

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1995. SNI 01-3840-1995. tentang Roti Manis. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Aptindo. 2014. *Industri Terigu Nasional*. Jakarta <http://www.aptido.or.id> [5 November 2015]
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995-2005. *Official Methods of Analysis : AOAC Arlington*.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1990. *Official Methods of Analysis : AOAC Arlington*.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Depok Penebar Swadaya.
- Ayustaningwarno, dkk. 2014 . *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta. Deepublish.
- Damayanti, D.I. 2005. *Pengaruh Jenis dan Proporsi Serat Cincau Dalam Tepung Terhadap Karakteristik Brownies fungsional*. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Kompas Gramedia
- Fajiarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Fathullah,A. 2013. *Perbedaan Brownies Tepug Ganyong Dengan Brownies Tepug Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Fatmah, E. 2005. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Dalam Pembuatan Roti Manis*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Harzau, A dan Estiasih. 2013. “Karteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin)”. *Jurnal Pangandan dan Agroindustri* Vol. 1. P. 138-147.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor. Alfabeta.

- Mustia, N. 2014. Pemanfaatan Tepung Pisang Batu (Musa Balibisan Colla) Pada Pembuatan Kue Brownies. *Jurnal Pemanfaatan Tepung Pisang Batu*.
- Pato, U., E. Rossi, R. Yanra, dan Mukmin. 2011. Evaluasi Mutu dan Daya Simpan Roti Manis yang dibuat melalui Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf. *Jurnal Sagu* vol. 10. No. 2: 1-8
- Pulungan, E.N., A. Siagian, dan E. Nasution. Tanpa Tahun. "Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Brownies Singkong".
- Rosmeri, V. Iva, dan B.N Monica. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol. 2, No. 2: 246-256.
- Rukmana, R.1997.*Kentang Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta.Kanisius.
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocaf) Sebagai Bahan Baku industri Pangan Untuk Menunjang Dvesifikasi Pangan Pokok Nasional*. Fakultas Teknologi Pertanian, Univesitas Jember. Jember
- Subagio dkk. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. Jember: Universitas Jember.
- Sudarmadji, S.B. Haryono, dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty
- Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Roti*. Jakarta. Kriya Pustaka.
- Sunarwati, A, D. Rosidah, dan Saptariana. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus. *Food science and culinary Education Journal* 1 (1).
- Tandrianto, J. D K, Mintoko dan S, Gunawan. 2014. Pengaruh Fermentasi Pada Pembuatan Mocaf dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik Pomits* vol. 3 No. 2
- Tini, F. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kedelai Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Brownies. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Risti, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro.

- Romlah, N. 2011. *Pengendalian Mutu Cake Mocaf (Modified Cassava Flour) Ubi Jalar Ungu*. Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret.
- Windaryati, T, Herlina dan A.Nafi. 2013. Karakteristik Brownies yang Dibuat dari Komposit Tepung Gembolo (*Dioscorea bulbifera L.*). *Berkala Ilmiah Pertanian*.vol 1 no2 hal 25-29.
- Wiraswati,A. 2013. Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf Terhadap Mutu