

## DAFTAR PUSTAKA

- Albab, S.U., & Susanto, W.H. 2016. Pengaruh Proporsi *Mocaf* Dengan Ubi Jalar Oranye dan Penambahan *Baking Powder* Terhadap Sifat Kerupuk Cekeremes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (2): 515-524.
- Andragogi, V., Bintoro, V.P., & Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2 (2): 163-167.
- Arbi, A.S. 2018. Pengenalan Evaluasi Sensori. <http://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG4427-M1.pdf>.
- Assyifa, N.M, *et al.* 2019. Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor L. Moench*) dengan Tepung Ganyong (*Canna edulis Kerr.*) dan Ukuran Partikel Tepung Sorgum terhadap Karakteristik *Brownies* Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2020: 5.
- Atmoko, T. P. H. 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 8 (1):1.
- BBC (*Bogasari Baking Center*). 2014. *Cake Making*. Jakarta: BBC (*Bogasari Baking Center*).
- Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Dinas Ketahanan Pangan. 2021. Diversifikasi Pangan Melalui Dinas Ketahanan Pangan. <https://disketapang.bantenprov.go.id/Berita/topic/177>. Diakses tanggal 2 April 2021.
- Duta Persada. 2021. Macam-macam *Kitchen Utensil* dan *Kitchen Equipment* Beserta Fungsinya. [https://www.dutapersadajogja.com/assets/images/post/Macam-Macam\\_Kitchen\\_Utensil\\_Dan\\_Kitchen\\_Equipment\\_Beserta\\_Fungsinya.jpg](https://www.dutapersadajogja.com/assets/images/post/Macam-Macam_Kitchen_Utensil_Dan_Kitchen_Equipment_Beserta_Fungsinya.jpg). Diakses tanggal 11 Maret 2021.
- Elida., Syarif, W., & Sari, Y.I. 2021. Standarisasi Resep Randang Daging di Sumatra Barat Menuju Makanan Komersil dan Mendunia. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*. 13 (01): 90.
- Erungan, A.C., Ibrahim, B., & Yudistira, A.N. 2020. Analisis Pengambilan Keputusan Uji *Organoleptik* dengan Metode *Multi* Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 2354-886x: 1.

- Hanum, Z, *et al.* 2021. Teknologi Pengolahan Susu. Edisi pertama. Aceh : Syiah Kuala University Press.
- Hayati, L.A. 2017. Variasi Rasio Bubur Pisang dan Penambahan Cokelat Bubuk Pada Pembuatan Es Krim. *Jurnal Ilmiah Indonesia*. 2 (2): 98-107.
- Khotijah, S.F. 2015. Eksperimen Pembuatan *Brownies* Tepung Terigu *Substitusi* Tepung Jerami Nangka. *Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga*. 2 (1): 20.
- Maryuliana, M., Subroto, I.M.I., & Haviana, S.F.C. 2016. Sistem Informasi Angket Pengukuran Skala Kebutuhan Materi Pembelajaran Sebagai Pendukung Pengambilan Keputusan di Sekolah Menengah Atas Menggunakan Skala *Likert*. *Jurnal Transistor Elektro dan Informatika*. 1 (1): 1-2.
- Meldida, C. 2021. Studi Literatur Faktor Pengolahan Produk *Bakery* Terhadap Kadar *Antioksidan*. *Doctoral Dissertation*. Nomor penerbitan 2021: 1.
- Mulyanto, B.P., Wulandari, Y.W., & Mustofa, A. 2020. Karakteristik *Brownies* Kukus Tepung Jewawut (*Setarica italica*) dan Tepung Maizena dengan Pengaruh Lama Proses Pengukusan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 5(1): 2.
- Niswatin, K., & Zainiyati, H.S. 2020. Implementasi Model SAMR (*Substitution, Augmentation, Modification, Redefinition*). *Jurnal Pendidikan*. 15 (2): 283-293.
- Samuel, R., Azmi, I.N., & Giyatmi, G. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu *Brownies* Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. 1 (2): 1-8.
- Sari, I.N, *et al.* 2020. Substitusi Tepung Ubi Kayu Tinggi Protein Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris *Brownies* Kukus. *Majalah Teknologi Agro Industri*. 12 (1): 2.
- Selera.id. 2021. Pilih Mana: *Brownies* Kukus atau *Brownies* Panggang?. <https://www.selera.id/pilih-mana-brownies-kukus-atau-brownies-panggang/>. Diakses tanggal 13 Oktober 2021.
- Sidik, D.M., & Sumasukrisna, T.E. 2019. Substitusi Tepung Kulit Pisang pada Product *Brownies* Kukus. *Jurnal Perhotelan*. 2019: 41-42.

- Sumarno, *et al.* 2013. *Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. Edisi 2013. Jakarta: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T.R. 2018. Uji Kesukaan dan *Organoleptik* Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara *Dekriptif*. *Jurnal Pariwisata*. 5(2): 97.
- Pernyataan Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2020. *Statistik Konsumsi Pangan*. Jakarta: epublikasi Setjen Pertanian.
- Putri, R.M.S., & Mardesci, H. 2018. Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7 (2): 19.
- Rahmadewi, Y.M., & Darmadji, P. 2019. Evaluasi Sensoris Cokelat Batang dari Biji Kakao Rakyat dengan Kondisi Fermentasi dan Pengeringan Yang Berbeda. *Jurnal Dunia Gizi*. 2 (1): 56-62.
- Ramadhan, M.F., Setyorini, E., Rachmawati, N., & Andriati, E. 2019. *Ayo Berkebun Vanili*. Buku Perkebunan Kementerian Pertanian. 2019: 2.
- Rosita, V. 2017. Mutu Gizi, *Indeks Glikemik* dan Sifat Sensori *Brownies* Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) Panggang dengan Penambahan Sekam *Psyllium* dan Variasi Lemak. *Jurnal Kimia*. 2017: 1-3.
- Rusdiyah, E.F. 2019. Teknologi Pembelajaran Implementasi Pembelajaran Era 4.0. *Jurnal Teknologi Pembelajaran*. 2019: 92-94.
- Widarta, I.W.R. 2018. *Teknologi Telur*. Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana Denpasar. Januari, 2018: 1.
- Widyaningrum, B., Helbawanti, O., Khoerunisa, N., & Srigustini, A. 2022. Penganekaragaman Bahan Pangan Sebagai Strategi Mempertahankan Daya Tahan Tubuh Di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Nusantara*. 6 (2): 531-541.
- Zainal, Z., Laga, A., & Rahmatiah, R. 2018. Studi Pembuatan *Brownies* Kukus dengan Substitusi Daun Singkong (*Mannihot Utilissima*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2018: 2.
- Zuhriani, F., & Rahayu, T. 2015. Kualitas Organoleptik *Brownies* Kukus dari Tepung Beras Hitam. *Jurnal Doctoral dissertation, UMS*. 2015: 1.