

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., Estiasih, T., & Firmansyah, W. (2021). Pengayaan Biskuit Dengan Fortifikasi Fraksi Tidak Tersabunkan Mengandung Senyawa Bioaktif Multi Komponen Dari Distilat Asam Lemak Minyak Sawit. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12, 123–133. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2680>
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press. <https://books.google.co.id/books?id=W4ccnqaacaj>
- Anandito, R. B. K., Siswanti, S., Nurhartadi, E., & Hapsari, R. (2016). Formulation Of Food Bars Made From White Millet Flour (*Panicum Milliaceum L*) And Red Bean Flour (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Agritech*, 36(01), 23.
- Anwar, R. (2005). Prosedur Pemilihan Uji Hipotesis. *Statistik Untuk Kedokteran Dan Kesehatan*, 2(3), 26.
- Ayu, G., & Diah, K. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Millet Kecambah Fermentasi Dan Maizena Terhadap Karakteristik Brownies Effect Of Comparison Of Fermented Sprouts Millet Flour And Corn Starch On Brownies Characteristics. 11(4), 756–765.
- Braun, E. A., & Scholz, H. (2014). *Plant Guide -Proso Millet*. 46 Cm, 5–7.
- Dian Pratiwi, R., Kartika Pratiwi, I. D. P., & Yusa, N. M. (2023). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Terigu Dan Tepung Millet (*Panicum Miliaceum L.*) Kecambah-Fermentasi Pada Pembuatan Bolu Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(1), 168. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i01.p14>
- Fasha, F. Y. (2022). Perbedaan Mutu Sensoris Chocolate Mousse Yang Menggunakan Cokelat Compound Dengan Cokelat Couverture. *Sarjana Thesis, Universitas Negeri Jakarta*.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking (7th Edition)* (Seventh Ed). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Hadi, M. A., Bahar, A., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Maizena Terhadap Tingkat Kesukaan Brownies Cookies. *Jurnal Tata Boga*, 12 NO 1(2301–5012), 50–59.
- Hatiningsih, S., Pertanian, F. T., Udayana, U., & Bukit, K. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Crispy. 12(4).
- Hidayah, N., Nugraheni, M., & Si, M. (2019). *Pembuatan Snack Bar Millet Sebagai Alternatif Cemilan Kaya Serat*. 4.
- Indari Mastuti, A. R. (2010). *Mencicipi Kesuksesan Amanda Brownies Kukus*. PT

- Mizan Publika. <https://books.google.co.id/books?id=Pkh9awaaqbaj>
- Integrated Taxonomic Information System. (2023). *Panicum Miliaceum L. Global Biodiversity Information Facility*. <https://www.gbif.org/species/2705090>
- Ismayani, Y. (2007). *Variasi Brownies Kukus & Panggang*. Kawan Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=Uafeowcdnu8c>
- Kementerian Pertanian. (2022). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022*. Kementerian Pertanian Tahun 2022.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2011). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley. https://books.google.co.id/books?id=Nk__Ojznswwc
- Kitchen, A. T. (2017). *The Perfect Cookie: Your Ultimate Guide To Foolproof Cookies, Brownies & Bars*. America's Test Kitchen. <https://books.google.co.id/books?id=Fzendwaaqbaj>
- Mahendra, P. E. D., Yusasrini, N. L. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (2019). Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Kandungan Tanin Dan Sifat Fungsional Tepung Proso Millet (*Panicum Miliaceum*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(4), 354. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.V08.I04.P02>
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *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. <https://doi.org/10.17509/Boga.V8i2.21956>
- Maria Oktavia, L., Pratiwi, I. D. P. K., & Hapsari Arihantana, N. M. I. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Millet (*Panicum Milliaceum*) Dan Maizena Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4), 702. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.V10.I04.P15>
- Marsigit, W., Lortina, D., Jurusan, S., Pertanian, T., Pertanian, F., Bengkulu, U., & Supratman, J. W. R. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour) Effect Of Addition Baking Powder And Water On Sensory And Physical Characteristics Of Mocaf (Modified Cassava Flour) Biscuits. *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia Determination Of Quality Attribute Of Tofutexture To Be Recommended As An Additional Requirement In Indonesian National Standard. *Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Mudjajanto, E. S., & Yuliati, L. N. (2013). *Bisnis Roti*. Penebar Swadaya Grup. <https://books.google.co.id/books?id=Eb3tcqaaqbaj>
- N, Antara & Wartini, M. (2014). Aroma And Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. *Udayana University*.
- Neibaho, N. M. (2019). Uji Sensoris Minuman Kulit Buah Naga (*Hylocereus Costaricensis*). *Buletin Loupe*, 15(01), 7.

<https://doi.org/10.51967/Buletinloupe.V15i01.21>

- Prasetyo, K. D., & Atmaka, D. R. (2021). Formulasi Soft Chewy Cookies Bebas Gluten Dan Kasein Berbasis Kombinasi Mocaf Dan Tepung Millet Putih Untuk Anak Autism Spectrum Disorder
<I>Free Gluten And Free Casein Soft Chewy Cookies Formulation With Combination Of Mocaf And White Millet Flour Ba. *Media Gizi Indonesia*, 16(2), 167. <https://doi.org/10.20473/Mgi.V16i2.167-174>
- Rojo-Poveda, O., Barbosa-Pereira, L., Orden, D., Stévigny, C., Zeppa, G., & Bertolino, M. (2020). Physical Properties And Consumer Evaluation Of Cocoa Bean Shell-Functionalized Biscuits Adapted For Diabetic Consumers By The Replacement Of Sucrose With Tagatose. *Foods*, 9(6). <https://doi.org/10.3390/Foods9060814>
- Rusiyanto, Soesilowati, E., & Jumaeri. (2013). Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya Dan Diversifikasi Produk. *Saintekno : Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11(2), 129–142.
- Rusydi, A. (2018). Karakteristik Fisik - Kimia Brownies Cookies Dari Pati Umbi Garut (Maranta Arundinaceae Linn) Termodifikasi. *Universitas Muhammadiyah Malang*.
- Wibowo, R. A., Handayani, S., Ida Ayu Maruti, A. N., & Pustaka, K. (2014). *Koleksi Resep Kue Kering*. Kawan Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=Szuobaaaqbaj>
- Wibowo, R. A., & Pustaka, K. (2016). *Koleksi Resep Cake Populer: Bolu, Kue Kering, & Roti*. Kawan Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=Fudodaaaqbaj>
- Yuli Arif Tribudi, S. P. M. P., & Dr. Peni Wahyu Prihandini, S. P. M. P. (2020). *Prosedur Rancangan Percobaan Untuk Bidang Peternakan*. UI Publishing. <https://books.google.co.id/books?id=7isteaaaqbaj>
- Yuliana, Kartika Pratiwi, I. D. P., & Indri Hapsari Arihantana, N. M. (2021). Variasi Perbandingan Terigu Dan Tepung Millet (*Panicum Milliaceum*) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 185. <https://doi.org/10.24843/Itepa.2021.V10.I02.P03>
- 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>