

DAFTAR PUSTAKA

- Agniya, B. F., Fadiati, A., & Cahyana, C. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Putih Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Butter Cookies. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(12. A), 94–109.
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan evaluasi sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Astiana, R., Ihsan, N., & Rini, R. O. P. (2023). Penggunaan Aquafaba Kacang Arab Sebagai Alternatif Pengganti Putih Telur Dalam Pembuatan Macaron. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 2(1), 10–18.
- Babe, T., Sabariyah, S., & Fathurahmi, S. (2022). Sifat kimia dan sensoris brownies panggang ubi banggai ungu (*Dioscorea spp*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 38–52.
- Basuki, F., & Bramantyo, H. (2004). *Brownies*. GagasMedia.
- Boukid, F. (2021). Chickpea (*Cicer arietinum* L.) protein as a prospective plant-based ingredient: A review. *International Journal of Food Science and Technology*, 56(11), 5435–5444.
- Cauvain, S. P., & Young, L. S. (2006). *The Chorleywood bread process*. Woodhead Publishing.
- Dewi, A. M., Halik, A., & Fatmawati, F. (2023). Penambahan Labu Kuning Cucurbita moschata Terhadap Brownies Panggang. *PALLANGGA: Journal of Agriculture Science and Research*, 1(2), 132–141.
- Fauziah, S., Romadhoni, I. F., & Sutiadiningsih, A. (2026). Karakteristik sensori brownies crispy dengan perbedaan proporsi tepung uwi dan penambahan tepung kelapa. *Jurnal ilmiah penelitian mahasiswa*, 4(4), 790–802.
- Gallego, C., Belorio, M., Guerra-Oliveira, P., & Gómez, M. (2022). Effects of adding chickpea and chestnut flours to layer cakes. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(8), 4840–4846.
- Gebre, K. Y., Demissie, A. G., Tesema, A. A., Belay, H. Z., Akalye, M. W., Friew, A. B., Baye, F. G., Felatie, H. B., Yohannes, M. A., & Eshetu, M. A. (2025). Isolation, biochemical characterization, and greenhouse authentication of chickpea (*Cicer arietinum* L.) rhizobia collected from some major chickpea growing areas of Woldia, North Wollo, Ethiopia. *Plos One*, 20(8), e0330169.
- Handayani, H. T., Rohman, F., Wulansari, A., Patria, T. M., Rasulu, H., Assagaf, M., Arshy, N. F., Adawiyah, R., Nurmas, A., & Wunawarsih, I. A. (2024). *Umbi-Umbian*. Kamiya Jaya Aquatic.
- Harianja, M. S. D. (2022). Pengaruh substitusi tepung kacang arab terhadap kualitas

kue brownies sebagai alteratif snack gluten-free: The effect of arab flour substitution on the quality of brownies cake as a gluten-free snack alterative. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1169–1188.

Harnoko, A. L., Elsty, K., & Abitzar, M. D. (2026). Pengembangan Nama Chocolate Berbasis Ubi Jalar Madu, Bebas Gluten sebagai alternatif Makanan Fungsional. *Jurnal Inovasi Kewirausahaan*, 3(2), 14–22.

Irmadona, R. (2017). *Dona's Delight: Cake*. Gramedia Pustaka Utama.

Karimah, K., Mahmudatussa'adah, A., & Patriasih, R. (2024). Acceptability of Fudgy Brownies with Carob Powder Substitution. *Jurnal Sains Boga*, 7(1), 24–35.

Kinasih, Z., Novidahlia, N., & Kurniawan, M. F. (2023). Karakteristik Kimia dan Sensori Roti Kering Bagelen Substitusi Tepung Kacang Arab (Cicer arietinum). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3), 343–354.

Kusumaningrum, R., & Pudjirahaju, A. (2018). Konseling gizi terhadap pengetahuan gizi dan sikap ibu, pola makan serta tingkat konsumsi energi dan protein balita gizi kurang. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI)*, 4(1), 53–63.

Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). Sensory evaluation of food. *Food Science Text Series*, 283.

Majzobi, M., Poor, Z. V., Jamalian, J., & Farahnaky, A. (2016). Improvement of the quality of gluten-free sponge cake using different levels and particle sizes of carrot pomace powder. *International Journal of Food Science and Technology*, 51(6), 1369–1377.

Mardhiyah, M., Dinilhaq, N. A., Amelia, Y., Arini, A., Hidayatullah, R., & Harmonedi, H. (2025). Populasi dan sampel dalam penelitian pendidikan: Memahami perbedaan, implikasi, dan strategi pemilihan yang tepat. *Katalis Pendidikan: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Matematika*, 2(2), 208–218.

