

**PENGGUNAAN *CANOLA OIL* SEBAGAI PENGGANTI
MELTED BUTTER DALAM PEMBUATAN
*CHOCOLATE CHIP COOKIES***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi persyaratan Studi

Program Diploma III



Disusun oleh:

Mutiara Mahmuda Putri

NIM 201823104

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

2021

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“PENGUNAAN *CANOLA OIL* SEBAGAI PENGANTI *MELTED BUTTER* DALAM PEMBUATAN *CHOCOLATE CHIP COOKIES*”

NAMA : Mutiara Mahmuda Putri

NIM : 201823104

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.
NIP 19851111 201101 2 017

Pembimbing Pendamping,



Made Citra Yuniastuti, SE., MM.
NIP 19820603 200902 2 005

Penguji I,



Sandra Sanggaramasari, SE., M.Sc.
NIP 19860405 201101 2 008

Penguji II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP 19590127 198603 1 001

Bandung, Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan
kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Mutiara Mahmuda Putri

Tempat/Tanggal Lahir : Palembang, 4 Desember 2000

NIM : 201823104

Program Studi : Manajemen Patiseri

Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

Penggunaan *Canola Oil* Sebagai Pengganti *Meltd Butter* Dalam Pembuatan
Chocolate Chip Cookies

ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi~~ ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi~~ ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, 20 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Mutiara Mahmuda Putri

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan rasa puji dan syukur peneliti panjatkan ke-hadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas penelitian eksperimen yang berjudul “Penggunaan *Canola Oil* sebagai Pengganti *Meltd Butter* dalam Pembuatan *Chocolate Chip Cookies*.”

Pada Tugas Akhir ini berisi penelitian eksperimen yang dilakukan oleh peneliti untuk memenuhi persyaratan dalam Studi Program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak sedikit kesulitan dan hambatan yang dialami peneliti. Namun, berkat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung kepada peneliti sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan. Peneliti ingin mengutarakan dengan hati yang tulus dan ikhlas serta rasa syukur, terima kasih dan penghargaan yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung sekaligus Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
2. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. sebagai Ketua Program Studi MPI STP NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. sebagai Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan bimbingan pada peneliti.
4. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM. sebagai Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan dan bimbingan pada peneliti.
5. Seluruh dosen Manajemen Patiseri STP NHI Bandung atas ilmu yang telah diberikan selama kegiatan perkuliahan peneliti.
6. Mama dan Ayah yang selalu mendukung peneliti dengan motivasi dan doa yang telah diberikan.

7. Kakak dan adik peneliti, Mbak Uti dan Iyak yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir peneliti.
8. Sahabat peneliti, Dinda, Devi, Rika, Oca, dan Mika yang telah mendukung satu sama lain, sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

Akhir kata peneliti mengucapkan Alhamdulillah, semoga Allah SWT selalu menyertai langkah peneliti dan semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan serta sebagai bahan referensi dan informasi yang bermanfaat bagi pembaca.

Palembang, Oktober 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Metode Penelitian Dan Teknik Pengumpulan Data.....	8
E. Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	17
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA & PROSEDUR PERCOBAAN.	18
A. Tinjauan Pustaka.....	18
B. Prosedur Percobaan	23
BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A. Hasil Penelitian	45
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	52
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	62
BIODATA PENELITI.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Substitusi <i>Canola Oil</i> dalam <i>Baking</i>	3
Tabel 2. Perbandingan Nilai Gizi <i>Butter</i> dengan <i>Canola oil</i>	4
Tabel 3. Skala Penilaian Panelis	16
Tabel 4. Perbandingan Persentase Pra-eksperimen	25
Tabel 5. Hasil Pra-eksperimen	25
Tabel 6. Rancangan Eksperimental.....	27
Tabel 7. Alat-Alat Eksperimen	27
Tabel 8. Standar Resep	40
Tabel 9. Resep Eksperimen	42
Tabel 10. Perbandingan Hasil Penelitian.....	45
Tabel 11. Hasil Observasi	46
Tabel 12. Nilai Aspek Tampilan	47
Tabel 13. Nilai Aspek Tekstur.....	48
Tabel 14. Nilai Aspek Rasa.....	50
Tabel 15. Nilai Aspek Aroma.	51
Tabel 16. Hasil Akhir Uji Hedonik.....	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Panduan Observasi.....	58
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian Uji Hedonik.....	59
Lampiran 3. Daftar Nama dan Dokumentasi Panelis.....	61

