

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, N., & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces Cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*, 1(2): 65-76.
- Achmad, F., Palad, M. S., & Mansyur, M. H. (2024). Karakteristik Nilai Gizi dan Sensorik pada Brownies Kukus dengan Penambahan Tepung Beras Merah. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 12(2), 242-249.
- Amelia, R., Julianti, E., & Nurminah, M. (2020). Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu dan penambahan xanthan gum terhadap mutu donat. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(3), 263-274.
- Ardiansyah, P. R., Wonggo, D., Dotulong, V., Damongilala, L. J., Harikedua, S. D., Mentang, F., & Sanger, G. (2020). Proksimat Pada Tepung Buah Mangrove *Sonneratia Alba*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(3), 82-87.
- Asikin, A. N., Kusumaningrum, I., & Sutono, D. (2015). Extraction And Characterization of Functional Properties of Carrageenan *Kappaphycus Alvarezii* From Coast of Kutai Timur District. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 7(1).
- Astuti, R. M. (2018). Pengaruh Lamanya Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies Terhadap Kualitas Brownies Ditinjau Dari Aspek Inderawi. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 6(1), 51-60.
- Asyhari, L., Fertiasari, R., & Tritisari, A. (2021). Pengujian kadar air dan umur simpan tepung pisang. *Jurnal Agrofood*, 3(1), 15-20.
- Cahyani, E., Renda, U., & Nasrullah, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kualitas Brownies Kukus. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)* (Vol. 3, No. 1).
- Darmawati, D., Putri, S. K., Rizki, Z., & Yenni, Y. (2024). Pengaruh waktu pemanasan terhadap protein pada susu. *JoMLaT (Journal of Medical Laboratory Technology)*, 1(2), 13-18.
- Dewi S. A. P. (2022). Perbandingan Kualitas Brownies Coklat dengan Campuran Wortel. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis* 1 (4): 1008-1029.
- Djasibanim, H. R., Duka, F. S., & Lobo, A. T. D. (2023). Pengaruh Penambahan Minyak Kenari (*Canarium Vulgare* Sp) Terhadap Kualitas Organoleptik Brownies Coklat Kukus. *Fruitset Sains: Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 11(5), 385-390.
- El Husna, N., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302.
- Fibriafi, R., & Ismawati, R. (2018). Pengaruh substitusi tepung kedelai, tepung bekatul dan tepung rumput laut (*Gracilaria* sp) terhadap daya terima, zat besi dan vitamin B12 brownies. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 12-19.
- Gionte, F., Limonu, M., & Liputo, S. A. (2022). Karakteristik Dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu Yang Di Formulasi Dengan Tepung Bekatul. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 34-44.
- Harefa, W., & Pato, U. (2025). Evaluasi tingkat kematangan buah terhadap mutu tepung pisang kepek yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1), 1-12.

- Imelda, D., Khanza, A., & Wulandari, D. (2019). Pengaruh Ukuran Partikel dan Suhu Terhadap Penyerapan Logam Tembaga (Cu) Dengan Arang Aktif Dari Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Teknologi*, 6(2), 107-118.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Ismail, N. M., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). Pengaruh perbandingan tepung talas dan tepung tapioka terhadap karakteristik kimia dan organoleptik biskuit bebas gluten. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01), 32-44.
- Junais, I., & Sartika, D. (2022). Analisis Mutu Fisik dan Kimia Biji Kakao Berdasarkan Pola Ketinggian Lokasi Tanam di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *Jurnal Agritechno*, 57-66.
- Khodijah, S., Indriyani, & Mursyid. (2022). Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* Linn) terhadap sifat fisikokimia dan sifat organoleptik fetucini. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 5.
- Leke, J. R., Wantasen, E., Siahaan, R., & Telleng, M. (2021). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formantypica*) Sebagai Pakan Ayam Petelur. *In Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap)* (Vol. 8, pp. 551-556).
- Maulana, I. A., Wahjuningsih, S. B., & Hariwibowo, C. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Brownies terhadap Uji Organoleptik dan Fisikomia. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*, FTP Universitas Semarang.
- Muhammad, D. R. A., Sasti, T. G., Siswanti, S., & Anandito, R. B. K. (2020). Karakteristik brownis coklat kukus berbahan dasar pati garut dengan substitusi parsial tepung jewawut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 87-9.
- Mukhlisah, N., Mahi, F., & Herawaty, H. (2023). Kandungan Protein dan Penilaian Panelis terhadap Brownies Tepung Biji Kecapir dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis. *JSSHA ADPERTISI JOURNAL*, 3(1), 1-8.
- Mulyadi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). Mutu brownies menjadi peluang usaha rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51-68.
- Mumtazah, S., Romadhon, R., & Suharto, S. (2021). Pengaruh konsentrasi dan kombinasi jenis tepung sebagai bahan pengisi terhadap mutu petis dari air rebusan rajungan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 105-112.
- Nairfana, I., & Rizaldi, L. H. (2022). Sifat fisikokimia tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) yang ditanam di lokasi berbeda di Kabupaten Sumbawa. *Pro Food Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 44-52.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. (2011). Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan produk olahannya. *Agritech*, 31(4).
- Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. (2011). Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan produk olahannya. *Agritech*, 31(4).
- Nintami, A. L., & Rustanti, N. (2012). Kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa dan uji kesukaan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var.

