

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B. (2017). *Peningkatan Kadar Antosianin Beras Merah Dan Beras Hitam Melalui Biofortifikasi. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 36(2), 91. <https://doi.org/10.21082/jp3.v36n2.2017.p91-98>
- Andriani, A. R. O. W., Ansharullah, & Asyik, N. (2018). *Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dan Tepung Jagung (Zea Mays L.) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 3(6), 1448–1459.
- Arifin, A. S., Yuliana, N. D., & Rafi, M. (2019). *Aktivitas Antioksidan Pada Beras Berpigmen Dan Dampaknya Terhadap Kesehatan. Pangan*, 28(1), 11–22.
- Azis, R. (2020). *Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam). Journal Of Agritech Science (Jasc)*, 4(1), 30–42. <https://doi.org/10.30869/jasc.v4i1.558>
- Cahyadi, D. Z. A. W., & Firdhausa, A. S. (2019). *Kajian Perbandingan Tepung Terigu (Triticum Aestivum) Dengan Tepung Jewawut (Setaria Italica) Terhadap Karakteristik Roti Manis. Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 180. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i3.1267>
- Chandra, L., Marsono, Y., & Sutedia, A. M. (2018). *Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Beras Merah Dengan Variasi Suhu Perebusan Dan Suhu Pengeringan. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 13(2), 57–68.
- Dwipayanti, H. (2020). *Pengaruh Rasio Tepung Mocaf Dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus. Poltekkes Denpasar*.
- Gloria, J. S., Wisaniyasa, N. W., & Yusa, N. M. (2022). *Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara L .) Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L .) Terhadap Karakteristik Flakes. 11(2)*, 350–361.
- Hairiyah, N., & Yulia Rahayu, R. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Dan Gula Aren Pada Pembuatan Nata De Coco Effect Of Sugar And Palm Sugar Concentration In Making Nata De Coco. Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(2), 141–146.
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). *Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam. Jurnal Karakteristik Beras*, 15(1), 79–91.
- Indriyani, F., Suyanto, A., & Nurhidajah. (2019). *Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 27–34.
- Juliana, Andrea, C., & Sopyana, F. (2022). *Penggunaan Tepung Oat Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies. Journal Ubm*, 1–8.
- Luthfi, A. D., Agdia, B., & Artha, P. (2021). *Food Scientia Journal Of Food Science And Technology Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dengan Penambahan Pisang (Musa Paradisiaca L .) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Almond Crispy The Effect Of Substitution Of Red Rice Flour (Oryza. 1(1)*, 58–68. <https://doi.org/10.33830/fsj.v1i1.1451.2021>
- Marpaung, R., & Putri, S. N. (2019). *Karakteristik Mutu Organoleptik Olahan Coklat Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda Pada Biji Kakao Lindak (Theobroma Cacao L.)". Jurnal Media Pertanian*, 4(2), 64. <https://doi.org/10.33087/jagro.v4i2.83>

