

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2011. Kacang Lima / Phaseolus lunatus. <https://sayursayurku.wordpress.com/2011/02/20/kacang-limaphaseolus-lunatus/> (Diakses 16 Februari 2021)
- Anonim. 2014. Coklat Pasta. <https://pakaroti.com/material/coklat-pasta-3> (Diakses 3 Maret 2021)
- Anonim. 2015. Koro Pedang, Gurih, dan Renyah. <https://www.republika.co.id/berita/nucb4629/koro-pedang-gurih-dan-renyah> (Diakses 28 Februari 2021)
- Anonim. 2018. Maizena, Tepung. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/40/nilai-kandungan-gizi-Maizena,-tepung> (Diakses 24 Februari 2021)
- Anonim. 2018. Coklat Bubuk. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1094/nilai-kandungan-gizi-coklat-bubuk> (Diakses 27 Februari 2021)
- Anonim. 2018. Susu Bubuk. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1067/susu-bubuk> (Diakses 3 Maret 2021)
- Aprilia, Paramita dkk. 2019. Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Atiningmas, Isyana. 2017. Ini Bedanya Ekstrak Vanili, Essence Vanili, dan Bubuk Vanili. <https://www.femina.co.id/tip-masak/ini-bedanya-ekstrak-vanili-essens-vanili-dan-bubuk-vanili-> (Diakses 3 Maret 2021)
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2970:2015. Syarat Mutu dan Cara Uji Susu Bubuk. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Basagili, Muhammad Iqbal. 2018. Gula Putih / Gula Pasir. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1097/nilai-kandungan-gizi-gula-putih-gula-pasir> (Diakses 15 Februari 2021)
- Dapur Khasanah. 2020. Brownies Crispy. <https://cookpad.com/id/resep/12592673-brownies-crispy> (Diakses 5 Juli 2021)
- Dewi, Noviyanti Kusuma. 2016. Dasar Proses (Pemanggangan). <http://nopnovi99.blogspot.com/2016/04/dasar-proses-pemanggangan.html> (Diakses 5 Maret 2021)

- Diniah, Nurul dkk. 2015. Sifat Fungsional Tepung Koro Kratok Hitam, Merah, dan Putih (*Phaseolus lunatus L.*) dengan Perlakuan Lama Perendaman. *Jurnal Hasil Penelitian*, Vol.28, No.2 : 70 – 77.
- Farhan. 2020. Proses Lengkap Pembuatan Susu Bubuk. <https://www.duniamfb.my.id/2020/06/dari-susu-cari-menjadi-susu-bubuk-ini.html?m=1> (Diakses 3 Maret 2021)
- Hadi, Abdul. 2019. Apa Perbedaan Baking Soda dan Baking Powder untuk Membuat Kue. <https://tirto.id/apa-perbedaan-baking-soda-dan-baking-powder-untuk-membuat-kue-epEl> (Diakses 3 Maret 2021)
- Hasan, Liki dkk. 2014. Pengaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, Volume 2, Nomor 3.
- Helmi, Rafif. 2020. Minyak Goreng Kelapa Sawit. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1084/Minyak-kelapa-sawit> (Diakses 5 Maret 2021)
- Izwardy, Doddy dkk. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI
- Kasno, Astanto. 2016. Koro Pedang (*Canavalia sp*) Komoditas Multiguna yang Terlupakan. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
- Khotijah, Siti Faridatul. 2015. Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang : Semarang.
- Kurniawan, Anis. 2020. Resep Brownies Kukus, Teksturnya Lebih Lembut dari Brownies Panggang. <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/29/101000075/resep-brownies-kukus-teksturnya-lebih-lembut-dari-brownies-panggang> (21 April 2020)
- Nasrullah. 2012. Perancangan Alat Peleleh Coklat untuk Industri Rumah Tangga. *Jurnal Teknik Mesin* Vol. 1, No. 1, Juni 2012 ISSN 1829 – 8958.
- Nilasari, Ovrida Wahyu dkk. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 5 No. 3:15-26.
- Noya, Allert Benedicto leuan. 2018. Mengenal Manfaat Kelapa Sawit dan Bahayanya. <https://www.alodokter.com/mengenal-manfaat-kelapa-sawit-dan-bahayanya> (Diakses 3 Maret 2021)

- Pakako Pure Cocoa Powder. 2017. Coklat Bubuk. https://web.facebook.com/1833566383568193/posts/coklat-bubuk-coklat-bubuk-adalah-coklat-yang-mempunyai-aroma-yang-kuat-tidak-1862991803958984/?_rdc=1&_rdr (Diakses 27 Februari 2021)
- Plantamor. 2020. Sieva Bean. <http://plantamor.com/species/info/phaseolus/lunatus> (Diakses 16 Februari 2021)
- Prasetya, Bayu Octavian dkk. 2020. Karakteristik Biskuit dari Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus L.*) Termodifikasi dan Mocaf (Modified Cassava Flour). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.8 No.1 : 36 – 46.
- Redaksi Ilmugeografi. 2017. 7 Proses Pembuatan Minyak Goreng Kelapa Sawit. <https://ilmugeografi.com/biogeografi/proses-pembuatan-minyak-goreng> (Diakses 5 Maret 2021)
- Rozikin, Ahmad. 2017. Pengertian dan Komposisi Gula Pasir. <http://pangan-itp.blogspot.com/2017/04/pengertian-dan-komposisi-gula-pasir.html> (Diakses 15 Februari 2021)
- Salman, Lily Marlina. 2014. Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian & Perikanan 1. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pembinaan SMK.
- Sintia, Novi April., dan Nugrahani Astuti. 2018. Pengaruh Lama Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. Jurnal Tata Boga Vol.7, No.2.
- Taruh, Ferdinatus., dan Etsye Husje Enamjani Paendong. 2018. Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula dalam Pembuatan Jus Durian (*Durio Zibethinus Murray*). Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian & Bisnis.
- Teylita. 2019. Keunggulan Vanili Bubuk untuk Bikin Kue, Simak Cara Pemakaiannya. <https://mommyasia.id/9244/article/keunggulan-vanili-bubuk-untuk-bikin-kue-simak-cara-pemakaiannya> (Diakses 3 Maret 2021)
- Widarta, I Wayan Rai. 2017. Teknologi Telur. Program Studi Ilmu dan Teknologi Universitas Udayana. Bali : Universitas Udayana.
- Wijayanti, Endah. 2018. Mengenal Baking Powder, Apa Fungsi dan Kegunaannya?. <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3857703/mengenal-baking-powder-apa-fungsi-dan-kegunaannya> (Diakses 3 Maret 2021)

Yulianti, Rika. 2008. Pembuatan Minuman Jelly Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) sebagai Sumber Vitamin C dan β -Karoten. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

