

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, O. J., & Ajibode, O. O. (2022). Fortification of cassava starch with coconut residue: effects on flours' functional properties and products' (Tapioca meals) nutritional and sensory qualities. *Natural Resources for Human Health*, 2(2), 200–207. <https://doi.org/10.53365/nrfhh/144352>
- Al-hafizh, F., & Alamsyah. (2024). Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 47(1), 1–11. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/83kk3662>
- Ara Miten, D., Herdi, H., Eo Kutu Goo, E., & Don Bosko, M. (2024). Pengaruh Biaya Produksi Dan Harga Jual Terhadap Tingkat Keuntungan Home Industry (Studi Pada Home Industri Di Kecamatan Lela Kabupaten Sikka). *Accounting UNIPA - Jurnal Akuntansi*, 3(1), 43–57. <https://doi.org/10.59603/accounting.v3i1.225>
- Ardiansyah, A., Muhammad Irfan Maulana, & Sariad, W. P. (2023). Marketing Mix Analysis Of Purchasing Decisions At Pt. Agro Prima Kahatulistiwa. *Media Riset Bisnis Ekonomi Sains Dan Terapan*, 1(4), 40–49.
- Azis, R., & Akolo, I. R. (2018). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa (Characteristics Of Coconut Palm Flour). *Journal of Agritech Science*, 2(2), 104–116. <https://doi.org/10.30869/jasc.v2i2.256>
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). SNI 7394:2014 Cokelat dan Produk Cokelat. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 3751:2018 Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2000). SNI 01-3715-2000 Tepung kelapa. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2020). SNI 3140-3:2020 Gula Kristal Putih. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). SNI 3541:2014 Margarin. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2023). SNI 3926:2023. Telur ayam konsumsi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional. (2024). SNI 3556:2024 Garam konsumsi beryodium. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Bakara, T. L., & Tarigan, N. (2018). Training of Utilization of Coconut Dregs Flour and Its Processed Product to Increase Fiber Consumption in Tumpatan Village, Beringin Sub-District. *Journal of Saintech Transfer*, 1(1), 75–81. <https://doi.org/10.32734/jst.v1i1.245>

Dela, D., Budiman, B., & Eka, E. (2022). Studi Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dalam Pengolahan Makanan di Rumah Makan Pogaian Beach Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 5(3), 155–158. <https://doi.org/10.56338/jks.v5i3.2310>

Eadmusik, S., Phungamngoen, C., Panphut, W., & Budsabun, T. (2022). Partially substitution of wheat flour by coconut residues in bakery products and their physical and sensorial properties. *Food Research*, 6(1), 99–105. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(1\).140](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(1).140)

Hartika, Eko Basuki, M. A. (2025). *Pengaruh Rasio Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata . L) Terhadap Mutu Fisikokimia Dan Sensorik Crispy Brownies*. 3(4).

Hastuti. (2019). Dampak Kebijakan Ekonomi Komoditas Tepung Terigu Terhadap Permintaan Dan Penawaran Tepung Terigu Di Indonesia. *Journal of Agriculture, Resource and Environmental Economics*, 2(1), 67–78. <https://doi.org/10.29244/jaree.v2i1.25964>

Herdhiansyah, D., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Cokelat Batangan (Chocolate Bar) Di Pt Xyz Di Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(1), 28. <https://doi.org/10.30595/agritech.v24i1.9736>

Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>

Jyoti Mutyasih, K., Dewa Gde Mayun Permana, I., & Hatiningsih Sayi. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Crispy The Effect of Addition of Cocoa Bean Peel Powder (*Theobroma cacao* L.) on the Physicochemical and Organoleptic Properties of Brownie. *Komang Jyoti Mutyasih Dkk. /Itepa*, 12(4), 1095–1113. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p24>

