

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnyasuari, et al, (2019). *Subtitusi Tepung Almond Dengan Tepung Kemiri Terhadap Karakteristik Kulit Macaron*. Badung: Fakultas Teknologi Pertanian, hlm. 122.
- Arnarson. A, BSc, PhD. (2019). *Wheat 101: Nutrition Facts and Health Effects*. Diakses dari <https://www.healthline.com/nutrition/foods/wheat>, pada 8 Februari 2020.
- Azhar, et al, (2019). *Chiffon Carrot Cake : Inovasi Cake Dengan Fortifikasi Betakaroten dari Wortel dan Preferensi Konsumen*. Diakses dari <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/19229>, pada 9 September 2020.
- Barreca, et al, (2020). *Almond (Prunus Dulcis Mill. D. A. Webb): A Source of Nutrients and Health Promoting Compounds*. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7146189/>, pada 14 November 2020.
- Fantozzi, J. (2018). *Who Invented Bread*. Diakses dari <https://www.livescience.com/62536-who-invented-bread.html>, pada 22 November 2020.
- Garbacz, A. (2017). *Goldenrod Pastries : The History of The Cinnamon Roll*. Diakses dari <http://www.goldenrodpastries.com/journal/2017/04/09/the-history-of-the-cinnamon-roll/>, pada 9 September 2020.
- Gupta, A. (2017). *The Pound Cake: It's History and What Makes it a Classic Dessert*. Diakses dari <https://food.ndtv.com/food-drinks/the-pound-cake-its-history-and-what-makes-it-a-classic-dessert-1737189>, pada 14 November 2020.
- Indonesia Chef Association (2020). *Asal Usul Nastar dan Kastengel*. Diakses dari <https://indonesianchefassociation.com/article/content/cari-tahu-asal-usul-kue-nastar-dan-kastengel-yuk>, pada 25 September 2020.
- Katherina, J. (2015). *Petra Mark Town : Sejarah Cookies*. Diakses dari <https://petramarktown.weebly.com/artikel/sejarah-cookies>, pada 25 September 2020.
- Krsytaal, B. (2019). *14 American Regional Cookie Recipes : Super-Thick Chocolate Chip Cookies*. Diakses dari <https://www.washingtonpost.com/news/voraciously/wp/2019/12/02/thank-the-big-apple-for-these-humongous-chocolate-chip-cookies/>, pada 10 September 2020.

- Masih, M dan Desale, T. (2019). *Preparation of Banana Bread to Utilize the Over Ripe Banana*. India: College of Agriculture, hlm. 30.
- Oetoro, et al, (2012). *Smart Eating: 1000 Jurus Makan Pintar & Hidup Bugar*. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama, hlm. 10
- Pondan Story (2018). Pondan Quality Food for Lifestyle. Sejarah Muffin. Home page on-line. Diakses dari <https://pondan.com/article/sejarah-muffin/>, pada 9 september 2020.
- Raman, R, MS, RD. (2017). *Why Almond Flour is Better than Most Other Flours*. Diakses dari <https://www.almondgy.ch/wp-content/uploads/2017/05/Why-Almond-Flour-Is-Better-Than-Most-Other-Flours.pdf>, pada 14 November 2020.
- Saparinto, C. & Hidayati. (2010). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- School of Public Health Harvard T.H. Chan (2020). *The Nutrition Source*. Diakses dari <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/features/almonds/> pada 20 Agustus 2020.
- Sumarli, C, O dan Kurnianto, A. (2018). *Developing Karakter Animasi Berbasis Kudapan Khas Tionghoa*. Tangerang: School of Design, hlm. 166.
- Suryono, et al, (2018). *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Deskriptif*. hlm. 96
- The Ellesworth American (2018). *Almond Tuiles*. Diakses dari <https://www.ellsworthamerican.com/recipe/almond-tuiles/>, pada 9 September 2020.
- Widanti, A, Y dan Mustofa, A. (2015). *Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemanggangan*. Surakarta: Fakultas Teknologi dan Industri Pangan, hlm. 273.
- Wati, R. (2013). *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing*. Semarang: Fakultas Teknik Jasa Produksi, hlm. 33.