

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.(2019).*BROWNIES*Kering.<https://www.google.com/search?q=5+tahapan+membuat+crackers+brownies&safe=strict&ei=bvZVYL2uGcKG4->, Diakses tanggal 03 Maret 2021.
- Anni Faridah. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk SMk*: Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Arora, S.D., Onsare, G.J., and Kaur H., (2013), Bioprospecting of moringa (Moringaceae) : microbiological prespective, *Journal of Pharmacognosy and Phytocemistry*; 1(6): 193.
- Astawan, Made. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri jilid I* . Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Ebert, Ronald J. dan Ricky W. Griffin. (2013). *Business Essential Ninth Edition*. England : Pearson Education Limited.
- Evifadhilah. (2010). *Mengenal Jenis-Jenis Gula*. <http://evialfadhil.wordpress.com/2010/06/15/mengenal-jenis-jenis-gula/>. diunduh 03 Maret 2021.
- F,A, Taggart . (1927) . *Hand Book of Mineral Dressing, Ores and Industrial Materials*. New York : John Willie & Sons.Inc.
- Fathullah, A. (2013). Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Hamida, S. Y. (2017). Analisis Organoleptik Hedonik Kue *Brownies* Berbahan Dasar Tepung Longgi (*Xanthosoma sagitifolium*) Yang Disubtisi Dengan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Jurnal Fakultas Perikanan dan Kelautan.Unifersitas Gorontalo*.
- Khotijah, S. (2015). *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Kotler dan Amstrong. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jilid 1 dan 2.Edisi 12. Jakarta: Erlangga.

- Kotler dan Keller. 2009. Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga
- Matz, S.A., (1972). Bakery Technology and Engineering. Second edition, The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Meilgaard, M., Civille G, V., Carr B, T. (1999). Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Boca Raton.
- Murdiati, A., Amaliah. (2013). Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua. Kencana Prenadamedia Group. Jakarta.
- Nurhadi, B & Nurhasanah, S. (2010). Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran.
- Pramitasari, D. (2010). Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying. Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rangkuti, Freddy. 2013. *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT Cara Perhitungan Bobot, Rating, dan OCAI*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Reski, Andi,. (2012), Studi kualitas Minyak Makanan gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang, Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Univ. Hasanuddin, Makassar.
- Rifky, Ary F. (2013). Pengertian Panelis. [http://www.google.com/amp/s/rifky1116058.wordpress.com/2013/01/0/JURNAL_PANGAN_DAN_GIZI_9\(1\):_52-63,_April_2019_64_9/apa-itu-uji-organoleptik/amp/](http://www.google.com/amp/s/rifky1116058.wordpress.com/2013/01/0/JURNAL_PANGAN_DAN_GIZI_9(1):_52-63,_April_2019_64_9/apa-itu-uji-organoleptik/amp/). Diakses tanggal 20 Agustus 2021.
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. (2010). Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Shfali Dhingra, Sudesh Jood. (2007). Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. Food Chemistry 77 (2001) 479–488.
- Siti Hamidah dan Sutriati Purwanti . (2009). Bahan Ajar Patiseri. Yogyakarta: Jurusann PTBB FT UNY.
- Soekarto, S. (2002). Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Bharata karya aksara. Jakarta.

- Suhardjito, Y.B. (2006). Pastry and Perhotelan. Yogyakarta: Andi.
- Sulistyo, CN. (2006). Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tjiptono, Fandy. (2014), Pemasaran Jasa – Prinsip, Penerapan, dan Penelitian, Andi Offset, Yogyakarta.
- Winarno, FG. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Zakaria. (2012). Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan SehariHari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita. Makassar:Poltekkes Kesehatan Kemenkes Makassar.

