

DAFTAR PUSTAKA

- Alfikry, M. F., Novidahlia, N., & Kurniawan, M. F. (2025). Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Umbi Garut Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Bakso MDM Ayam. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(2), 196–210.
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
<https://books.google.co.id/books?id=w4CcnQAACAAJ>
- Amalia, R. (2014). *Pengaruh Pemberian Tepung Buah Bakau (Rhizophora Mucronata) Tua Kupas terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Wistar (Rattus Novergicus)*. Universitas Brawijaya.
- Anwar, A. E. S., Safawi, N. A., & Prameswari, S. A. (2021). Perbedaan Karakteristik pada Brownies dengan Menggunakan Bubuk Kakao dan Bubuk Kokoa. *Garina*, 13(1), 1–8.
- Aprilia, D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S., & Indrawati, V. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 314–323.
- Dewi, S. A. P. (2022). Perbandingan Kualitas Brownies Coklat dengan Campuran Wortel: Quality Comparison of Chocolate Brownies with Carrot Mix. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(4), 1008–1029.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*. Universitas Brawijaya Press.
- Fahrana, A. (2021). *Pemanfaatan Tepung Mocaf dengan Bahan Tambahan Bayam Hijau dan Bayam Merah sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Brownies*. Institut Pertanian Bogor.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking*. Wiley & Sons.
<https://books.google.co.id/books?id=KGjpCgAAQBAJ>
- Hasan, V., Astuti, S., & Susilawati, S. (2011). Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Umbi Garut (*Marantha arundinaceae* L.), Suweg (*Amorphallus campanullatus* BI), dan Singkong (*Manihot utillisima*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 16(1), 34–50.
- Hyslop, L. (2022). *The Brownie Diaries: My Recipes for Happy Times, Heartbreak and Everything in Between*. Bloomsbury Absolute.
- Indrastati, N., & Anjani, G. (2016). Snack Bar Kacang Merah dan Tepung Umbi Garut sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 546–554.
- Ismayani, Y. (2007). *Variasi Brownies Kukus & Panggang*. Kawan Pustaka.

- Karimah, K., Mahmudatussa'adah, A., & Patriasih, R. (2024). Acceptability of Fudgy Brownies with Carob Powder Substitution. *Jurnal Sains Boga*, 7(1), 24–35.
- Koswara, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Research and Community Service Institution IPB.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Mie dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.): Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3).
- Lestari, L. A., Huriyati, E., & Marsono, Y. (2017). The Development of Low Glycemic Index Cookie Bars from Foxtail Millet (*Setaria italica*), Arrowroot (*Maranta arundinacea*) Flour, and Kidney Beans (*Phaseolus vulgaris*). *Journal of Food Science and Technology*, 54(6), 1406–1413.
- McMahon, M. (2023). *What Are Brownies?* DelightedCooking. <https://www.delightedcooking.com/what-are-brownies.htm>
- 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. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677–690.
- Pratiwi, K. (2016). *Perbedaan Penggunaan Jenis Lemak terhadap Kualitas Chiffon Cake*. Universitas Negeri Jakarta.
- Prilianty, S. V. O., & Andriani, R. (2021). Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu dan Daun Kelor sebagai Produk Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 19–24.
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Tepung Garut sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Rero, B. (2022). *Inovasi Brownies dengan Penambahan Bubuk Kopi Arabika untuk Meningkatkan Aroma pada Brownies*. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar.
- Riyada, D. (2022). Mempelajari Jangka Waktu Blansing dengan Uap Air terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Telur. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 136–145.
- Setyaningrum, N. M. A., & Adi, A. C. (2022). Literature Review: Potensi Umbi Garut sebagai Pangan Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus. *Media Gizi Kesmas*, 11(2), 595–603. <https://doi.org/10.20473/mgk.v11i2.2022.595-603>
- SNI 2970:2015. (n.d.). *Tentang Susu Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sufiat, S. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press.

- Sugeng, N. W., Mayasari, I., & Ratnaningtyas, H. (2021). Butter Cookies Substitusi Tepung Biji Durian: Modernisasi dan Inovasi Kuliner Khas Kota Serang sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 20–27.
- Suryati, S., Maherawati, M., & Hartanti, L. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Puree Labu Kuning dan Tepung Cangkang Telur Ayam. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1). <https://doi.org/10.26418/jft.v2i1.38020>
- Tamara, H. D., & Komariah, K. (2021). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Red Bean Velvet Cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1).
- Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik Organoleptik Brownies dengan Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Ketan Hitam dengan Variasi Lama Pemanggang. *Joglo*, 27(2).
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Journal of Animal Production & Processing Technology*, 10(2), 62.

