

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariadi, H. P., Sukatiningsih., & Windrati, W. S. (2015). Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi: Kajian Jenis Kopi dan Lama Maserasi. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(1) 1-5.
- 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.
- Aziz, M. M. A., dan Yuliana, A. A., dan Roosenani, A. (2019). Kajian Pengaruh Kombinasi Limbah Kulit Buah Pisang Raja Nangka (*Musa paradisiaca* L) dan Tepung Tapioka pada Proses Pembuatan Kerupuk Kulit Buah Pisang Terhadap Uji Organoleptik. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(1), 75-80.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01- 3840-1995 Roti Manis.
- Baihaqi, B., Hakim, S., Nuraida, N., Fridayati, D., & Madani, E. (2023). Sifat Organoleptik Teh Cascara (Limbah Kulit Buah Kopi) pada Pengeringan Berbeda. *Jurnal Agrosains*, 16(1), 56-63.
- Besi, S., & Frinita, N. D. (2023). Gizi. *Pembuatan Brownies Kering Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dan Tepung Beras Merah (Oryza sativa L.) Dengan Penambahan*. Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Mitra Keluarga.
- Brilliantina, A., Wibisono, Y., Sari, E. K. N., Adhamatika, A., Triardianto, D., Prayitno, P., & Arifiana, N. B. (2023). Potensi Pupuk Organik Cair Limbah Kulit Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember. *Oryza (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 12(1), 24-28.
- da Silva, T. M. G., Anggreni, M. Y., & Salu, E. (2023). Pengaruh Penambahan Abu Kulit Kopi Ermera Timur-Leste Terhadap Nilai Kuat Tekan Beton. *Jurnal Teknik Gradien*, 15(01), 35-44.
- Darmawan, D., Genua, V., Kristianto, S., & Hutubessy, J. I. (2021). *Tanaman perkebunan prospektif Indonesia*. Penerbit Qiara Media.
- Dias, M., Melo, M.M., Schwan, R.F., Silva, C.F., (2015). A New Alternative Use for Coffee Pulp from Semi-dry Process to  $\beta$ -glucosidase Production by *Bacillus subtilis*. *Lett. Appl. Microbiol.* 61(6), 588–595.
- Direktorat Jendral Perkebunan, (2023). Statistik Unggulan Nasional 2020-2022. Kementrian Pertanian: Jakarta.
- Dwipayanti, H. (2020). Pengaruh Rasio Tepung Mocaf Dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus (*Doctoral dissertation*, Poltekkes Denpasar).
- Fadhilah, T. M. (2020). Optimalisasi Pembuatan Brownies Ikan Gabus. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 4(1), 69-83.
- Fadlilah, A. N. (2015). Eksperimen Pembuatan *Egg Roll* Menggunakan Bahan Komposit Tepung Koro Benguk (*Mucuna puriens* L). *Skripsi* Fakultas Teknik Unnes.

- Fransiska, P. W. M., Damiati, D., & Suriani, N. M. (2019). Studi Eksperimen Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Menjadi Brownies Kukus. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 11-22.
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi *Cascara* Menjadi Teh Celup. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 10(1), 279-285.
- Harahap, E. (2019). Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Dengan Penambahan Tepung Rebung Dalam Pembuatan Brownies (*Doctoral dissertation*, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara).
- Indiah, F. (2022). Variasi Pencampuran Tepung Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L) Pada Pembuatan *Churros* Sebagai Alternatif *Snack* Tinggi Zat Besi, Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Zat Besi (*Doctoral dissertation*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Irwan, J., Virginia, A., Gerti, D., Fidelia, J., Reynaldo, K., Nugroho, Y. W. A., & Kiyat, W. E. (2019). Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Produksi Brownies UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery. *Jurnal Bakti Saintek*, 3(1), 23-30.
- Kustantini, D. (2014). Pentingnya Konservasi Tanah Pada Pengelolaan Kebun Sumber Benih Kopi (PBT Ahli Pertama). Surabaya: Balai Besar Perbenihan dan Proteksi Tanaman Perkebunan (BBPPTP).
- Lestari, W. S., dan Yusuf, A. 2019. Pengaruh Kualitas Makanan dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada *Steak* Jongkok Karawang. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 5(2), 94-101.
- Marcelinda A, Ridhay A, Prismawiyanti. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Limbah Kulit Ari Biji Kopi (*Coffea sp*) Berdasarkan Tingkat Kepolaran Pelarut. *Journal of Natural Science*, 5(1), 21-30.
- Mindarti, S., Zalizar, L., Saati, E. A., & Fajriani, S. (2020). Caracterization Of Fiber Fraction Physical and Chemical Properties of Coffee Flour (*Coffea Sp.*) As Functional Foodstuff for Diabetes Mellitus Patient. *IOP Conference Series: Earth and Enviromental Science*. 462. IOP Publishing.
- Mulyadi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51-68.
- Muzdalifa, D., & Jamal, S. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fraksi Kulit Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora pierre ex a. Froehner*) Terhadap Pereaksi DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Indonesia Natural Research Pharmaceutical*, 4(2), 41-50.
- Nitami, W. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Pisang Raja (*Musa textilia*) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Sensori Brownies Kukus (*Doctoral dissertation*, Universitas Lampung)
- Noviyanti, S. W. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 2016, 1(1).
- Ori Oksilia, O. R. I. (2019). Kadar  $\beta$ -karoten dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomeoa Batatas* Poiret) Termodifikasi Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 (*Doctoral dissertation*, Stikes Perintis Padang).

