

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Eightiani Devi. 2021. "Pengaruh Penambahan Tepung Sukun Dan Proses Pemanggangan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Pada Brownies Panggang The Effect Of Addition Of Breadfruit Flour And Baking Process On Physical And Sensory Characteristics Of Baked Brownies."
- Aprilia, Moniquee Priscilla. 2019. "Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Produk Kue Marmer, Cookies, Dan Brownies."
- Azizah, Putri Nur. 2021. "Manajemen Proses Produksi Blok Milk Chocolate 250 Gram Dengan Metode Plan Do Check Action (Pdca) Di Pt. Kampung Coklat Blitar Jawa Timur."
- Bararah, Silvi Febri. 2021. "Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Kukus."
- Dianah, Mukhlis Syiatud. 2020. "Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L)." *Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.*
- Dwipayanti, Herry. 2020. "Pengaruh Rasio Tepung Mocaf Dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus."
- Hidayati, Alfadia. 2022. "Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Lidah Kucing Gemjo Berbahan Baku Tepung Gembili (*Discorea Esculenta* L.) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)."
- Jayanti, Wiwin Tri, Nurwantoro Nurwantoro, And V Priyo Bintoro. 2017. "Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Fisik Cookies."
- Lestari, Budi. 2022. "Variasi Campuran Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Donat Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Kalsium."
- Maghfiroh, Jazilatul. 2017. "Pengaruh Intensitas Cahaya Terhadap Pertumbuhan Tanaman." In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Biologi Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Mipa, Universitas Negeri Yogyakarta*, 51–58.
- Martianingsih, Nuning, Hittah Wahi Sudrajat, And Lili Darlian. 2016. "Analisis Kandungan Protein Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.) Terhadap Variasi Waktu Perkecambahan." *J. Ampibi* 1(2): 38–42.
- Nathania, Annisa Nidya. 2016. "Pengaruh Perbandingan Lemak Kakao Dengan Santan Dan Konsentrasi Lesitin Terhadap Karakteristik Dark Chocolate."
- Nisa, Risa Ulfatun. 2016. "Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) Dan Suhu Pemanggangan

Terhadap Karakteristik Cookies.”

Nuraeni, Maya Dewi Resmi. 2016. “Kajian Organoleptik Dan Fisiko Kimia Olahan Coklat Rasa Jahe Dengan Tempering Dan Tnpa Tempering.”

Permatasari, Anggi. 2018. “Kadar Serat Dan Sifat Sensoris Brownies Yang Di Substitusi Dengan Tepung Rebung Ampel.”

Pradipta, O E I Jonathan Candra. 2016. “Pengolahan Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis*), Ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas*), Dan Apel Fuji (*Malus Sylvestris*) Sebagai Bahan Snack Bar.”

Salihat, Rera Aga, And Dian Pramana Putra. 2021. “Pengujian Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Panggang Dari Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Ungu.” *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan* 6(2): 3817–30.

Setyani, Sri, Siti Nurdjanah, And Dian Ayu Pratiwi Permatahati. 2017. “Formulasi Tepung Tempe Jagung (*Zea Mays L.*) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Sensory Brownies Panggang [The Formulation Of Corn Tempeh Flour (*Zea Mays L.*) And Wheat Flour Toward Chemical, Physical And Sensory Characteristics Of Baked Brow.” *Teknologi Industri Pertanian* 22(2).

Sri Yuniar, Sri Yuniar. 2020. “Pemanfaatan Limbah Kulit Ari Biji Kakao (*Theobroma Cacao L*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Produk Olahan Brownies Cokelat.”

Srinovia, Mugni. 2016. “Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar Dan Perbandingan Margarin Dengan Mentega Terhadap Karakteristik Kue Kering Kaasstengel Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*)”

Sufiat, Suryati. 2019. *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press.

Utami, Aulia Putri. 2021. “Variasi Campuran Tepung Buah Mentega (*Diospyros Blancoi*) Dalam Pembuatan Nastar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Dan Aktivitas Antioksidan.”

Whika, Febria Dewatisari, Rumiyantri Leni, And Rakhmawati Ismi. 2017. “Rendemen Dan Skrining Fitokimia Pada Ekstrak Daun *Sansevieria Sp.*” *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 17(3): 197–202.

Yuliani, Diah, Agung Setya Wardana, And S Tp. 2018. “Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Brownies Panggang.”