

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2019. *Brownies Singkong*. <https://craftlog.com/id/memasak/ext-resep-brownies-tape-singkong-coklat-pr-browniesdcc-3wwQx>. [Diakses 5 juli 2020]
- Apriadji, W. 2008. *Healthy Brownies: Brownies Sehat Alami Kukus & Panggang*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Asnawi, M., Sumarlan, S., & Hermanto, M. 2013. Karakteristik Tape Ubi Kayu (Manihot utilissima) melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 56-66.
- Astawan, M., & Mita, W. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Cahyani, D. 2015. Pengaruh Penambahan Teh Hijau Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Protein Minuman Fungsional Susu Kedelai dan Madu. *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang*.
- Depkes. 1979. Daftar Komposisi Bahan Makanan. *Bharata*.
- Fatullah, A. 2013. Perbedaan *Brownies* Tepung Genyong Dengan *Brownies* Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Indrawi dan Kandungan Gizi. *Fakultas Teknik. Universitas Negeri Malang*.
- Hamida, S. Y. 2017. Analisis Organoleptik Hedonik Kue *Brownies* Berbahan Dasar Tepung Longgi (*Xanthosoma sagittifolium*) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Gorontalo*.
- Kartika B, H. S. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *PAU pangan dan gizi UGM. Yogyakarta*.
- Kohajdova, Z., Karovicocava, J., & Chmidt, S. 2009. Significance of Emulsifiers and Hydrocolloids in Bakery Industry. *Acta Chimica Slovaca, Vol 2, No 1*, 46-61.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. *Institut Pertanian Bogor*, 26.
- Kotler. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Li, H. L. 2014. Pengaruh Waktu Shading Pada Kualitas *Matcha* dan *Matcha* Cake. *Jurnal Shanghai University*, 573-577.

- Lutony, T. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Meilgaard, M. C. 2000. Sensory Evaluation Tecjniques. *Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang*.
- Melapa, A. 2014. Daya Terima Panelis Terhadap *Brownies* Panggang Berbahan Baku Umbi Daluga. *Skripsi UNSRAT. Manado*.
- Mudjajanto, E., & Yulianti, L. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nasiru, M. 2011. Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat.
- Nofiyanti. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake *Brownies* Substitusi Tepung Wikau Mambo. *Sains dan Teknologi Pangan. Unifersitas Haluoleo*.
- Nuraini, M. E. 2013. Response Of Broiler Fed Cacao Pod Fermented by *Phanerochaeta Crhysosporium* dan *Monascus Purpureus* In the Diet. *Pakistan Jurnal of Nutrition*, 889-896.
- Paran, S. 2009. *Tips Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Siswanto, F. 2019. Produksi dan Pemasaran Ogura Cake Pisang Ambon Kering. *Tugas Akhir, Jember : Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember*.
- Soekarto, S. 2012. *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Song, L. T. 2005. Penelitian Formula Kue Sifon Bubuk Teh Ultra Halus, Sereal, Minyak, dan Bahan Makanan. 68-69.
- Suhardjito, Y. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan* . Jakarta: CV. Andi.
- Udall, K. G. 2012. *Green Tea MATCHA And More*. Woodland Pub.
- Wang, W. X. 2013. Proses Pembuatan Kue Teh. *Ilmu Pertanian Tropis*, 55-59.
- Winarno, F. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Pustaka Utama.
- Winarno, F. 2008. *Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Gramedia.