

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Abdelaleema MA, Al-Azaba KF. 2021. Evaluation of flour protein for different bread wheat geno-types. Braz J Biol 81(3): 719-727. DOI: 10.1590/1519-6984.230403.
- Bidullah, T 2020. Analisis Kelayakan Usaha Gilingan Padi Di Desa Eteng Kecamatan Masama. Journal of Tompotika: Social, Economics, and Education Science 1 (01), 49-61, 2020.
- BPS [Badan Pusat Statistik]. (2021). Kabupaten Jember dalam Angka 2021. Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. (<http://bps.go.id>). [Diakses tanggal 24 Juli 2021].
- Damayanti, M. L. 2020. Teori Produksi. Teori Produksi, 1-15.
- Dewi Sulistianingsih (20160 Litigasi 16 (1), Universitas Pasundan,ISSN 2042-2274.
- Danang Sunyoto. 2019. Dasar-dasar Manajemen Pemasaran (Konsep, Strategi dan Kasus).Cetakan Ke-3. Jakarta: PT. Buku Seru.
- Dantes, M. I. S. R. (2020). Pengaruh Label Halal Dimoderasi Religiusitas Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kemasan Oleh Mahasiswa PTKIN Se-Sumatera Barat.KABILAH : Journal of Social Community, 5(1), 14–25.<https://doi.org/10.35127/kbl.v5i1.3884>.
- El Husna, N., M. Novita dan S. Royana. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. Agritech 33(3): 296-302.

- Frida, Zuhiani. 2015. Kualitas Organoleptik Brownies Kukus Dari Tepung Beras Hitam. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gay, L.M, Agustyn, H.G, Mailoa M. 2023. karakteristik Organoleptik dan Kimia Formulasi Pasta Ubi Jalar Kuning dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura. Poka Ambon.
- Hazizah, H., & Estiasih, T. 2013. Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 138-147.
- Kurniati, E. S. 2018. Uji Fisikokimia dan Sensori Cheesecake Dengan Penambahan Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) (Doctoral dissertation, STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta).
- Mashita, N. C. U., Widodo, J., & Zulianto, M. (2019). Inovasi Produk Kue Dalam Mempertahankan Siklus Hidup Pada Perusahaan Amanda Brownies. *Jurnal Pendidikan Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi dan Ilmu Sosial*, 13(2), 138-143.
- Maulida. 2014. Analisis Nilai Tambah Cokelat Batangan (Chocolate Bar). Kebayoran Baru. Jakarta Selatan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nabila, Y.S. 2017. Perbandingan Susu Skim dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi Cocoa Butter Substitute Terhadap Karakteristik White Chocolate. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Naim, I, R., 2016. Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin. Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung.

- Nugrahani, R. 2015. Peran Desain Grafis Pada Label Dan Kemasan Produk Makanan Umkm. *Imajinasi: Jurnal Seni*, 9(2), 127-136.
- Nurdjanah, S. dan N. Yuliana, 2019. Ubi Jalar Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi. Penerbit CV.Anugerah Utama Raharja, Bandar Lampung.
- Noviani, D. A. 2020. Variasi Pencampuran Tepung Sukun (*Artocapus Communis*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Serat Pangan Pada Brownies (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Oktafa, H, Permadi Rizal M, Agustianto K. 2017. Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma Naïve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. Seminar Nasional Hasil Penelitian Tahun 2017. ISBN : 978-602-14917-5-1.
- Permana, B. 2023. Produksi dan Pemasaran *Brownies Bite in Jar With Dipping sauce*. Tugas Akhir. Teknologi Industri Pangan. Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Puspitowati, K. I. (2020). Pengaruh Penggunaan Media Sosial dan Orientasi Kewirausahaan terhadap Kinerja UMKM. *Jurnal Manajerial Dan Kewirausahaan*, 2(3), 612–620.
- Putra, D. P., & Salihat, R. A. 2021. Karakteristik Mutu Margarin dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 20(2), 111-123.
- Putri, S. (2017). Kajian aktivitas indeks glikemik brownies kukus substitusi tepung ubi jalar termodifikasi. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 18-29.

- Santoso, W.E.A. dan T. Estiasih. 2014. Kopingmentasi ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas* Var. Ayamurasaki) dengan kopingmentasi na-kaseinat dan protein whey serta stabilitasnya terhadap pemanasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 121-127.
- Tjiptono Fandy, Anastasia Diana (2020) *Pemasaran* : Penerbit Andi Yogyakarta.
- Tosi P, He J, Lovegrove A, Gonzales-Thuillier I, Penson S, Shewry PR. 2018. Gradients in compositions in the starchy endosperm of wheat have implication for milling and processing. *Trends Food Sci tech-no* 182; 1-7 DOI: 10.1016/j.tifs.2018.09.027.
- Untari, D., & Fajariana, D. E. (2018). Strategi Pemasaran Melalui Media Sosial Instagram (StudiDeskriptif Pada Akun@ Subur_Batik). *Widya Cipta: Jurnal Sekretari dan Manajemen*,2(2), 271-278.
- Yanti, S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal TAMBORA*, 3(3), 1– 10. <https://doi.org/10.36761/jt.v3i3.388>