

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A, R. 2017. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg. Fakultas Teknik PGRI Semarang.Semarang.
- Anni. 2008. Patiseri.Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah, A, dkk, 2008. Patiseri Jilid I Untuk SMK. Jakarta : Direktorat Pembinaan Fauziah Rahmawati. Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dengan Susu Bubuk D Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Terhadap Karakteristik Dark Chocolate. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung 2016.
- Garber Jr, L. L., Hyatt, E. M. dan Starr Jr, R. G. 2000. The effects of food color on Perceived flavor, *Journal of Marketing Theory and Practice*, 8(4), 59–72.
- Hurts, W. J., Krake, S. H., Bergmeier, S. C., Dkk. 2011. Impact of fermentation, drying, roasting and dutch processing on flavan3-ol stereochemistry in cacao beans and cocoa ingredients. *Chemistry Central Journal*, 5: 53.
- Kurnia Sada Harahap , Sumartini¹ dan Apri Mujiyanti. 2020. Pengujian Hedonik Pada Formulasi Cookies Coklat Dari Tepung Mangrove *Avicennia Officinalis* Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah, Wijen, Dan Hati Ayam. Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai.Riau.
- Meilgard, M., G.V. Civille, dan B. T. Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques* 3rd Ed.CRC Press, Boca Raton
- Misgiyarta, Suismono, dan Suyanti. 2009. Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.
- Mulato, S., Widyotomo, S., dan Handaka. 2004. Disain teknologi pengolahan pasta, lemak, dan bubuk cokelat untuk kelompok tani. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, Badan Litbang Pertanian, Departemen Pertanian. Diambil pada 7 September 2006, dari <http://pustaka.bogor.net>.

- Mulato, S., Widyotomo, S., Misnawi, S., dan Suharyanto, E. (2004). Petunjuk teknis pengolahan produk primer dan sekunder kakao. Jakarta: Bagian Proyek Penelitian dan Pengembangan Kopi dan Kakao, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Nasiru, M. (2011). Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nuraini, M. E. (2013). Response Of Broiler Fed Cacao Pod Fermented by *Phanerochaeta Crhysosporium* dan *Monascus Purpureus* In the Diet. *Pakistan Jurnal of Nutrition*, 889-896.
- Osakabe, N., Sanbongi, C., Natsume, M., Takaziwa, T., Gomi, S., Osawa, T. 1998. Antioxidative polyphenol isolated from *Theobroma cacao*, J. *Agric. Food Chemistry*, 46, 454-457
- Pemerintah Provinsi Bali. 2004. Data Bali membangun 2004. Denpasar: Badan Perencanaan Pembangunan Daerah.
- Raharja, S. 2006. Pengaruh Perbedaan Komposisi Bahan, Konsentrasi, dan Jenis Minyak Atsiri pada Pembuatan Lilin Aroma Terapi. Kampus IPB : Bogor.
- Setyaningsih, D, dkk. 2012. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Sekolah Kejuruan, Direktorat Jedral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Slamet Aprianto Salman, Hermanto dan Kobajashi Togo Isamu. 2018. Subtitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Pada Pembuatan Cookies. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari dan)Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. "Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster". Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember..

- Suhardjito, YB. 2006. Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta: CV. Andi offset
- Tamrin, Harijono, S., Yuwono, S., Estiasih, T., Santoso, U. 2012. The change of Catechin antioxidant during vacuum roasting of cocoa powder. *J. Nutrition Food Science*, 2, 10.
- Tanjung, Y. L. R. dan Kusnadi J. 2015. Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 3 No 1*
- Tantan Widiantra Dede Zainal Arief Eska Yuniar. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung
- Wahyuni, A.M. dan A. Made. 1998. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Jakarta : CV Akademika Pressindo.120.
- Wartini, M., dan Antara, N. S. 2012. Senyawa Aroma dan Citarasa (Aroma and Flavor Compounds). Diakses pada tanggal 2 Agustus 2020. Dari, <https://seafast.ipb.ac.id>.
- Yuliatmoko, W. 2007. Efek Konsumsi Minuman Bubuk Kakao Lindak Bebas Lemak terhadap Aktivitas Antioksidan dan Ketersediaan Hayati, Tesis, Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.