

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A. R. dan Ferdiansyah. 2016. *Karakteristik Sifat Fisik-Kimia dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (Amorphophallus campanulatus BI)*. LPPM UGRIS. Universitas PGRI Semarang. Semarang.
- Aftasari, F. 2003. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian IPB.
- American Heart Association Certifies Almonds With Signature "Health-Check"*. www.foodingredientsfirst.com diakses pada tanggal 19 Juni 2021 pukul 14.41 WIB.
- Anastu, R. 2016. *Studi Tentang Susu Almond dan Kentang Sebagai Alternatif Minuman Fungsional untuk Anak Autis*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Dahlia. L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Gramedia. Jakarta.
- Dewi, D. P. 2018. *Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera L.) pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat dan Kadar Fe*. Jurnal Ilmu Gizi Indonesia. Universitas Respati. Yogyakarta.
- Dewi, E. V. 2017. *Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Kue Almond Crispy di Pusat Oleh-Oleh Wisata Rasa Surabaya*. 4.1: 120-134. Universitas Majapahit. Surabaya.
- FatSecret Indonesia. 2008. *Tepung Terigu (Semua Keperluan)*. www.fatsecret.co.id diakses pada tanggal 10 Desember 2021 pukul 18.27 WIB.
- Hazizah., Harzau dan Teti, E. 2013. *Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 1.1: 138-147. https://en.wikipedia.org/wiki/Baking_powder/ diakses pada tanggal 5 September 2021. <https://ews.kemendag.go.id/> diakses pada tanggal 20 Juni 2021.
- Latullatifah, K. 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Almond dengan Tepung Jagung dan Cocoa Powder terhadap Karakteristik Gluten Free Cookies*. Universitas Pasundan. Bandung.

- Marsigit, W., Bonodikun. dan Lortina, S. 2017. *Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified cassava Flour)*. Jurnal Agroindustri Vol.7, No.1: 1-10. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Normilawati., Fadlilaturrahmah., Samsul, H. dan Normaidah. 2019. *Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein Pada Biskuit yang Beredar di Pasar Banjarbaru*. Jurnal Ilmu Farmasi Vol.10, No.2. Universitas Lambung Mangkurat. Kalimantan Selatan.
- Nursyifa, A. 2018. *Karakteristik Cookies Gluten Free dibuat Dengan Perbandingan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) dan Tepung Almond (Prunus dulcis) yang Berbeda*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Riska. 2018. *Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sustriawan, B., Nur, A., Retno, S., Reza, I., Rifka, H. dan Revila, T. 2020. *Karakteristik Cookies dari Tepung Sorgum dan Tepung Almond Dengan Penggunaan Gula Stevia dan Gula Kelapa Kristal*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Wahyuningtias, D. 2014. *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh*. Binus Business Review Vol.5, No.1: 57-65. Jakarta.
- Yudhistira, B., Tri, R. dan Dian, R. 2019. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (Amaranthus tricolor) dengan Penambahan Tomat (Solanum lycopersicum) sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi pada Anak-Anak*. Warta Industri Hasil Pertanian 36.2 Hal. 83-95. Jawa Tengah.
- Yuliatmoko., Welli dan Dian, I.S. 2012. *Pemanfaatan Umbi Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau*. Jurnal Matematika Sains dan Teknologi 13.2 (2012): 94-106. Institut Pertanian Bogor. Bogor.