- Pertiwi, S. R., Aminullah, Hutami, R., Nirmala, D. (2018). Aplikasi Komposit Non-Gluten Tepung Campolay (*Pouteria campechiana*) - Maizena-Mocaf-Tapioka pada Pengolahan Brownies Kukus. *Jurnal Agroindustri*, 4(2), 153-161.
- Prasetyo, H. (2015). Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi: Kajian Jenis Kopi dan Lama Maserasi. Jember: Universitas Jember.
- Priyantyo, S. V. O., & Andriani, R. (2021). Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu Dan Daun Kelor Sebagai Produk *Home Industry*. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 19-24.
- Putra, R. P., Fitri, F., & Patang, P. (2024). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Kopi Robusta dalam Pengembangan Produk Minuman Cendol Instan Fungsional dengan Sifat Antioksidan Tinggi dan Kafein Rendah. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 10(1), 141-154.
- Rahmatiah. 2018. Studi Pembuatan Brownies Kukus Dengan Substitusi Tepung Daun Singkong (Mannihot utilissima). *Skripsi* Universitas Hasanuddin.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata* L.) Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, Dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80-85.
- Ridwan, R. D., & Diyatri, I. (2022). Inovasi Pembuatan Pupuk Dari Limbah Kulit Kopi Bagi Komunitas Dan Kelompok Tani Di Bondowoso. *Jurnal Layanan Masyarakat*, 6(1).
- Romadan, Z., Yessirita, N., Hermalena, L., & Sidabalok, I. (2024). Karakteristik Brownies Panggang Dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Kopi (*Coffea sp*). *Ekasakti Jurnal Penelitian dan Pengabdian*, 4(2), 157-167.
- Sebatubun, M. M., & Pujiarini, E. H. (2018). Pengenalan Varietas Kopi Arabika Berdasarkan Fitur Bentuk. *JIKO (Jurnal Informatika dan Komputer)*, 3(2), 60-69.
- Sekar, K. (2023). Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Dan Bubuk Jahe Terhadap Karakteristik Sensori Dan Kimia Cookies.
- Septiani, F. T. (2023). Karakteristik Sensori Dan Nilai Protein *Snack Bar* Substitusi Kacang Merah Dengan Penambahan Galendo Sebagai Makanan Tambahan Balita (Doctoral dissertation, Universitas Siliwangi).
- Sitohang, A., Sihombing, D. R., Daniela, C., & Einsten, A. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Kulit Ari Kopi Pada Tepung Terigu Terhadap Mutu Biskuit. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 93-101.
- Sudarminto Setyo Yuwono dan Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahan di Industri*, Malang: UB Press.
- Suloi, A. N. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi sebagai Upaya Pemberdayaan Ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Latimojong, Kabupaten Enrekang. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 246-250.

- Susanti, I., Loebis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). Modifikasi flakes sarapan pagi berbasis mocaf dan tepung jagung. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 34(1), 44-52.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Pratama, F., Yanuriati, A., Astari, F., Astari, E. I., & Manurung, L. Y. H. (2020). Sosialisasi Pengolahan Brownies Kopi Pada Masyarakat Desa Terusan Baru Kabupaten Empat Lawang. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 4(2), 257-263.
- Syahsudarmi, S. 2020. Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian *Home Industry* (Studi Kasus pada Home Industri “Ollanda Brownies” Panam Pekanbaru. *Jurnal Eko dan Bisnis*, 11(3), 216-225.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Trianita, A. P. 2016. Karakteristik Bolu Kukus yang dibuat dengan Menggunakan *Freeze Dried Egg*. *Skripsi Program Studi S1 Teknologi Pangan Fakultas Peternakan dan Pertanian*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Umboh, J. F., Pontoh, C. J., & Rahasia, C. A. (2017). Pengaruh Substitusi Dedak Halus Dengan Tepung Kulit Buah Kopi Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Energi dan Protein Pada Ternak Babi Fase Grower. *Zootec*, 37(2), 199-206.
- Yulian, M. (2023). Pemanfaatan dan Pengelolaan Energi Baru Terbarukan Dari Limbah Kulit Kopi Berbasis Potensi Masyarakat di Kabupaten Bener Meriah, Aceh.
- Yuniartini, N, L, P, S., & Dwiani, A. (2021). Mutu Organoleptik Brownies Panggang yang Terbuat dari Tepung Terigu, Mocaf, dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(1), 54-60.