Marriott, P. (2009). Students' evaluation of the use of online summative assessment on an undergraduate financial accounting module. *British Journal of Educational Technology*. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8535.2008.00924.x>

Martínez, E., Pardo, J. E., Álvarez-Ortí, M., Martínez-Navarro, M. E., & Rabadán, A. (2025). Sensory and lipid profile optimization of functional brownies through cold-pressed nut oil substitution for butter. *Applied Sciences*, 15(1), 454.

Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). Overall difference tests: does a sensory difference exist between samples. *Sensory Evaluation Techniques*, 4, 63–104.

- Miñarro, B., Albanell, E., Aguilar, N., Guamis, B., & Capellas, M. (2012). Effect of legume flours on baking characteristics of gluten-free bread. *Journal of Cereal Science*, 56(2), 476–481.
- Nawangwulan, D. A., Ridawati, R., & Alsuhendra, A. (2026). PENGARUH substitusi tepung kacang kedelai terhadap sifat fisik dan daya terima soft cookies. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 12(7. A), 227–238.
- Novia, R. (2022a). Karakteristik Organoleptik dari Pengembangan Produk Brownies Dengan Substitusi Tepung Oncom Hitam Dan Sorgum Untuk Balita Gizi Kurang. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 3(2), 1–10.
- Novia, R. (2022b). Kurang. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 3(2), 1–10.
- Nurmas, A., Lumbessy, A. S., Ibrahim, A. R., Tjokrodiningrat, S., Wulansari, A., adawiyah, r., heryanto, r., situmorang, y. P. J. S., & sirappa, m. P. (2024). *Potensi dan strategi pengembangan tanaman aneka kacang sebagai bahan baku industri*. Kamiya jaya aquatic.
- Pangestika, W., Zamzamy, H. Z., & Wijayanti, E. (2026). *Inovasi Pangan Fungsional Nusantara: Menggali Potensi Alam Melalui Teknologi Pengolahan Masa Kini*. CV. Gita Lentera.
- Paramita, F. G., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2020).
- Kualitas Brownies Kukus Dengan Kombinasi Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- 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.
- Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Aisy, R., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan ubi jalar sebagai alternatif karbohidrat yang meningkatkan ekonomi warga banten. *Jurnal SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 12(1), 47–53.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). Evaluasi sensori dan perkembangannya. *Tangerang Selatan: Universitas Terbuka*.
- Rosidah, R. (2014). Potensi ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1).
- Royana, L. N., & Wachidiyah, W. (2022). Pembuatan brownies kukus dengan substitusi tepung sorgum. *JBT (JURNAL BISNIS Dan TEKNOLOGI)*, 9(2), 15–18.

- Sari, R. P., Romadhoni, I. F., & Restami, M. (2026). inovasi *fudgy brownies* dengan substitusi tepung sukun dan penambahan ekstrak daun jelatang (*urtica dioica*). *jurnal ilmiah penelitian mahasiswa*, 4(4), 764–777.
- Sipos, P., Elek, Á., & Gyori, Z. (2008). Application of texture analyzer in the quality analysis of bakery products. *Journal of Food Physics*, 229–234.
- Sofi, S. A., Muzaffar, K., Ashraf, S., Gupta, I., & Mir, S. A. (2020). Chickpea. *Pulses: Processing and Product Development*, 55–76.
- Stone, H., Sidel, J. L., & Taylor, S. (2004). *Sensory evaluation practices* (Vol. 377). Elsevier.
- Susanto, P., Sari, A. B. T., Nurhadi, B., Hidayat, C., Julian, H., Satya, H., Indianto, R., Abdoellah, S., Hak, T. B., & Wantoro, W. B. (2024). *Teknologi Kakao dan Cokelat: Kakao serta Bahan Baku Lain Pembuatan Cokelat*. UGM PRESS.
- Wardana, A. A. (2025). Reologi dan sifat antarmuka. *Ilmu Bahan Pangan*, 70.
- Widasari, D. E. (2026). *Pengaruh variasi campuran kacang merah dan tepung ubi ungu pada brownies panggang terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat dan kadar serat pangan*. Poltekkes kemenkes yogyakarta.
- Winayu, A. K. (2020). *Analisa Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (Ipomoe Batatas L) Kuning Dan Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Mellitus*. STIKes Insan Cendekia Medika Jombang.
- Yani, I. E., Manggabarani, S., Agustina, M., Werdani, A. R., Harvinda, Y., & Rizkaprilisa, W. (2026). *Keanekaragaman Pangan Fungsional*. CV GET PRESS INDONESIA.
- Zhang, M., Li, F., Wang, D., Ba, X., & Liu, Z. (2023). Exercise sustains motor function in Parkinson's disease: Evidence from 109 randomized controlled trials on over 4,600 patients. *Frontiers in Aging Neuroscience*, 15, 1071803.