

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Agrotek Ummat*, 7(1), 43–49.
- Amila, Maimunah, S., Syapitri, H., Marpaung, J. K., & Girsang, V. I. (2021). *Mengenal Si Cantik Bit dan Manfaatnya*. Malang: Ahlimedia Press.
- Astawan, M., & Kasih, A. L. (2008). *Khasiat Warna-warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Dewi, R. U. (2018). *Go Kitchen*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Elisa. (2014). *Kreasi Brownies Istimewa Panggang, Kukus, & Rebus*. Surabaya: Linguakata.
- Fitriani, N. D., & Hersoelistyorini, W. (2012). Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Daya Kembang, Kadar Serat, Dan Organoleptik Pada Chiffon Cake. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(5), 1–10.
- Ginting, W. M. B. (2013). *Pengaruh Penambahan Tepung Bit Merah dan Hasil Parutan Bit Merah dalam Pembuatan Biskuit Terhadap Kandungan Gizi dan Cita Rasa*. [skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, *Morfologi crumb* Dan Mutu Organoleptik Sponge Cake Yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 7–12.
- Ismayani, Y. (2006). *Variasi Brownies Kukus & Panggang*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Maimunah, S., Amila, Kennedy, J., Girsang, V. I., & Syapitri, H. (2021). Karakterisasi Dan Skrining Fitokimia Dari Tepung Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). *Forte Journal*, 1(02), 69–75.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: UNSRAT Press.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 8(2), 20–27.

- Mastuti, I., & Rozalena, A. (2010). *Mencicipi Kesuksesan Amanda Brownies Kukus*. Bandung: PT Mizan Pustaka.
- Mayangsari, N., Ananingsih, V. K., & Pratiwi, A. R. (2015). Stabilitas Pewarna Alami Serbuk Bit Merah Dalam Adonan Tepung Mocaf Selama Pengukusan. *UNIKA Soegijapranata*, 1–14.
- Muhariyani, I. P. (2016). *Pendugaan Masa Simpan Brownies Sukun Subtitusi Berdasarkan Nilai Tba (Thiobarbituric Acid) Dan Alt (Angka Lempengan Total) Menggunakan Model Arrhenius*. [tesis]. Bandung: Universitas Pasundan.
- Nova, M., Kusnandar, F., & Syamsir, E. (2015). Karakteristik Tekstur *Brownies* yang Dipanggang dengan Microwave dengan Penambahan Pati Termodifikasi. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 87–95.
- Oktaviani, L. (2019). *Pengaruh Penambahan Bubuk Bit Pada Pembuatan Croissant Dwiwarna Terhadap Daya Terima Konsumen*. [skripsi]. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Rahayu, S., & Ridawati. (2015). *Komoditas Bahan Makanan*. Jakarta: Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Rizki, F. (2013). *The Miracle of Vegetables*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Saula, L. S., Hermawan, K., Hasna, V. L., Lubis, C. F., Putri, G. K., & Andini, S. D. (2020). Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*) sebagai Antianemia. *Health Science Growth Journal*, 5(2), 14–16.
- Sufiat, S. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Sunarjono, H. H. (2013). *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suryana, D. (2018). *Manfaat Buah*. Bandung: Dayat Suryana Independent.
- Syarbini, M. H. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syarbini, M. H. (2014). *Cake Preneur Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tyana, I. (2013). *Kitab Kue Super Yummy*. Jogjakarta: Laksana.
- Wibawanto, N. R., Ananingsih, V. K., & Pratiwi, R. (2014). Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) Dengan Metode Oven Drying. *Jurnal Teknologi Pangan*, 38–43.
- Winantea, L. A. Z. (2019). *Pengaruh Proporsi Tepung Umbi Bit (Beta Vulgaris L.) dan Penambahan Bahan Pengembang Terhadap Pembuatan Roti Kukus*. [skripsi]. Malang: Universitas Brawijaya Malang.

Wulandari, E., & Lembong, E. (2016). Karakteristik Roti Komposit Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan α -amilase dan Glukoamilase. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1), 1–6.

Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.