- Ayamurasaki) bagi penderita diabetes melitus tipe-2. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 382-387.
- Nisa, K., Ansharullah, & Rejeki, S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Terhadap Nilai Organoleptik dan Kandungan Gizi Bolu Kukus. *Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo*, 02(01), 56-62.
- Novita, N., & Razak, A. R. (2020). Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 23-33.
- Noviyanti, Sri Wahyuni, Muhammad Syukri. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, vol. 1, no. 1, 2016, hal. 58-66. ISSN: 2527-6271.
- Nurhafnita, N., Bulotio, N. F., & Umela, S. (2021). Pembuatan Brownies Dari Ubi Jalar Unggu Kelurahan Tanjung Kramat Kota Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 4(1), 4-8.
- Prameswari, A. D. W., & Sofyan, A. S. (2024). The effect of modified kepok banana (*Musa acuminata*) starch substitution on the texture and color of steamed brownies. *Journal of Food and Agricultural Product*, 4(2), 54-64.
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. (2020). Perubahan Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan pada Pembuatan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L .). *Jurnal Agrica Ekstensia*, 14(1), 25– 32.
- Pratiwi, N. U., Faridah, A., & Syarif, W. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Brownies Kukus. *Journal of Home Economics and Tourism*, 8(1).
- Rahayu, I. S., Saragih, B., & Mulyani, R. I. (2023). The Effect of the Substitution of Banana Blossom Flour (*Musa paradisiaca*) and Mung Bean (*Vigna radiata*) on Proteins, Fiber, and Steamed Brownies Sensory. *Formosa Journal of Science and Technology*, 2(3), 861-874.
- Razak, M., Hikmawatisisti, S., & Suwita, I. K. (2022). Formulasi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Pada Pengolahan Muffin Sebagai Alternatif PMT Anak Sekolah. *Media Gizi Pangan*, 29(1), 43. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- Ruhdiana, T., & Sandi, S. P. H. (2023). Kandungan gizi pisang kepok keripik pisang terhadap Glukosa Darah. *Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 3503–3508.
- Salihat, R. A., & Putra, D. P. (2021). Pengujian Mutu dan Aktivitas Antioksidan Brownies Panggang dari Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Beras Ungu. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3817-3830.
- Salsabila, A. Z. F. (2024). Study of the Formulation of Jicama Flour (*Pachyrhizus Erosus*) and Wheat Flour in Manufacturing Brownies Chips. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(2), 183-194.
- Sani I., C. I. R. Marsiti dan L. Masdarini. (2018). Studi Eksperimen Pengolahan Brownies Kukus Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* 9 (1): 67-75.
- Sani, I., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (2018). Studi Eksperimen Pengolahan Brownies Kukus Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 67-75.

- Sani, I., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (2018). Studi eksperimen pengolahan brownies kukus berbahan baku tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Bosaparis Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 67-75.
- Saparudin, S., Syahrul, S., & Nurchayati, N. (2015). Pengaruh Variasi Temperatur Pirolisis Terhadap Kadar Hasil dan Nilai Kalor Briket Campuran Sekam Padi-Kotoran Ayam. *Dinamika Teknik Mesin*, 5(1).
- Setyadjid, O. P., & Setiyaningrum, Z. (2022). Uji organoleptik dan uji kadar air formulasi brownies kukus tepung ubi jalar ungu dan tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 45-52.
- Setyani, C. A., Radjah, A. C. L., & Arum, O. (2023). Daya Terima Produk Formulasi Brownies Tempe Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Bagi Balita Stunting. *Temu Ilmiah Nasional Persagi*, 5(1).
- Sigalingging, C., Sigalingging, R., & Duwita, E. (2022). Training of Banana Dodol Production at Ladang Bambu Village, Medan Tuntungan. *Journal of Saintech Transfer Vol*, 5(2), 77-84.
- Soewondo, G. A., Basuki, E., & Cicilia, S. (2023). The Effect of Mocaf And Seaweed Pulp (E. cottonii) Ratio on The Characteristics of Brownies Chips. *Pro Food*, 9(2), 109-121.
- Winardi, R. R., & Prasetyo, H. A. (2020). Perubahan komposisi kimia dan aktivitas antioksidan pada pembuatan tepung dan cake ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Agrica Ekstensia*, 14(1).
- Yuliana, I. N. (2019). Respons wanita tani terhadap penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan brownies. *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek dan Penyuluhan*, 15(1), 58-65.
- Zahra, H. (2023). Produksi brownies kukus high fiber dengan substitusi bekatul beras merah. *Fruitset Sains: Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 11(1), 61-73.