DAFTAR PUSTAKA

- Alfia, H. (2013, Oktober 25). *Hanifah Alfia*. Diakses 21 Oktober 2021, dari hanifahalfiah.blogspot.com:
<http://hanifahalfiah.blogspot.com/2013/10/acara-v-uji-kesukaan-ranking-analisis.html>
- Almas, P., & Rezkisari, I. (2015, Desember 23). *Republika*. Diakses 17 Oktober 2020, dari Republika.co.id: <https://republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/15/12/23/nzsvsb328-4-rahasia-di-balik-lahirnya-chocolate-chip-cookies>
- Amaliyah, N. (2021, Juli 30). *yukmakan.com*. Diakses 19 Januari 2022, dari yukmakan.com: <https://www.yukmakan.com/post/bagaimana-vanilla-extract-dibuat-proses-panjang-dibalik-produksinya>
- Anna. (2021). *Homemade Food*. Diakses 29 November 2021, dari cassiskitchen.com: <https://cassiskitchen.com/bake/what-is-the-purpose-of-vanilla-extract-in-baking.html>
- Anni Faridah, dkk. (2008). *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Arofani, P. (2021, Februari 20). *IDN Times*. Diakses 19 Januari 2022, dari idntimes.com: <https://jajabakes.com/famous-amos-style-mini-chocolate-chip-cookies/>
- Builder, M. (2018, Februari 13). *myrecipes*. Diakses 8 Oktober 2021, dari myrecipes.com: <https://www.myrecipes.com/extracrispy/the-best-butter-substitute-for-every-situation>
- Bulow, A. (30 Juli 2014). *epicurious*. Diakses 29 November 2021, dari epicurious.com:
<https://www.epicurious.com/archive/blogs/editor/2014/07/things-you-didnt-know-about-chocolate-chip-cookies.html>
- Cakraborty, P. (2018, September 24). *Canola Oil vs Olive Oil*. Diakses 19 Januari 2022, dari extrachai.com: <https://www.extrachai.com/canola-oil-vs-olive-oil/>
- CanolaInfo. (2009). *The Heart-Smart Diabetes Kitchen: Fresh, Fast, and Flavorful Recipes Made with Canola Oil*. Virginia: American Diabetes Association.

- Castella, K. (2010). *Crazy About Cookies*. New York: Sterling Publishing Co., Inc.
- Danutirto, V. (2021, Agustus 31). *mybest*. Diakses 8 Oktober 2021, dari mybest.id: <https://my-best.id/125719>
- Decker, F. (2019, Oktober 10). *livestrong.com*. Diakses 29 November 2021, dari *livestrong.com*: <https://www.livestrong.com/article/466684-can-i-replace-butter-when-baking-cookies-with-vegetable-oil/>
- Djie, A. (2020, Januari 15). *SehatQ*. Diakses 25 Desember 2021, dari *sehatq.com*: <https://www.sehatq.com/artikel/apakah-minyak-canola-aman-dan-sehat>
- Eka & Odi. (2010, Februari 23). *detikfood*. Diakses 29 November 2021, dari *food.detik.com*: <https://food.detik.com/berita-boga/d-1305354/benarkah-minyak-canola-sehat>
- Felicia, A.H. (2021, November 22). *brambang blog*. Diakses 19 Januari 2022, dari *blog.brambang.com*: <https://blog.brambang.com/2021/11/22/4-jenis-minyak-untuk-masak-sudah-tahu-belum/>
- Food & Wine Editors. (2020, Desember 3). *Food&Wine*. Diakses 28 November 2021, dari *foodandwine.com*: <https://www.foodandwine.com/desserts/cookies/how-to-bake-cookies>
- Geng, C. (2021, Mei 27). *MedicalNewsToday*. Diakses 29 November 2021, dari *medicalnewstoday.com*: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/canola>
- Halidi, R. (2021, Juli 15). *suara.com*. Diakses 8 Oktober 2021, dari *suara.com*: <https://www.suara.com/lifestyle/2021/07/15/181500/survei-kesadaran-pola-hidup-sehat-orang-indonesia-meningkat-selama-pandemi?page=1>
- Halim, J. (2021, September 17). *Famous Amos Style Mini Chocolate Chip Cookies*. Diakses 19 Januari 2022, dari *jajabakes.com*: <https://jajabakes.com/famous-amos-style-mini-chocolate-chip-cookies/>
- Halimah, N. (2020, Maret 12). *RumahMesin*. Diakses 19 Januari 2022, dari *rumahmesin.com*: <https://www.rumahmesin.com/macam-macam-tepung/>
- Hayati, R. (2021, Februari 17). *PenelitianIlmiah.com*. Diakses 12 Oktober 2021, dari *penelitianilmiah.com*: <https://penelitianilmiah.com/skala-likert/>
- Herudiyanto, M. S., & Hudaya, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjajaran.

