

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Asmawati, A., Sunardi, H., dan Ihrumi, S., 2019. “Kajian Presentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah” *Jurnal Agrotek UMMat*, Vol. 5 No.2 Hal.97-106.
- BPS [Badan Pusat Stastika]. (2021). Kabupaten Jember dalam Angka 2021. Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. (<http://bps.go.id>).
- El Husna, N., M.Novita dan S Royana. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksi dan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech* 33(3): 296-306.
- Ginting,E., Yulifianti, R., & Jusuf, M.J.M. 2014. Ubi Jalar Sebagai Bahan Disefikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification. *Jurnal Pangan*, 23(2), 194-207.
- Hambali, M dan F. Noermansyah. 2015. Ekstraksi antosianin dari ubi jalar dengan variasi konsentrasi solevn, dan lama waktu ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*. 20(2):25-35
- Kurniati, E. S. 2018. Uji Fisikokimia dan Sensori Cheesecake dengan Penambahan Tepung Suweg (*Armophophallus campanulatus*) (Doctoral dissertation, STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta)
- Maulida, 2014. Analisis Nilai Tambah Cokelat Batangan (*Chocolate Bar*). Kebayoran Baru. Jakarta Selatan. Bogor:Institut Pertanian Bogor.
- Malisa Rizky, dkk 2024 Pembuatan Brownis Krispy ON-The-Go: Inovasi Snack Ringan Program Kreativitas Mahasiswa, Universitas Muhammadiyah Muara Bungo, *Journal of Community Development* Volume: 5 Nomor 2, Desember 2024.
- Mulato, S., Widyotomo (2004). Kinerja alat penghalus pasta coklat tipe silinder berputar, *Penelitian Perkebunan*, 20:37-53.
- Mulyanto, B. P., Wulandari, Y, w., & Mustofa, A. (2020). Karakteristik brownies kukus tepung jewawut (*setarica italica*) dan tepung maizena dengan pengaruh lama proses pengukusan. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan*, 5(1), 56-66.