

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R.M. 2018. Pengaruh Lamanya Waktu Miing Dalam Proses Pembuatan Brownies Terhadap Kualitas Brownies Ditinjau Dari Aspek Inderawi. Teknoboga. Vol 6, No 1.
- Ayustaningwarno, 2014. “Teknologi Pangan Teori Praktis dan. Aplikasi”. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Badan Standar Nasional. 2014. “Syarat Mutu Margarin”. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. “Syarat Mutu Kue Kering”. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bahrein,E., Nur & Murlida, E. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. 6(2), 37-46.
- Cahyaningtyas, F. I. 2014. “Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moscata* Durch) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll”. Jurnal Teknosains Pangan, Vol. 3, No. 2, Hal. 13-19.
- Elwin, E., Shalihy, W., Pratiwi, I., & Masriani, M. (2022). Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Triton*, 13(1), 43-51.
- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L) Terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Food Science and Culinary Education*. FSCEJ2(1).
- Fathullah, A. (2013). Perbedaan brownies tepung ganyong dengan brownies tepung terigu ditinjau dari kualitas inderawi dan kandungan gizi. *Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang*.
- Gionte, Fikri dkk. 2022. Karakteristik dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu Yang Di Formulasikan Dengan Tepung Bekatul. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 4, No 1.
- Holuke,S., Ansharullah, Faradillah,PF. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas poiret*) Terhadap Kadar Antioksidan, Kadars Serat dan Kualita OrganoleptikKue Donat. *Jurnal Sins dan Teknologi Pangan*. Vol 4.

- Iswara, J.A., E. Julianti dan M. Nurminah. 2020 Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung Pati, Serat dan pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 7(4) : 12-21.
- Krisnawati. R. 2014. Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. e-journal boga, Volume 03, Nomor 1, edisi yudisium periode Februari tahun 2014, hal. 79-88. Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. Surabaya
- Kurniawati, K., & Ayustaningwarno, F. (2012). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tempe dan tepung ubi jalar kuning terhadap kadar protein, β -karoten, dan mutu organoleptik roti manis (*Doctoral dissertation, Diponegoro University*).
- Loelinda, P. 2017. “Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* durch) Dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Terigu Pada Pembuatan Cake”. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 11, No. 01, Hal. 45-5
- Lomo, C. P., & Dusun, C. C. (2024). CPL & CCC DAYA TERIMA KONSUMEN SNACK BARDARI SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas*) DAN TEPUNG PORANG (*Amorphophallus oncophyllus* Prain) Sebagai KEARIFAN PANGAN LOKAL. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 8(2), 131-142.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Marsigit, W., Bonodikun, dan L, Sitanggang. 2017. “Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit MOCAF (Modified Cassava Flour)”. *Jurnal Agroindustri*, Vol. 7, No. 1, Hal. 1-10
- Mas’ud, H., & Fitri, A. R. (2021). Daya terima dan kadar serat pada brownies dengan penambahan tepung oatmeal (*Avena sativa*). *Media Gizi Pangan*, 28(1), 78–83.
- Mentari, R., Basito. 2016. “Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*)”. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 5, No. 2.4. Hal 31-37
- Muchtar, H.K. 2022. Karakteristik Fisiko kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Pencampuran Tepung Ubi Ungu dan Tepung Ampa Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Hal 95 -104

- Mulyanto, B.P., Wulandari, Y.W., & Mustofa, A. 2020. Karakteristik Brownies Kukus Tepung Jewawut dan Tepung Maizena dengan Pengaruh Lama Pengukusan. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan*. 5(1), 56-66.
- Mutyasih, Y.K., Permana, I.D.G.M., Hatiningsih, S. 2023. Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Brownies Crispy. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 12(4).
- Oksila, Oki. 2019. Kadar β -Karoten dan Aktivitas Aantioksidan Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomeoa Batatas* Poirer) Termodifikasi Sebagai Alternatif Makanan Seling Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.
- Pehulisa, A., Pato. U., Rossi, E. 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai Dalam Pembuatan Flakes. *JOM Faperta*. Vol 3.
- Permata, M.I., Pramono, Y.B., Nurwanto. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, dan Hedonik Bagelen. *Jurnal Teknologi Pangan*. 7(2), 48-55
- Prabowo luthfia K. N. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptic Apem Panggang. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Purnamasari, I. W. 2015. “Pengaruh Penamambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas”. *Jurnal Pangan Agroindustry*, Vol 3, No. 4. Hal 1375-1385
- Rahmalia, R.R. 2024. Pengaruh Komposisi Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Pada Cookies. *Journal of Food Agricultural Product*, Vol 4, No2, Hal. 80-89
- Setyadjid, O. P., & Setiyaningrum, Z. (2022). Uji organoleptik dan uji kadar air formulasi brownies kukus tepung ubi jalar ungu dan tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 45-52.
- Suharyanto, N. B., Zebua C. K. N. 2016. “Kualitas Fisik, Mikrobiologis dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Beredar di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor”. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 4, No. 2, Hal. 275-279.
- Syarbini, husni. 2013. Referensi komplit A-z Bakery. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.

- Syukur, S.A., Alsyuhendra., Dahlia, M. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Milet Putih (*panicum miliaceum*) Pada Pembuatan Brownies Crispy Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat. Vol 4.
- Tamba, M. S. (2014). “Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Tepung Terigu Dan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Donat”. Jurnal Rekasaya Pangan Dan Pertanian, Vol. 2, No. 2, Hal. 117-124.
- Widatmoko, R. B dan T. Estiasih. 2015. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 1386-1392.