

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. *Biskuit*. Bandung: Badan Standarisasi Nasional
- Freedman, Roger A. 2000. *Fisika Universitas Jilid 2*. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Jinap, S.; L.H. Thien & Misnawi (2003). Fat migration of peanut paste and palm-mid fraction fillings into dark chocolate coatings. *ASEAN Food Journal*, 12, 127-136.
- Gunawan, S. M. 2010. Perencanaan Pabrik Pengolahan Wafer Roll dengan Kapasitas Tepung Terigu 200 Kg per Hari.
- Khasbunalloh, K. 2019. Pengembangan Produk *Wafer Stick* Berdasarkan Preferensi Konsumen (Study Kasus PT. Food and Beverage Industry). *Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri*. 1(2): 162-170
- Martin, A., Swarbick, J., dan A. Cammarata. 1993. *Farmasi Fisik 2*. Edisi III. Jakarta: UI Press. Pp. 940-1010, 1162, 1163, 1170.
- Tiefenbacher, K.F. 2017. *The Technology of Wafers and Waffles I: Operational Aspects*. Oxford: Elsevier