

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R. 2011. *Kajian Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Snack Bars Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Amanah, Y. S., Y. Kholifatuiddin Sya`di, dan E. Handarsari. 2019. *Kadar Protein Dan Tekstur Pada Tempe Koro Benguk Dengan substitusi Kedelai Hitam*. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 9 (2). 69-78. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Apriliani, P., S. Haryati, dan Sudjatinah. 2019. *Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Petis Udang*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Semarang: Universitas Semarang.
- Arbaiyah. 2011. *Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Lada Hitam (Piper nigrum Linn)*. Skripsi. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Arifsyah, J., D. P. Dewi, dan S. Wahyuningsih. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Talas (Colocasia esculenta) dan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Terhadap Kadar Proksimat dan Kadar Zat Besi Pada Mochi*. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. 5 (2). 141-150. Yogyakarta: Universitas Respati.
- Asasia, P. A. A. 2017. *Pengaruh konsentrasi Tepung Maizena Dan Konsentrasi asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, kimia, Dan Organoleptik selai Mawar*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2973-1992 Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-7152-2006 Bahan Tambahan Pangan- Persyaratan Perisa dan Penggunaan Dalam Produk Pangan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. Tanpa Tahun. *Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. *Jurnal Online Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*. Sulawesi Selatan: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

- Dolongseda, W., Maya M. L., dan Gregoria S. S. Djarkasi. Tanpa Tahun. *Kajian Sifat Sensoris Tortila Yang Disubstitusi Tepung Biji Nangka*. Jurnal. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Engelen, A. 2017. *Karakteristik Kekerasan Dan Kelengketan Pada Pembuatan Mie Sagu Basah*. Journal Of Agritech Science. 1 (2). Gorontalo: Politeknik Gorontalo.
- Febriyanti, E. N. 2021. *Produksi Dan Pemasaran Brownies Kering Dengan Penambahan Daun Kelor*. Laporan Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Fibriyanti, Y. W. 2012. *Kajian Kualitas Kimia Dan Biologi Beras Merah (Oryza nivara) Dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Firmansyah. 2019. *Karakteristik Tekstur Nasi Instan Yang Dihasilkan Dari Beragam Komposisi Air Dan Suhu Pengerinan*. Skripsi. Jember: Universitas Jember.
- Fitriani, N. D. dan Wikanastri H. 2012. *Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Daya Kembang, Kadar Serat, Dan Organoleptik Pada Chiffon Cake*. Jurnal Pangan Dan Gizi. 3 (5). Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Forsalina, F., Komang Ayu N., dan I Desak Pt. Kartika P. Tanpa Tahun. *Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Terhadap Karakteristik Bakpao*. Jurnal. Bali: Universitas Udayana.
- Haliza, W., Sari Intan K., dan Yuliani S. Tanpa Tahun. *Penggunaan Mixture Response Surface Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (Xanthosoma Undipes K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat*. Jurnal Pascapanen. 9 (2). Hal. 96-106. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Hajrah, N. A., Antonius H. dan Valentinus P. B. 2019. *Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb Dan Mutu Organoleptik Sponge Cake Yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase*. Jurnal Teknologi Pangan. 3 (2). Semarang: Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hariati, N., Ansharullah, dan N. Asyik. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (Oriza nivara L.) Terhadap Uji Organoleptik Dan Proksimat Bolu Kukus*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 3 (1). Kendari: Universitas Halu Oleo.

- Indriyani, F., Nurhidajah, dan A. Suyanto. 2013. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan*. Jurnal Pangan dan Gizi. 4 (8). Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kurniawan, J. A., R. B. Katri Anandito, dan Siswanti. 2018. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung komposit Uwi (Dioscorea alata), Koro Glinding (Phaseolus lunatus) dan Tepung Terigu*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 11 (1). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Lamusu, D. (Tanpa Tahun). *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan. 3 (1). Hal. 9-15. Luwuk: Universitas Muhammadiyah.
- Malibun, F. B., Husain S. dan Andi S. 2019. *Pembuatan Rice Crackers dengan penamabahan beras merah (Oriza Nivara) dan Serbuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 5 (2). Hal. 1-13. Makassar: Universitas Negeri Makassar.
- Marsigit, W., Bonodikun dan Lortina S. 2017. *Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Jurnal Agroindustri. 7 (2). Bengkulu: Universitas Bengkulu.
- Muhammad, I., Agus R., dan Moch. Abdul M. 2014. *Penilaian Cara Mengajar Menggunakan Rancangan Acak Lengkap*. Jurnal Gaussian. 3 (2). Hal. 183-192. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Mustafa, A. dan Ela E. 2020. *Pemanfaatan Ampas Kedelai Pada Pembuatan Brownies Gluten Free Ubi Jalar Ungu dan Uji Kelayakannya*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 14 (1). Madura: Universitas Trunojoyo.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. yusuf. 2016. *Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Buah Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4 (2). Hal. 286-290. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nikawati, T., Yannie Asrie W., dan Akhmad M. 2020. *Brownies Bebas Gluten Dari Tepung Koro Pedang (Canavalia ensiformis L.) Dengan Substitusi*