- Ina, G. (2020, November 23). bliblifriends. Diakses 28 November 2021, dari blibli.com: <https://www.blibli.com/friends/blog/aneka-cookies-parcel-natal/>
- Jamie. (2019, Februari 14). My Baking Addiction. Diakses 29 November 2021, dari mybakingaddiction.com: <https://www.mybakingaddiction.com/types-of-sugar/>
- Jang, A., Bae, W., Hwang, H. S., Lee, H. G., & Lee, S. (2015). Evaluation of Canola Oil Oleogels with Candelilla Wax as an Alternative to Shortening in Baked Goods. *Food Chemistry*, 258.
- Jenn. (2012, November 15). *canola eat well for life*. Diakses 8 Oktober 2021, dari canolaeatwell.com: <https://canolaeatwell.com/ask-judy-canola-oil-and-baking/>
- Jones, C., & Lenzi, R. (2013). *Chocolate Chip Cookies: Dozens of Recipes for Reinterpreted Favorites*. San Francisco: Chronicle Books Digital.
- Kaminski, L. (2021, April 9). *How to Make the perfect Chocolate Chip Cookies*. Diakses 19 Januari 2022, dari tasteofhome.com: <https://www.tasteofhome.com/article/perfect-chocolate-chip-cookies/>
- Kern, D. (2018, Juli 12). *Best Chocolate Chip Cookies Recipes*. Diakses 11 Oktober 2020, dari crazyfortrust.com: <https://www.crazyfortrust.com/best-chocolate-chip-cookie-recipe/>
- Konsultasi Data Penelitian & ArcGIS. (2020, Agustus 15). Konsultan Analisis Data Penelitian dan Peta Digital. Diakses 24 Desember 2021, dari patrastatistika.com: <https://patrastatistika.com/tag/cara-mengolah-data-kuesioner-skala-likert/>
- Kurniawan, A. (2021, Februari 19). *merdeka.com*. Diakses 11 Oktober 2021, dari merdeka.com: <https://www.merdeka.com/jabar/kuesioner-adalah-instrumen-untuk-mengumpulkan-data-ketahui-jenis-dan-kelebihannya-kln.html?page=2>
- Kusmiyati. (2013, Oktober 16). *liputan6*. Diakses 9 Oktober 2021, dari liputan6.com: <https://www.liputan6.com/health/read/721238/hebatnya-minyak-kanola-dibanding-yang-lain-nggak-nyesel-deh>
- Kusrini, M. Y. (2020, April 29). *Yukmakan.com*. Diakses 10 Oktober 2021, dari Yukmakan.com: <https://www.yukmakan.com/post/sejarah-cookies-kudapan-favorit-saat-ngeteh-atau-ngopi>

