

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhisky,R.D. 2018. *Proses Produksi Cookies Kopi. Tugas Akhir*. Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember. (Belum Dipublikasikan).
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2011). BSN. Jakarta.
- Dewi, A,L. 2011. *Formulasi Cookies Berbasis Pati Garut Dengan Penambahan Tepung Torbangun Sebagai Zat Gizi Mikro*. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor
- Fatmawati, W.T. 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies)*. Skripsi. PSTB.UNY.
- Hastuti, A.Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Nastiti, H. 2018. *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Metode Statistical Quality Control*. Jakarta: Universitas Pembangunan “Veteran” Jakarta.
- Nurchayani, R. 2016. *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Skripsi. Fakultas Teknik Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Semarang. (Belum Dipublikasikan).
- Ramlah, S., Lulung S.2018. “*Karakteristik dan Citarasa Cokelat Putih dari Lemak Kakao Non Deodorisasi dan Deodorisasi*”. Dalam Jurnal Hasil Perkebunan Vol. 13 Hal 117-128.
- Reda, S.Y. 2011. *Evaluation of Antioxidant Stability by Thermal Analysis and Its Effect in Heated Edible Vegetable Oil*. *Ciencia e Tecnologia de Alimentos*, 31(2): 475-480.
- Werno, 2011. *Green Tea Matcha*. <http://werno.blogspot.co.id/2011/04/green-tea-matcha.html>. Diakses: 26 Maret 2021
- Zaeromali, M., Maghsoudlou, Y., dan Aryaey, P. 2014. *Effect of Storage Time on Table Margarine Characterization in Refrigerated Temperature*. *European Journal of Experimental Biology*, Vol. 4 (3) : 182-184.