- Tepung Mocaf Dan Variasi Lama Pemanggangan*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 12 (2). Surakarta: Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Samsul H., dan Normaidah. 2019. *Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru*. Jurnal Ilmu Farmasi. 10 (2). Banjarmasin: Universitas Lambung Mangkurat.
- Nuryani. 2013. *Potensi Substitusi Beras Putih Dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Melitus*. Jurnal Media Gizi Masyarakat Indonesia. 3 (3). Hal. 157-168. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Oktadiana, H., Murdani A., Kaka R., dan Nury D. 2017. *Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit Celliac*. Jurnal Penyakit Dalam Indonesia. 4 (3). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Oktaviana, A. S., Wikanastri H., dan Nurhidajah. 2017. *Kadar Protein, Daya Kembang, Dan Organoleptik, Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok*. Jurnal Pangan Dan Gizi. 7 (2). Hal. 72-81. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Puspitasari, V. A., Dudung A., dan Hendra W. Tanpa Tahun. *Pembuatan Cookies bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma*. Jurnal. Jakarta Barat: Universitas Esa Unggul.
- Putri, Ni Putu Yulita A. E., Damiati, dan Cokorda I. Raka M. 2021. *Uji Kualitas Red Velvet Cake Dengan Menggunakan Ekstrak Umbi Bit (Beta Vulgaris) Sebagai Bahan Pewarna*. Jurnal Kuliner. Bali: Universitas Pendidikan Ganesha.
- Salamah, I. R. 2017. *Diversifikasi Cookies Dengan Penambahan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Terhadap Kadar Antosianin Dan Daya Terima*. Skripsi. Surakarta: PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Salsabila, K. 2019. *Eksperimen pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih Dengan Campuran Tepung Beras*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Santosa, A. P. 2021. *Karakteristik Brownies Panggang Dengan Substitusi Tepung Bengkuang (Pachyrizus Erosus L.) dan Pemanis Daun Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni M.)*. Jurnal Agritech. 23 (1). Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

- Setyani, S., S. Nurdjanah, Ayu Dian P. P. 2017. *Formulasi Tepung Tempe Jagung (Zea mays L.) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Sensory Brownies Panggang*. Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian. 22 (2). Lampung: Universitas Lampung.
- Siagian, C. A. 2020. *Daya Terima Cookies Dengan Variasi Penambahan Tepung Beras Merah (Oryza nivara)*. Karya Tulis Ilmiah. Medan: Politeknik Kesehatan Medan.
- Simanungkalit, L. P., Sri S., dan Atat Siti N. 2018. *Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam*. Jurnal Media Pendidikan Gizi Dan Kuliner. 7 (2). Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Surhaini dan Ulyarti. 2018. *Kandungan Gizi dan Penerimaan Produk Olahan Cake Dengan Bahan Baku Substitusi Tepung Nipah*. Seminar Nasional. Jambi: Universitas Jambi.
- Utafiani, Ni Luh A. Y., dan I Gusti Ayu E. 2018. *Pengaruh perbandingan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog*. Jurnal ITEPA. 7 (1). Hal. 12-22. Bali: Universitas Udayana.
- Utomo, Lois I. V. A., Erny N., dan Maya L. 2017. *Pengaruh penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata)*. Jurnal Chemica. 1 (2). Sulawesi Utara: Universitas Sam Ratulangi.
- Violalita, F., Henny Fitri Y., Syuryani S., dan Khandra F. 2019. *Substitusi Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Brownies*. Jurnal Agroteknika. 2 (1). Sumatera Barat: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.