- Lestari, R. (31 Mei 2019). medcom.id. Diakses 29 November 2021, dari: medcom.id: <https://www.medcom.id/rona/kesehatan/ob3xlO8k-perbedaan-minyak-kanola-dan-minyak-sayur>
- Lewis, J. (2021). I Forgot It's Wednesday. Diakses 29 November 2021, dari: iforgotitswednesday.com: <https://www.iforgotitswednesday.com/should-you-use-salted-or-unsalted-butter-for-baking-cookies/>
- Liz. (2014, Januari 6). life made sweet. Diakses 29 November 2021, dari lifemadesweet.com: <http://www.lifemadesweet.com/role-eggs-baking-cookies/>
- Lopez-Alt, J. K. (2020, September 12). *serious eats*. Diakses 8 Oktober 2021, dari seriouseats.com: <https://www.seriouseats.com/the-food-lab-best-chocolate-chip-cookie-recipe>
- Maire, V. L. (2020, Mei 13). *KrogerHealth*. Diakses 11 Oktober 2020, dari KrogerHealth.com: <https://www.krogerhealth.com/stay-healthy/10-easy-ingredient-subs-missing-items-pantry>
- McDonald, R. (2015, Desember 24). CoconutOil.com. Diakses 29 November 2021, dari: CoconutOil.com: <https://coconutoil.com/why-canola-oil-is-not-the-healthy-oil-youve-been-led-to-believe/>
- Moskowitz, I. C. & Romero, T. H. (2009). *Vegan Cookies*. Cambridge: Da Capo Press.
- Mustinda, L. (2016, Juni 23). *detikfood*. Diakses 8 Oktober 2021, dari food.detik.com: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3240502/bagaimana-perbedaan-cookies-bertekstur-crispy-cakey-chewy-dan-gooey>
- Nierenberg, C. (2017, Juli 22). *livescience*. Diakses 11 Oktober 2021, dari livescience.com: <https://www.livescience.com/59893-which-cooking-oils-are-healthiest.html>
- Pakdosen. (2021, Desember 2). *dosen.co.id*. Diakses 26 Desember 2021, dari pakdosen.co.id: <https://pakdosen.co.id/cara-membuat-cookies/>
- Paramitha, T. (2012, September 11). *Viva*. Diakses 17 Oktober 2020, dari Viva.co.id: <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/350568-ketahui-5-bahan-pengganti-butter>
- Poilane, A. (2020, Desember 15). *masterclass*. Diakses 10 Oktober 2021, dari masterclass.com: <https://www.masterclass.com/articles/butter-for-bread-baking-tips#what-is-butter>

