

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, F. P., Atmojo, I. R., Saputri, D. Y., Sajidan, & Ardiansyah, R. (2023). *Paradigma Baru Pembelajaran Ipa Terapan*. CV Pajang Putra Wijaya.
- Akmal, S., Gani, S., & Supriatin. (2022). Perencanaan Produksi Brown Sugar Dengan Metode Single Moving Average, Weighted Moving Average Dan Single Exponential Smoothing. *Industrial Engineering Journal*, 13(1), 62–71.
- Alsuhehri; Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amagloh, F. C., Yada, B., Tumuhimbise, G. A., Amagloh, F. K., & Kaaya, A. N. (2021). The potential of sweetpotato as a functional food in sub-saharan africa and its implications for health: A review. *Molecules*, 26(10), 1–21.
- Anwar, A. E. S., Safawi, N. A., Prameswari, S. A., & Kurnianingsih. (2021). Perbedaan Karakteristik pada Brownies dengan Menggunakan Bubuk Kakao dan Bubuk Kokoa. *Garina*, 13(1).
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2).
- Balittro, A. (2014). Umbi Garut sebagai Alternatif Pengganti Terigu untuk Individual Autistik. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20(2), 30–32.
- Billa, N. K. I., & Savira, S. I. (2023). Analisis Deskriptif Strategi Coping Stress Pada Mahasiswa Tingkat Akhir Yang Menyusun Skripsi Di Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Surabaya. *Jurnal Penelitian Psikologi*, 10(03), 447–459.
- Dewi, S. A. P. (2022). Perbandingan Kualitas Brownies Coklat dengan Campuran Wortel. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(1).
- Dewi Surawan, F. E. (2007). Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2(2).
- Estiasih, T., & Widyaningrum, D. (2017). Potensi Umbi Garut sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Fahrana, A. (2021). *Pemanfaatan Tepung Mocaf dengan Bahan Tambahan Bayam Hijau dan Bayam Merah sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Brownies*. IPB University.
- Fauziah, E., Widowati, E., & Atmaka, W. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 04(01).
- Figoni Paula. (2011). How baking works. In *How baking works Exploring the*

Fundamentals of Baking Science (Vol. 3).

- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I. K., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, N., & Fayyadh, Z. N. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. CV HEI Publishing Indonesia.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1, 2883–2888.
- Hyslop, L. (2022). *The Brownie Diaries: My Recipes for Happy Times, Heartbreak and Everything in Between*. Bloomsbury Publishing.
- Ilmannafian, A. G., Lestari, E., & Halimah, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2).
- Jaya, N. T. S. P., Hartati, R., & Widianingsih, W. (2016). Produksi Garam Dan Bittern Di Tambak Garam. *Jurnal Kelautan Tropis*, 19(1).
- Kurniawan, H. (2021). Pengantar Praktis Penyusunan Instrumen Penelitian. In *deepublish*.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar sebagai upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1).
- Mamondol, M. R. (2021). *Dasar-Dasar Statistika*. Scopindo Media Pustaka.
- Manley, D. (2011). Manley's technology of biscuits, crackers and cookies: Fourth edition. In *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies: Fourth Edition*.
- 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).
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2).
- Nimpuno, D. (2014). *Sukses Membuat Aneka Kue*. Gramedia Pustaka Utama.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Ilmiah Hospitality*, 11(2).
- Pratiwi, K., Artanti, G. D., & Cahyana, C. (2016). Perbedaan Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Chiffon Cake. *Revista CENIC. Ciencias Biológicas*, 152(3).
- Samsu. (2017). Metode penelitian: teori dan aplikasi penelitian kualitatif, kuantitatif, mixed methods, serta research & development. In *Diterbitkan*

oleh: Pusat Studi Agama dan Kemasyarakatan (PUSAKA).

- Saputra, S., Dahlia, M., & Febriana, R. (2026). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L) Pada Pembuatan Kue Putu Ayu Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 12(3.A), 100–109.
- Siti Zhafira, A., & Farida, E. (2023). Pengaruh Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition IJPHN*, 3(3).
- SNI 2970:2015. (n.d.). *Tentang Susu Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional.
- Subagjo. (2007). *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta : Graha Ilmu. *Graha Ilmu, Yogyakarta*.
- Sutrisno, K. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi – Umbian Bagian 7: Umbi Garut. *Modul Tropical Plant Curriculum (TPC) Project. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center. Research and Community Service Institution. Bogor Agricultural University*, 1(1).
- Tia Listiaty, & Agung Setiawan. (2024). Uji Organoleptik Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Kue Kering Choco Chips. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(3).
- Tindjabate, R. S., Suada, I. K., & Rudyanto, M. D. (2014). Pengawetan Telur Ayam Ras dengan Pencelupan dalam Ekstrak Air Kulit Manggis pada Suhu Ruang. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(4).
- Utami, D. R., Rahmad Rahim, A., Adi Prayitno, S., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(3).