- Meisha, K. R. (2019). *Perbandingan Tepung Kacang Lupin (Lupinus Angustifolius) Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Brownies Kukus*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Mijiling Astuti, R. (2018). *Pengaruh Lamanya Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies Terhadap Kualitas Brownies Ditinjau Dari Aspek Inderawi*. *Teknobunga*, 6(1), 51–60.
- Mulyadi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). *Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan*. *JURNAL CAFETARIA*, 3(2), 51–68.
- Nilam Andriyani¹, Dwiwati Pujimulyani, I. A. F. (2023). *Evaluasi Tingkat Kesukaan, Sifat Fisik Dan Kimia Stick Mocaf-Terigu Yang Dibuat Dengan Variasi Penambahan Baking Powder Dan Bubuk Kunyit (Curcuma Domestica Val.)*. 2(1).
- Noviani, D. A. (2020). *Variasi Pencampuran Tepung Sukun (Artocapus Communis) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Serat Pangan Pada Brownies*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Nurhidajah, N., & Nurrahman, N. (2017). *Efek Hipoglikemik Kecambah Beras Merah Pada Tikus Yang Diinduksi STZ-NA Dengan Parameter Kadar Insulin, Indeks HOMA-IR Dan HOMA B (Hypoglycemic Effect Of Red Rice Germ On Insulin Levels, HOMA-IR, And HOMA B Index Of STZ-NA Induced Rats)*. *Agritech*. <https://doi.org/10.22146/agritech.16767>
- Nurjannah Fahima. (2021). *Daya Terima Kerupuk Sagu (Metroxylon, Sp.) Dengan Penambahan Ikan Gabus (Channa Striata) Bagi Masyarakat Desa Ulupohara Kecamatan Besulutu Kabupaten Konawe*.
- Puspitasari, P. A. (2022). *Media Alternatif Tepung Beras Merah Dekstrosa Agar Sebagai Pengganti Media Potato Dextrose Agar Untuk Pertumbuhan Jamur Trichophyton Mentagrophyt*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Pustaka, B. W., Kurnia Robby, H., Syaeful Barqi, W., & Harismah, K. (2017). *Uji Organoleptik Dan Kalori Brownies Kelor (Moringa Oleifera) Dengan Substitusi Pemanis Stevia (Stevia Rebaudiana)*. 109–116.
- Putri, A. F. (2016). *Pengaruh Beras Merah (Oryza Nivara), Pati Sagu (Metroxylon Sp) Dan Rumpun Laut (Euchema Cottonii) Terhadap Karakteristik Bihun*. Universitas Pasundan.
- Ratnasari, D. (2016). *Tinjauan Sifat Fisik Dan Kadar Serat Pada Brownies Kukus Dengan Variasi Campuran Tepung Beras Merah*. *Skripsi Jurusan Gizi*, 1–123. http://perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id/assets/file/Kti/1502100049/13._BAB_II_Tinjauan_Teori_.pdf
- Riza, M. F., Nikmah, N., Hidayah, S. N. L., Anggraeni, V. D., Jannah, R. K., Afiah, N., & Malichatin, H. (2021). *Peningkatan Literasi Keluarga Dalam Konten Edukatif Pembuatan Brownies Kukus Melalui Youtube*. *Berdikari: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*. <https://doi.org/10.18196/berdikari.v9i1.9804>
- Rochim, L., NOOR, T., & TJARONO, S. (2016). *Tinjauan Fisik Dan Kadar Serat Pada Brownies Kukus Dengan Variasi Campuiran Tepung Beras Merah*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Ruslan, M. (2018). *Daya Terima Dan Indeks Glikemik Makanan Brownies Yang Diperkaya Tepung Beras Merah Dan Kurma*. Vol 10. No, 166-172.
- Sabila, M., Suter, I. K., & Timur Ina, P. (2020). *Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung*

- Beras Merah (*Oryza Nivara*) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 161.
<https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p06>
- Salihat, R. A., & Putra, D. P. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Ungu Terhadap Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus*. *Jurnal Teknologi Pangan*. <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i2.2942>
- SERANG, D. A. (2022). *Pengaruh Penambahan Coklat Batang Yang Berbeda Dalam Pembuatan Selai Ampas Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea*)* (Issue 8.5.2017).
- Setianingsih, W. E. (2018). *Pelatihan Pembuatan Brownies Kukus Dan Sistem Pemasarannya Dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu PKK* *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 4(2), 140.
https://doi.org/10.32528/pengabdian_iptek.v4i2.1846
- Sholikah, N., Mufid, A. A., Bachrul, A. S., Hidayat, T. R., & Yoga, Y. (2021). *Pengolahan Susu Sapi Menjadi Susu Pasteurisasi Untuk Meningkatkan Nilai Susu Dan Daya Jual*. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 2(1), 75.
<https://doi.org/10.33474/jp2m.v2i1.10448>
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit*. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Suliartini, N. W. S. (2018). *Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara*. *Jurnal Ilmiah Budidaya*, 4(2), 43–48.
- Syahsudarmi, S. (2020). *Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home Industry (Studi Kasus Pada Home Industri “Ollanda Brownies” Panam Pekanbaru)*. *Eko Dan Bisnis: Riau Economic And Business Review*. <https://doi.org/10.36975/jeb.v11i3.281>
- Syerra. (2016). *Tinjauan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan Serta Skor Keamanan Pangan (SKP) Di RSU Bethesda Lempuyangwangi*.
- Tarigan. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah Dengan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Organoleptik Brownies Kukus*. Universitas Pasundan.
- Violita, Lady, Purba, R., Emilia, E., Damanik, M., & Juliarti, J. (2021). *Uji Organoleptik Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Biji Alpukat*. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal Of Nutrition And Culinary)*, 1(2), 1.
<https://doi.org/10.24114/jnc.v1i2.26854>
- Yulianti, M. A. (2020). *Evaluasi Sensori Produk Coklat Batangan Berbahan Baku Biji Kokao Kering Pada Berbagai Perlakuan Fermentasi*. 9(2), 53–59.
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). *Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional Dan Manfaat*. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.
<https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>
- Zuhriani, F. (2015). *Kualitas Organoleptik Brownies Kukus Dari Tepung Beras Hitam Naskah*. In *Ekp*.