

## DAFTAR PUSTAKA

- Amendola, J & Nicole, R. 2003. *Understanding Baking: The Art And Science of Baking*. Canada: John Wiley & Sons Inc
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Cannone, C. 2010. *Macarons Authentic French Cookie Recipes From The Macarons Café*. Berkeley: Ulysses Press
- Ekafitri, R dan R. Iswowo. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Sumber Protein Pangan Darurat. *Jurnal Pangan* Vol 23 No. 2
- Fennyanto, E. 2013. Uji Kesukaan Hasil Jadi *Macaron* Menggunakan Pewarna Buatan dan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah [tesis]. Jakarta: Program Pascasarjana, Universitas Bina Nusantara.
- Hasiani, M.M. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea*) Pada Pembuatan *Macaroon* Terhadap Daya Terima Konsumen [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Daya> diakses tanggal 12 mei 2019
- <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Terima> diakses tanggal 12 mei 2019
- <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Konsumen> diakses tanggal 12 mei 2019
- <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Substitusi> diakses tanggal 12 mei 2019
- <https://ndb.nal.usda.gov/> diakses tanggal 20 Juli 2019
- <https://tasty.co/recipe/matcha-macarons> diakses tanggal 10 Mei 2019
- [https://www.simplyrecipes.com/recipes/coconut\\_macaroons/](https://www.simplyrecipes.com/recipes/coconut_macaroons/) diakses tanggal 10 Mei 2019
- Jusup, L. 2015. *Cookies Sehat Dari Negeri Jerman*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Kartohadirodjo, A. 2012. *Seri Ahli Masak : Macaron dan Meringue*. Jakarta: Erlangga
- Komah, R.I. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jengkong. *E-Journal Boga*. Volume 02 No.3
- Lavene, A. 2016. *Cake: A Slice Of History*. London: Hachette UK

- Mustakim, M. 2013. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta: Pustaka Barus Press
- Primarasa. 2018. *Serba Manis Macaron*. PT. Gaya Favorit Press
- Purwono dan R. Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Purwono, dan R Hartono. 2012. *Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Ratnasari,Dkk. 2015. Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisiko Kimia Dan Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan & Agroindustri* Vol 3 No.4
- Rukmana, R.H. 1997. *Kacang Hijau Budi Daya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius
- Sember, B. 2012. *Cookie: A Love Story: Fun Facts, Delicious Stories, Fascinating History, Tasty Recipes, and More About Our Most Beloved Treat*. America: Sember Resources
- Shin, T.P. 2018. *Creative Baking: Macaron Basics*. Singapore: Marshall Cavendish International Asia
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Syarbini, M.H. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Tiga Serangkai
- Tenggara, G.R. 2015. Uji Kesukaan Hasil Jadi *Macaron* Dengan Menggunakan Tepung Almond dan Tepung Kedelai [tesis]. Jakarta: Program Pascasarjana, Universitas Bina Nusantara.
- Utafiyani, dkk. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog. *Jurnal ITEPA* Vol 7 No. 1
- Widiawati, A dan Anjani, G. 2017. Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Journal Of Nutrition College* Vol 6 No.2
- Wiharto, dkk. 2016. Karakteristik Cookies dengan Substitusi Tepung Ganyong (Canna Edulis Ker) dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol 1 No.1