- Procter & Gamble. (2021). Home Made Simple. Diakses 29 November 2021, dari [homemadesimple.com](https://www.homemadesimple.com/kitchen/6-ingredients-that-affect-your-baking/): <https://www.homemadesimple.com/kitchen/6-ingredients-that-affect-your-baking/>
- Providence Health & Services. (2007, Juni). *Providence Health & Services Oregon and Southwest Washington*. Diakses 8 Oktober 2021, dari [oregon.providence.org](https://oregon.providence.org/forms-and-information/a/ask-an-expert-butter-vs-margarine-which-is-better-for-you/): <https://oregon.providence.org/forms-and-information/a/ask-an-expert-butter-vs-margarine-which-is-better-for-you/>
- Purwanto, Erwan & Sulistyatuti. (2011). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Untuk Administrasi Publik Dan Masalah-Masalah Sosial*. Yogyakarta: Gaya Media.
- Putri, P. (2017, April 16). *bobo.id*. Diakses 9 Oktober 2021, dari [bobo.grid.id](https://bobo.grid.id/read/08674497/chocolate-chips-cookies-camilan-lezat-yang-tak-sengaja-diciptakan): <https://bobo.grid.id/read/08674497/chocolate-chips-cookies-camilan-lezat-yang-tak-sengaja-diciptakan>
- Rahadiyanti, A. (2020, September 16). Blog AhliGiziID. Diakses 24 Desember 2021, dari [ahligizi.id](https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/): <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- Rahman, N.A. (2021, Februari 23). IDN Times. Diakses 19 Januari 2022, dari [idntimes.com](https://www.idntimes.com/food/dining-guide/naufal-al-rahman-1/perbedaan-mentega-dan-margarin/5): <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/naufal-al-rahman-1/perbedaan-mentega-dan-margarin/5>
- Ramdhani, E. C., Sapitri, J. E., & Rizkyansyah, M. (2018). Sistem Informasi Penyewaan Peralatan Event Organizer Berbasis Webpada PT. Adecon Jakarta. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 392.
- Redaksi BisnisUKM. (2020, Februari 19). *BisnikUKM*. Diakses 8 Oktober 2021, dari [BisnisUKM.com](https://bisnisukm.com/usaha-rumahan-untung-besar-dari-cookies-aneka-rasa.html): <https://bisnisukm.com/usaha-rumahan-untung-besar-dari-cookies-aneka-rasa.html>
- Rodgers, R. (2010). *Tea and Cookies*. New York: HarperCollins Publisher Inc.
- Sarah. (2021). Baking Kneads. Diakses 29 November 2021, dari [bakingkneads.com](https://www.bakingkneads.com/what-does-baking-soda-do-for-cookies/): <https://www.bakingkneads.com/what-does-baking-soda-do-for-cookies/>
- Sevier, J. (2018, Februari 7). *epicurious*. Diakses 29 November 2021, dari [epicurious.com](https://www.epicurious.com/ingredients/best-all-purpose-flour-for-baking-article): <https://www.epicurious.com/ingredients/best-all-purpose-flour-for-baking-article>
- Shabrina, A. (2020, Desember 21). *hellosehat*. Diakses 10 Oktober 2021, dari [hellosehat.com](https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/minyak-canola-sehat-atau-tidak/): <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/minyak-canola-sehat-atau-tidak/>

- Shintaries. (2015, Juni 6). SHINTARIES. Diakses 25 Desember 2021, darishintaries.com: <https://shintaries.com/lebih-sehat-dengan-canola-oil/>
- Susiwi, S. (2009). Penilaian Organoleptik. Diakses 23 Desember 2021, dari http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29._Penilaian_Organoleptik.pdf
- Syarifnidawaty. (2020, November 10). *Universitas Raharja*. Diakses 11 Oktober 2021, dari raharja.ac.id: <https://raharja.ac.id/2020/11/10/observasi/>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 70.
- Thabroni, G. (2021, Februari 12). *serupa.id*. Diakses 11 Oktober 2021, dari [serupa.id: https://serupa.id/metode-penelitian-eksperimen/](https://serupa.id/metode-penelitian-eksperimen/)
- The Cookie Elf. (2013). *The Cookie Elf*. Diakses 29 November 2021, dari [cookie-elf.com: http://www.cookie-elf.com/sugar-in-cookies.html#sthash.91hYH69U.dpbs](http://www.cookie-elf.com/sugar-in-cookies.html#sthash.91hYH69U.dpbs)
- Tridiyanisa. (2011, Mei 20). *Catatan Harian Tridiyanisa*. Diakses 21 Oktober 2021, dari [3diyanisa3.blogspot.com: https://3diyanisa3.blogspot.com/2011/05/panelis-dalam-pengujian-sensori.html](https://3diyanisa3.blogspot.com/2011/05/panelis-dalam-pengujian-sensori.html)
- Ustin, F. (2022, Januari 1). *Serambinews.com*. Diakses 19 Januari 2022, dari [aceh.tribunnews.com: https://aceh.tribunnews.com/2022/01/01/6-risiko-penyakit-akibat-konsumsi-makanan-dan-minuman-manis-yang-mengandung-gula-pasir](https://aceh.tribunnews.com/2022/01/01/6-risiko-penyakit-akibat-konsumsi-makanan-dan-minuman-manis-yang-mengandung-gula-pasir)
- Weldon Owen Inc. (2008). *Perfect Cookies*. San Francisco: Fog City Press.