

## DAFTAR PUSTAKA

- Arief, R.W, Robet Asnawi, dan N. R. (2015). Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung dan Analisis Kelayakannya Secara Ekonomi di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur. Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan, 161–169.
- Ayu, L. S. (2020). Pengaruh proporsi Tepung Jagung (*Zea mays*) Dan tepung Kacang Hijau(*Vigna radiata*) Terhadap Sifat Organoleptik Brownies Kukus. Fakultas Vokasi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.
- Cahyo, D. D. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Sifat Fungsional Tepung Gapek Terfermentasi. In Digital Repository Universitas Jember (Issue September 2019).
- Deglas W. (2018). Kajian Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptic Kripik Singkong Variasi Konsentrasi Larutan Natrium Bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ) Dengan Proses Pendahuluan. Teknologi pangan, Politeknik Tonggak Equator Pontianak. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 9 (2).
- Dewi Rosa Radita Kasih. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi Brownies Kukus. e-Jurnal Tata Boga Volume 8, No. 2
- Dewi, I dan E. H. (2019). Manfaat Ubi Kayu Dalam Pemenuhan Kebutuhan Hidup Petani Hkm Wana Lestari I, Kecamatan Playen, Kabupaten Gunungkidul. Balai Litbang Lingkungan Hidup Dan Kehutanan Makassar, 136–147.
- Elvina Novyanti Pulungan. (2013). Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Brownies Singkong. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara 2013.
- Esteria Priyanti dan Kurnianingsih. (2022). Pengaruh Komposisi Tepung Sorgum Dan Tepung Sigkong Terhadap Penerimaan Brownies Muffin. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, Vol. 10, No. 1
- Febriyanti Hunowu dan Fitri Yani Arbie. (2018). Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Brownies Kukus Dengan Penambahan Jagung Manis. *Health and Nutritions Journal*, IV(II), 77–85.
- Fellows V, R. (2000). Mutu Fisik, Indeks Glikemik Dan Sifat Sensori Brownies Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) Panggang Dengan Penambahan Sekam Psyllium Dan Variasi Lemak. Thesis
- Feti Fera, Asnani, Nur A. (2019). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Produk Stik Dengan Subtitusi Daging Ikan Gabus (*Channa Striata*). Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo. Thesis.
- Firdaus, N.R, PK. Dewi Hayati, Y. (2016). Karakterisasi Fenotipik Ubi Kayu ( *Manihot Esculenta Crantz*) Lokal Sumatera Barat. *Jurnal Agroteknologi*, 10(01), 104–116.

- Fizriani Atia, Nela Eska P, Triandita N. (2019). Sifat Kimia Dan Sensori Brownies Berbahan Baku Tepung Mocaf, Jagung Dan Kedelai Hitam. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.2, No.2
- Hasby Hamyat, Hastian, S. (2019). Program Kemitraan Masyarakat (Pkm) Pengembangan Usaha Kabuto Dan Rekayasa Alat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 101–107.
- Herman S., Subhan D., Agnes M., Dian A.P., P. R. M. (2022). Pemanfaatan Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Tepung Mocaf Dalam Meningkatkan Nilai Tambah Ekonomi di Desa Pacellekang. *S u r y a a b d i m a s*, 6(1), 42–48.
- Hildha Ayu Massytah, I Gusti Ayu Ekawati, N. W. W. (2019). Perbandingan Mocaf Dengan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Brownies Kukus Gluten Free Casein Free (Gfcf). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 1–7.
- Ina Russiana. (2022). Proses Pembuatan Brownies Kukus. *Cookped*. <https://cookpad.com/id/resep/16411659-brownies-kukus>.
- Kartini D.T, Nadimin, Agung. (2019). Daya Terima Dan Uji Kadar Protein Pada Eskrim Dengan Penambahan Tepung Tempe. *Jurusan Gizi, Polteknik Kesehatan Kemenkes Makassar. Jurnal Media Gizi Pangan*, Vol. 26
- Lean, M. (2013). *Ilmu Pangan Gizi & Kesehatan edisi Ke-7*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Maulida, S. (2014). Sekilas Tentang Coklat, (Online), Diakses 15 Mei 2023.
- Masniah dan Yusuf. (2013). Potensi Ubi Kayu Sebagai Pangan Fungsional. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, 580–587.
- Muhadjir Fathan. (2013). Karakteristik Tanaman Jagung. In *Balai Penelitian Tanaman Pangan Bogor (Issue 13, pp. 1–16)*.
- Manzalina Z.A, Sulfiat.S, Kamal R. (2019). Daya Terima Terhadap Cita Rasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Jurnal Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, Vol.8
- Novia R, dan Budi S. (2022). Karakteristik Organoleptik dari Pengembangan Produk *Brownies* Dengan Substitusi Tepung Oncom Hitam Dan Sorgum Untuk Balita Gizi Kurang. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, Vol.3, No 2
- Rahayu, P., & Priyanti, E. (2021). Studi Pembuatan Chocolate Lava Cake Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Singkong. *Garina*, 13(2), 143–157.

- Rani Dwi R. (2018). Pengembangan Stik Bawang Substitusi Tepung Belut (*Monopterus Albus*) dan Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annus*) sebagai Alternatif Camilan Ibu Hamil. Fakultas Ekologi Manusia Institusi Pertanian Bogor
- Safari fifi, R. (2021). Hubungan Pengetahuan Dengan Tindakan Ibu Tentang Pemberian Cemilan Sehat Pada Balita Di Dusun Vi-A Kecamatan Labuhan Deli Kabupaten Deli Serdang Tahun 2020. *Jurnal Stindo Profesional*, VII(2), 10–18.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Sri Rooidah Nur Azmi. (2022). Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Daya Terima, Protein Dan Kadar Serat Pada Brownies Panggang Tepung Gamplek Untuk Anak Usia Sekolah Dasar. Thesis.
- Sri Rahayu. (2013). Daya Terima Dan Kadar Serat Pada Brownies Dengan Penambahan Tepung Oatmeal (*Avena Sativa*). *Media Gizi Pangan*, Vol. 28, Edisi 1
- Vicky Rosita. (2017). Mutu Gizi, Indeks Glikemik Dan Sifat Sensori Brownies Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) Panggang Dengan Penambahan Sekam Psyllium Dan Variasi Lemak. Thesis.
- Warigiono. (2008). Perkiraan Umur Simpan Tepung Gamplek Yang Dikemas Dalam Berbagai Kemasan Plastik Berdasarkan Kurva Isoterm Sorpsi Lembab. Thesis.
- Wisdar Artika. (2021). Daya Terima Brownies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor Dan Tepung Sagu. Thesis.
- Winarwo, F. G. (2008). Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuni Shinta Rina. (2022). Kajian Sifat Kimia Dan Organoleptik Tortila Tepung Jagung (*Zea mays*) Dengan Substitusi Tepung Kelor (*Moringa oleifera*). Thesis.