

DAFTAR PUSTAKA

- Adzkiyak, (2020). ETNOGRAFI KULINER: Makanan dan Identitas Nasional. https://books.google.com/books/about/ETNOGRAFI_KULINER_Makanan_dan_Identitas.html?id=45BSEAAAQBAJ, 5 Juni 2024.
- Arbi, (2014). Pengenalan Evaluasi Sensori. <https://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG4427-M1.pdf>, 11 Juni 2024.
- Brittanica. Molecular Gastronomy. <https://www.britannica.com/topic/molecular-gastronomy>, 7 Juni 2024.
- Beningsr, (2023, 3 Juni). Gastronomi Molekuler, Perpaduan Sains dan Seni dalam Pengolahan Pangan. <https://beningsr.my.undip.ac.id/2023/06/03/gastronomi-molekuler-perpaduan-sains-dan-seni-dalam-pengolahan-pangan/>, 7 Juni 2024.
- Gusnadi, Taufiq, Baharta, (2021, Mei). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. <file:///C:/Users/user/Downloads/606-Article%20Text-1554-1-10-20210529.pdf>, 9 Juni 2024.
- Kamal, (2019). Penerapan Teknik Molekular Gastronomy Pada Kombinasi Bentuk Kue Putu Mayang. <file:///C:/Users/user/Downloads/1178-Article%20Text-1945-1-10-20210815.pdf>, 7 Juni 2024.
- Kitalulus, (2024, 28 Maret). Sample Produk: Manfaat dan Cara Membagikannya kepada Konsumen. <https://www.kitalulus.com/blog/bisnis/sample-produk/>, 11 Juni 2024.
- Kristianto, (2012). <http://repository.wima.ac.id/id/eprint/12642/13/bab%2012.pdf>, 9 Juni 2024.
- Khairunnisa dan Arbi. Good Sensory Practices dan Bias Panelis. <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4430-M1.pdf>, 9 Juni 2024.

- Kumparan, (2023, 26 Juli). 5 Ciri Khas Rendang, Makanan Asli Minangkabau yang Mendunia. <https://kumparan.com/ragam-info/5-ciri-khas-rendang-masakan-asli-minangkabau-yang-mendunia-20rYInpu20x> 5 Juni 2024.
- Kompas, (2022, 6 Januari). Sejarah Rendang, Berkaitan dengan Tradisi Merantau Orang Minangkabau. <https://www.kompas.com/food/read/2022/01/06/113400575/sejarah-rendang-berkaitan-dengan-tradisi-merantau-orang-minangkabau>, 7 Juni 2024.
- Kompas, (2021, 16 Juli). Resep Rendang Sapi Kering Asli Padang, Bisa Disimpan untuk Stok. <https://www.kompas.com/food/read/2021/07/16/210900675/resep-rendang-sapi-kering-asli-padang-bisa-disimpan-untuk-stok>, 7 Juni 2024.
- Kumparan, (2023, 26 Juli). 5 Ciri Khas Rendang, Makanan Asli Minangkabau yang Mendunia. <https://kumparan.com/ragam-info/5-ciri-khas-rendang-masakan-asli-minangkabau-yang-mendunia-20rYInpu20x>, 7 Juni 2024.
- Kumparan, (2024, 17 Mei). Contoh Produk yang Dibagikan Secara Cuma-Cuma Disebut Apa? <https://kumparan.com/ragam-info/contoh-produk-yang-dibagikan-secara-cuma-cuma-disebut-apa-22ksw8IEkVQ>, 11 Juni 2024.
- Lawless dan Heymann, (2010). <file:///C:/Users/user/Downloads/14534-46778-1-PB.pdf>, 9 Juni 2024.
- Liputan, (2021, 15 Maret). 8 Cara Memasak Rendang yang Benar Agar Daging Empuk, Beserta Resepnya. <https://www.liputan6.com/hot/read/4646793/8-cara-memasak-rendang-yang-benar-agar-daging-empuk-beserta-resepnya>, 5 Juni 2024.
- Liputan, (2022, 9 November). Asal Usul dan Filosofi Rendang yang Membuatnya Identik dengan Islam. <https://www.liputan6.com/islami/read/5120185/asal-usul-dan-filosofi-rendang-yang-membuatnya-identik-dengan-islam?page=2>, 7 Juni 2024.

- Maharani (2013, 4 Februari) Jenis Panelis & Preparasi Sampel <http://dewimayamaharani.lecture.ub.ac.id/files/2013/02/6.-Jenis-Panelis-Preparasi-Sampel.pdf>, 11 Juni 2024.
- Nova.id , (2014, 30 Mei). 5 teknik Molecular Gastronomy untuk Pemula. <https://nova.grid.id/read/05451068/5-teknik-molecular-gastronomy-untuk-pemula>, 9 Juni 2024.
- Setyaningsih, (2010). Uji Perbedaan Ikan Teri Kering pada Lama Pengeringan Berbeda dengan Ikan Teri Komersial dari Desa Tolotio Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. <file:///C:/Users/user/Downloads/1259-1334-1-PB.pdf>, 9 Juni 2024.
- Stone, Joel, (2004). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. [file:///C:/Users/user/Downloads/admin,+JPA+Vol+5+No+2+Apr+2017+\(7\)+Ivani.pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/admin,+JPA+Vol+5+No+2+Apr+2017+(7)+Ivani.pdf), 9 Juni 2024.
- Qamariah, Handayani, Mahendra, (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. <file:///C:/Users/user/Downloads/3213-Article%20Text-12751-1-10-20220130.pdf>, 11 Juni 2024.