- Kaidah, N., Sunaryo, Y., & Dwirayani, D. D. (2022). Analisis Laba dan Kelayakan Usaha Pada Home Industry Tape Ketan (Kasus di Desa Bakung Lor Kecamatan Jamblang Kabupaten Cirebon). *Agri Wiralodra*, 14(2), 43–51. <https://doi.org/10.31943/agriwiralodra.v14i2.52>
- Kasim, R., & Kalsum, K. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 107. <https://doi.org/10.33104/jihp.v13i2.4157>
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Lana Santika Nadia, Atika Nur Syarifah, & Dewi Amrih. (2024). Karakterisasi Senyawa Bioaktif Dan Aktivitas Antioksidan Pada Coklat Bubuk Di D.I. Yogyakarta. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(5), 7720–7728. <https://doi.org/10.63071/gq948y21>
- Mailisa, R., Saputra, A. D., Susanti, E., Wulandari, T., & Agrita, T. W. (2024). Pembuatan Brownis Krispy On-The-Go: Inovasi Snack Ringan Program Kreativitas Mahasiswa. *Journal of Community Development*, 5(2), 305–314. <https://doi.org/10.47134/comdev.v5i2.272>
- Marta, I. M. A., Darmawan, D. P., & Dewa, I Sarjana Raka, G. (2016). Analisis Pendapatan Usaha Kacang Garing Pada UD Sari Murni Desa Carangsari , Kecamatan Petang , Kabupaten Badung. *E-Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 5(4), 669–679.
- Mior Zakuan Azmi, M., Taip, F. S., Mustapa Kamal, S. M., & Chin, N. L. (2019). Effects of temperature and time on the physical characteristics of moist cakes baked in air fryer. *Journal of Food Science and Technology*, 56(10), 4616–4624. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03926-z>
- Moh Ibrohim, Fikri Ardiyansyah, & Ryan Rudyarta. (2025). Strategi Indonesia dalam Menekan Ketergantungan Impor Gandum dan Kedelai (2010–2023): Perspektif Ketahanan Ekonomi Nasional. *Arus Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 5(2), 2410–2420. <https://doi.org/10.57250/ajsh.v5i2.1513>
- Mulaydi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2020). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafetaria*, 1(2), 56–63. <https://media.neliti.com/media/publications/332607-analisis-pengaruh-sistem-informasi-akunt-c829ca3d.pdf>

- Muslimin, Zainuddin, Z., & Saputra, M. K. (2022). Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Usaha Umkm Sederhana. *Sultra Journal of Economic and Business*, 3(2), 132–149. <https://doi.org/10.54297/sjeb.Vol3.Iss2.338>
- Mutiar, S., Anggia, M., & Khofifah, K. (2024). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Menara Ilmu*, 18(1), 1–8. <https://doi.org/10.31869/mi.v18i1.5779>
- Mutiara, S. S., Astuti, O. N., & Nurdjanah, S. (2025). *Evaluasi Kadar Air , Kadar Abu Dan Sifat Sensori Brownies Crispy Berbasis Tepung*. 4(2). <https://doi.org/DOI:http://dx.doi.org/10.25181/Jupiter.v4i2.4447>
- Pratama, M., Marna Sonjaya, A., Studi Seni Kuliner, P., Pariwisata Palembang Jl Sapta Pesona No, P., Seberang Ulu, S., & Selatan, S. (2023). Pengaruh kemasan aktif silika gel terhadap pertumbuhan mikroba lemang tanjung sirih effect of silica gel active packaging on microbia growth of tanjung sirih lemang. *Jitipari*, 8(1), 32–39. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>
- Putri Wahyuni Arnold, Pinondang Nainggolan, & Darwin Damanik. (2020). Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. *Jurnal Ekuilnomi*, 2(1), 29–39. <https://doi.org/10.36985/ekuilnomi.v2i1.349>
- Rio Ilsar Fitransyah, Saragih, D. S., Yunita Cucikodana, Muhammad Deddy Syafrullah, Maulina Azkiya Mazdalifah, Depia Swari, & Dinda Sofie Y Aurora. (2025). Penentuan Perlakuan Optimal Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Mutu Sensorik dan Kimia Brownies Kukus. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(6), 8982–8991. <https://doi.org/10.63071/9rz58p41>
- Romiyatun Mijiling Astuti. (2018). Pengaruh Lamanya Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies Terhadap Kualitas Brownies Ditinjau Dari Aspek Inderawi. *Universitas Negeri Semarang*, 6(1), 68 halaman.
- Rosida, D. F., & , Nindya Aulia Putri, M. O. i. (2021). Agrotek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian. *Agrotek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 25–34.
- Salsabila, N., Sukainah, A., & Hambali, A. (2025). *Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa (Cocos nucifer L .) Terhadap Kualitas Kue Tradisional Bolu Rampah*. 03(04), 368–381.
- Setyadjid, O., & Setyaningrum, Z. (2022). Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 45–52.

- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2023). Pembuatan Margarin dengan Kombinasi Minyak Sawit Merah dan Lemak Cokelat. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 113–123. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i02.279>
- Tatik Sriwulandari, Nisa Rahmaniyah Utami, & Saleha. (2024). Culinary Sustainability: Exploring The Potential Of Manihot Esculenta In Innovative Production Using The Au Bain Marie Technique. *Santhet (Jurnal Sejarah Pendidikan Dan Humaniora)*, 8(2), 2102–2111. <https://doi.org/10.36526/santhet.v8i2.4553>
- Yuniartini, N. L. P. S., & Afe Dwiani. (2021). *Mutu Organoleptik Brownies Panggang Yang Terbuat Dari*. 8(1). <http://journal.ummat.ac.id/index.php/agrotek>
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>