne, O. 2015. Food Timeline FAQs: puddings, custards, & creams. <http://www.foodtimeline.org/foodpuddings.html>. [24 November 2019].
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pebrianata, E. 2005. *Pengaruh Campuran Kappa dan Iota Karagenan Terhadap Kekuatan Gel dan Viskositas Karagenan Campuran*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- PT Fast Food Indonesia Tbk. 2019. *Public Expose 2019*. PT Fast Food Indonesia Tbk, Jakarta.
- _____. 2020. *Public Expose 2020*. PT Fast Food Indonesia Tbk, Jakarta.
- PT GK. 2017. *Metode Pengujian Aplikasi Puding Instant*. PT GK, Tangerang.
- _____. 2019. *Standar Mutu Puding Cokelat Customized*. PT GK, Tangerang.
- Rahayu, W.P. 1994. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Raymond, E.K and D.F. Othmer. 1954. *Encyclopedia of Chemical Technology. Vol.4*. The Interscience, Inc. New York.
- Rees, D.A. 1969. *Advance in Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*. Academic Press. New York.
- Reynold, J.E.F. 1989. *Martindale The Extra Pharmacopea Twenty-ninth Edition Book I*. Pharmaceutical Press. London.
- Rowe, R.C., P.J. Sheskey, dan M.E. Quinn. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipient Sixth Edition*. Pharmaceutical Press. London.
- Sinurat, E., M. Murdinah, dan B.S.B. Utomo. 2006. *Sifat Fungsional Formula Kappa dan Iota Karaginan dengan Gum*. Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 1 (1) : 3 – 4.
- Situngkir, P.V. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Loktus Bean Gum pada Stabilitas Produk Jelly Selama Penyimpanan*. Institut Teknologi Indonesia. Serpong.
- Srivastava, M. and Kapoor. 2005. Seed Galactomannans. *Chemistry and Biodiversity* 2 (1) : 295-317.
- Sunanto, H. 1995. *Budidaya Cincau*. Kanisius. Yogyakarta.
- Tanujayanti, T.E. 2017. *Pengembangan Profil Tekstur Puding Instan di PT Sanghiang Perkasa (Kalbe Nutritional)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wenno, M.R., J.L. Thenu, dan C. Gracia, 2012. *Karakteristik Kappa Karaginan dari Kappaphycus alvarezii pada Berbagai Umur Panen*. JPB Perikanan. Ambon.