

DAFTAR PUSTAKA

- Hawari · B. Pujiasmanto · E. Triharyanto. 2019. *Morfologi dan kandungan flavonoid total bunga telang di berbagai ketinggian tempat tumbuh berbeda*. Jurnal Kultivasi Vol. 21 (1). Program Studi Agronomi, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Lisa Angriani. 2019. *Potensi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan*. Canrea Journal Vol. 2 Issue 1. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Marpaung, A.M. 2020. *Tinjauan dan Manfaat Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) bagi Kesehatan Manusia*. J. Functional Food. & Nutraceutical, 1(2), pp.1-23.
- Nur Agustina, Ryan Maulana, Heru Prono Widaya. 2022. *Karakteristik Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. 7(2). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Praptiningrum, W. 2015. *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung kacang merah Substitusi Tepung Terigu*. (Skripsi Online [Http://Lib.Unnes.Ac.Id/22872/1/5401410080.Pdf](http://lib.unnes.ac.id/22872/1/5401410080.pdf)). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluargafakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- R. Ayu. 2022. *Evaluasi Karakteristik Adonan Awal Butter Cookies Yang Menggunakan Tepung Kuning Telur Pada Lama Pengocokan Yang Berbeda*. (Skripsi Online [Http://Repository.Unhas.Ac.Id/Id/Eprint/18892/2/I011171361_Skripsi_02-08-2022%201-2.Pdf](http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/18892/2/I011171361_Skripsi_02-08-2022%201-2.Pdf)). Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Novita Widyastuti Sugeng, Ira Mayasari, Heny Ratnanigtyas. 2021. *Butter Cookies Substitusi Tepung Biji Durian :Modernisasi Dan Inovasi Kuliner Khas Kota Serang Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Durian*. Jurnal Pengolahan Pangan 6 (1) 20-27. Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Nawasari Indah Putri Sejati, Rifai Agung Mulyono. 2022. *Karakteristik Bolu Kukus dengan Penambahan Ekstrak dan Kelopak Bunga Telang*. Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi (JABJ), 11(2): 175-184.
- Faridah A, pada KS, Yulastri A, Yusuf L. 2008. Patiseri. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional. Winarno FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Suarni, *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian, 2009, 28 (2): 63-71.
- Boga Sari. 2006 Seputar tepung terigu <http://www.bogasari.com/tentang;kami/seputar-tepung-terigu.aspx>. Dicari pada jumaat 117 desember 2021.
- Rampengan, V., J. Pontoh, D.T. Sembel., 1985. Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerjasama Perguruan tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Makassar.
- Dewi, F.K., N. Suliasih dan Y. Garnida. 2019. *Penambahan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (Moringa oleofeira) pada berbagai suhu pemanggangan*. <https://jurnal.politanikoe.ac.id/>
- Angriani, Lisa, 2019. *Potensi ekstrak bunga telang (Clitoria Ternatea) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan*. Canrea Journal Vol. 2 (1):32-37, Juni 2019. <https://agritech.unhas.ac.id> .
- Hamidah, 2022. *Inovasi Soft Cookies Dari Tepung Mocaf Dan Tepung Bunga Telang Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal*. Vol. 17, No 1, Juni 2023. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59334/19078>
- Ayu Mustika⁽¹⁾, Wahyuningsih Wahyuningsih⁽²⁾, Octavianti Paramita⁽³⁾. 2019. *Pengaruh Teknik Perendaman pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (Bicolor L) Ditinjau dari Kualitas Butter Cookies*. Vol. 7, No 1, Juli 2023. Online <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/issue/view/1070>