

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, P., Damayanti, R. P., & Putri, N. A. (n.d.). *KARAKTERISTIK EKSTRAK KAFEIN PADA BEBERAPA VARIETAS KOPI DI INDONESIA: REVIEW*. 78–89.
- Agustina, R., Fadhil, R., & Rahma, Z. (2023). Uji Citarasa Produk Pliek-U Komersial
- Azuan, A. A., Mohd, Z. Z., Hasmadi, M., Rusli, N. D., & Zainol, M. K. (2020). Physicochemical, antioxidant and sensory characteristics of cookies supplemented with different levels of spent coffee ground extract.
- Christanti, A. W., & Mulyatiningsih, E. (2021). Pengembangan Produk Mille Crepes Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu. *Prosiding Pendidikan Teknik ...*, 16(1), 1–6.
- Ermyanda, S. D., & Priyanti, E. (2022). Studi Pembuatan Cake dengan Penambahan Kopi Arabika dan Kopi Robusta. *Garina: Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, dan Tata Busana*, 14(2), 154–168.
- Fadilla, A., Arahma, A., & Pakpahan, E. H. (2024). Cara Pengelolaan Limbah Kopi. *El-Mujtama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 489–496.
- Fefbrilla, E., Yulia, A., & Lisani. (2022). Pengaruh Perbandingan Ampas Kopi (*Coffea sp*) Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas COOKIES. *Seminar Nasional Fakutas Pertanian Universitas Jambi*, 267-268.
- Froehner, A., Arabika, K., Terhadap, L., Cita, M., & Seduhan, R. (2022). *Karakteristik Tingkat Kematangan Buah Kopi Robusta (Coffea canephora A. Froehner) dan Buah Kopi Arabika (Coffea arabica Linnaeus) Terhadap Mutu Cita Rasa Seduhan Kopi*. 5(2), 169–185.
- Hussein, A., Ali, H., Bareh, G., & Farouk, A. (2019). Influence of spent coffee ground as fiber source on chemical, rheological and sensory properties of sponge cake. *Pakistan Journal of Biological Sciences*, 22(6), 273–282.
- Lestari, Indawati. (2023). Kajian Revisit Intention Melalui Pendekatan Teoritis dan Analisis. Penerbit adab
- Mulaydi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). *MUTU BROWNIES MENJADI PELUANG USAHA RUMAHAN*. 3(2), 51–68.
- Muzaiifa, M., Aisah, S., Ramadha, M., Yusar, K., Saipillah, & Abubakar, Y. (2023). Study on the Use of Cascara in Food and Beverage Products. *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian*, 3(November), 71–75.

- Novita, A. R., & Hartati, F. K. (2023). *Pengaruh Jenis Limbah Kopi Robusta (Coffeaa Canephora) dan Substitusi Limbah Kopi Terhadap Kimia dan Organoleptik Kopi Brownies Panggang. 1*(November), 68–73.
- Noviyanti, S. W. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 2016,1(1)
- Ori Oksilia, O. R. I. (2019). Kadar β -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).
- Santoso, J., & Minantyo, H. (2022). *Pemanfaatan tepung ampas kopi arabika (Coffea arabica) sebagai substitusi tepung terigu (Triticum compactum) dalam pembuatan bolu klemben. 13*, 187–193.
- Sihaloho, R. C., Nurlena, & Gusnadi, D. (2021). Pemanfaatan Bayam Dan Ampas Kopi Arabika Dalam Pembuatan Bolu Kemojo 2020. *e-Proceeding of Applied Science*, 7(5), 1595–1602.
- 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.
- Winarno, P. S., Dewi, I. C., & Shifra, A. (2022). Penggunaan Ampas Kopi sebagai Bahan Tambahan Inovatif dalam Pembuatan Espresso Ice Cream Ditinjau dari Uji Organoleptik. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 8(4), 1098–1108.