

DAFTAR PUSTKA

- 1) A, Rahayu. *EFEKTIVITAS EKSTRAK KERING BUAH KIWI EMAS (Actinidia chinensis) SEBAGAI ANTIBAKTE RI DALAM MENGHAMBAT DAN MEMBUNUH Streptococcus mutans*. Jurnal kesehatan siliwangi.4(1).147-154.
- 2) Alim, M. I., & Marwanti, M. (2018). *Pengembangan Strawberry Dome Cake Tepung Kacang Hijau (Strawberry Dome Cake Green Beans)*. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1).
- 3) Dewi A, dkk (2024). *Chemical and Sensory Characteristics Of chocolate Mousse With Variation in Chocolate Types and Stabilizers*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa (Jim)*. 9(1).
- 4) F, Yulianti. (2022). *Perbedaan Mutu Sensoris Chocolate Mousse yang Menggunakan Cokelat Compound dengan Cokelat Couverture*. *Jurnal Sains Boga*.5(2).118-126.
- 5) Gusnadi, Dendi dkk. *UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG*. *Jurnal inovasi penelitian*. 1(2).
- 7) Golubtsova, J. (2017). *Development of Curd Mousse with Fruit-and-berry Builders*. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 9(4), 407.
- 8) Mayunita, A. (2019). *Perbandingan Kadar Vitamin C Pada Buah Kiwi Hijau (A. Deliciosa) Dan Kiwi Emas (A. Chinensis) Yang Dijual Di Supermarket Kota Brebes*. *PUBLICITAS AK*, 1(1).

- 9) Muhammad Bukhori. Keunggulan bersaing melalui orientasi pasar dan inovasi produk." *JKBM (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen)* 3.2 (2017): 140-153.
- 10) Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022, June). *Dekonstruksi Kue Khas Kalimantan Menjadi Western Dessert. In Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 5, No. 1, pp. 33-40).
- 11) Safitri.D. (2021). *Meningkatkan semangat Mengonsumsi Jus melalui Boba. Jurnal pengabdian Kepada Masyarakat.*5(4).