

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. (2001). Method 10-05.01, Guidelines for Measurement of Volume by Rapeseed Displacement. Approved method of analysis, AACC International 11th ed.
- Adinugraha, H. A., & Kartikawati, N. K. (2012). Variasi Morfologi Dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Wana Benih*, 13(2), 99–106. [http://www.biotifor.or.id/2013/lb.file/gambar/File/Wana Benih 2012/WANA BENIH Vol.13 No.2 September, 2012-5 Hamdan dkk.pdf](http://www.biotifor.or.id/2013/lb.file/gambar/File/Wana_Benih_2012/WANA_BENIH_Vol.13_No.2_September_2012-5_Hamdan_dkk.pdf)
- Agustiani, Riwayati, I., & Maharini, F. (2015). Modifikasi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Menggunakan Metode Heat Moisture Treatment (HMT) Dengan Variabel Suhu Dan Lama Waktu Perlakuan. *Inovasi Teknik Kimia*, 3(2), 41–47.
- Aliyah, Rahman, L., Pratiwi, D., & Nurjumiah. (2021). Analisis Fisiko-Kimia Pati Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Muda dan Mengkal Asal Kabupaten Bone Sulawesi Selatan sebagai Kandidat Bahan Tambahan Sediaan Tablet. *Media Pharmaceutica Indonesia*, 3(3), 171-178.
- Anonim. (2021). brownies. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/brownies>. Diakses pada 20 Mei 2022.
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis of Association at Official Analytical Chemist Benjamin Franklin Station, Wasington D.C.
- Aprilia, D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S., & Indrawati, V. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 314–323. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Asih, D. R. S. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), 13–18.
- Astuti, T. Y. I., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, S. (2013). Substitusi tepung sukun dalam pembuatan non flaky crackers bayam hijau (*Amaranthus tricolor*). *Jurnal Biologi*, 1–13. <http://e-journal.uajy.ac.id/4363/>
- Badan Standarisasi Nasioanal. (1995). SNI 01-3840-1995. Roti Manis. BSN. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 01-3751-2009. Tepung Terigu. BSN. Jakarta
- Basrin, F. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Mutu Kimia Kue Semprong. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 7–14. <https://doi.org/10.31970/pangan.v5i1.31>
- Bella, A. (2022). 5 Manfaat Buah Sukun bagi Kesehatan Tubuh. <https://www.alodokter.com/kandungan-dan-manfaat-buah-sukun-bagi-kesehatan>. Diakses pada 20 Mei 2022.
- Estalansa, Helna; Yuniastuti, Endang; & Hartanti, S. (2018). The Diversity Of Breadfruit Plants (*Artocarpus Altilis*) Based on Morphological Characters. *Agrotech Res J.*, 2(2), 80–85. <https://doi.org/10.15900/j.cnki.zylf1995.2018.02.001>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Koswara, S. (2009). Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek). Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.
- Manteu, S. H., Yusuf, N., & Mile, L. (2017). Analisis Organoleptik Hedonik Kue Brownies Berbahan Dasar Tepung Longgi (*Xanthosoma sagitifolium*) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Can. J. Chem.*, 63(December), 1378–1381.
- Meilana, Sabariman, M., & Azni, I. N. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning dan Konsentrasi Pengemulsi Lesitin Terhadap Mutu Muffin. 8-17.
- Movahed, S., Rooshenas, G. H., & Ahmadichenarbon, H. (2012). Evaluation of the effect of liquid sourdough method on dough yield, bread yield and organoleptic properties Iranian Lavash bread. *World Applied Sciences Journal*, 15(7), 1054–1058.
- Muhammad, D. R. A., Sasti, T. G., Siswanti, S., & Anandito, R. B. K. (2019). Karakteristik Brownis Cokelat Kukus Berbahan Dasar Pati Garut Dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 87–98. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.36184>
- Nasional indonesia, S. (1992). SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman. *SNI (Satandar Nasional Indonesia)*, 01-2891–19, 1–36.

- Nurchahyo, E., Amanto, S., Nurhartadi, E., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2014). Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 57–65. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Ong, F., Widjajaseputra, A. I., & Trisnawati, C. Y. (2015). Pengaruh Proporsi Margarin dan Puree Pisang Ambon Sebagai Fat Mimetic Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Reduced Fat Steamed Brownies. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 14(1), 46–54.
- Paramita, F. G., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2020). Kualitas Brownies Kukus dengan Kombinasi Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2186>
- Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., & Hartati, F. K. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 21–27. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i1.10162>
- Putri, B., Wulandari, Y., & Mustofa, A. (2020). Karakteristik Brownies Kukus Tepung Jemawut (*Setarica italica*) dan Tepung maizena dengan Pengaruh Lama Proses Pengukusan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 5, 1–11.
- Rahardjo, M., Wahyu, F. D., & Nadia, E. T. (2020). Karakteristik Fisik, Sensori, Serta Aktivitas Antioksidan Roti Gandum Dengan Tambahan Serbuk Teh Hijau. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(1), 47–55. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2020.008.01.6>
- Saepudin, L., Sari, P. D., & Setiawan, Y. (2017). Pengaruh perbandingan substitusi tepung sukun dan tepung terigu dalam pembuatan roti manis. *Journal Agroscience*, 7(1), 227–243.
- Santriadi, M. T., Asmediana, A., & Luketsi, W. P. (2020). Formulasi Serta Analisis Fisikokimia dan Organoleptik Tahu Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Brownies Kukus. *Agroindustrial Technology Journal*, 4(2), 120. <https://doi.org/10.21111/atj.v4i2.4991>
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E., & Basamalah, W. (2014). Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Kimia Valensi* 4, 13-19.
- Sarofa, U., Sri, D., & Siti, N. C. P. (2014). Pembuatan roti manis (kajian substitusi

tepung terigu dan kulit manggis dengan penambahan gluten). *Jurnal Rekapangan, Fakultas Teknologi Industri*, 8(2), 171-178.

Wahyono, A., Lee, S. B., Kang, W. W., & Park, H. D. (2016). Improving bread quality using co-cultures of *Saccharomyces cerevisiae*, *Torulaspota delbrueckii* JK08, and *Pichia anomala* JK04. *Italian Journal of Food Science*, 28, 298–313.

Windaryati, T Herlina, & dan A.Nafi. (2013). Karakteristik brownis yang dibuat dari komposit tepung gembolo (*Dioscorea bulbifera L.*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 1(2), 25–29.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=134515&val=5044>

Wulandari, Asyik, N., & Sadimantara, M. S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata L.*) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Brownies Kukus sebagai Makanan Selingan Tinggi β -Karoten. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 4(3), 2188-2203.