

## DAFTAR PUSTAKA

- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34. <https://doi.org/10.32585/jfap.v1i1.1755>
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap. Ilmu Gizi*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Astri, & Ella Mulyantie. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing dan Variabel Costing sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Ayuningtyas, C. E. (2019). Preferensi Konsumen Terhadap Organoleptik Cookies Non Terigu (Consumer Preference To Cookies Gluten Free'S Organoleptic). *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 42(2), 81–86. <https://doi.org/10.22435/pgm.v42i2.2291>
- Cahyani, I. S., Hernawan, A. D., Larasati, L., Sulaeman, P. A., Septiyani, R., & Ikawati, R. (2020). Tingkat Kesukaan Kue Lapis dengan Penambahan Daun Kelor. *Journal of Food and Culinary*, 3(1), 18. <https://doi.org/10.12928/jfc.v3i1.3598>
- Daforte, H. H., & Sobari, E. (2018). Daya Terima Responden Terhadap Tepung Limbah Susu Beras Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Brownies Panggang dan Kukus. *Prosiding Industrial Research Workshop*, 9(1), 180–186.
- Dahlia, L. (2014). *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Elex Media Komputindo.
- Dwiani, A., & Yuniartini, N. L. P. S. (2022). Kajian Sifat Kimia Brownies Panggang dengan Substitusi Mocaf dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 9(1), 1–9.
- Fitriani. (2018). *Pemanfaatan Ampas Kedelai Pada Proses Pembuatan Brownies Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas)*.
- Fransiska, P. W. M., Damiati, D., & Suriani, N. M. (2019). Studi Eksperimen Tepung Mocaf(Modified Cassava Flour) Menjadi Brownies Kukus. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 11. <https://doi.org/10.23887/jjpk.v10i1.22116>
- Gisslen, W. (2013). Professional Baking. In *Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey*.
- Hadistio, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1), 13–17. <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2005>
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb Dan Mutu Organoleptik Sponge yang Dibuat Dengan

- Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 169–174.  
[http://eprints.undip.ac.id/71179/3/BAB\\_II.pdf](http://eprints.undip.ac.id/71179/3/BAB_II.pdf)
- Haliza W., Kailaku, & Yuliani., S. (2012). Penggunaan Mixture Response Surface Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Sumber Serat. *J. Pascapanen*, 9(2), 96–106.
- Hikmawati, F. (2020). *Metodologi Penelitian*.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Jaedun, A. (2011). Metodologi Penelitian Eksperimen. *Fakultas Teknik UNY*.
- Kemenkes, R. I. (2017). *Data Komposisi Pangan Indonesia*.  
<https://panganku.org/id-ID/beranda>
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. A. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*, 1–29.
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi*.L)). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. [www.jim.unsyiah.ac.id/JFP](http://www.jim.unsyiah.ac.id/JFP)
- Khotijah, S. F. (2015). Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka. *Skripsi Fakultas Teknik UNNES*.
- Kountur, R. (2018). *Metode penelitian untuk penulisan skripsi dan tesis*. PPM.
- Kurniawan, A. (2024). Karakteristik Brownies Panggang Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Pemanis Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M). *Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Purwokerto*. <https://repository.ump.ac.id:80/id/eprint/17047>
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro* (L. I. Darojah (ed.)). Bumi Aksara.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. 3(1), 9–15.
- Maulina, A. (2015). Ekperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. *Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik.*, 11(1), 1–15.
- Meilysa, E. (2018). Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*) Dan Tepung Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) Terhadap Karakteristik Cookies Gluten Free.
- Muchtadi, T., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2011). *Ilmu Pengetahuan*

- Bahan Pangan* (Issue January 2010). Alfabeta.
- Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. N. (2006). *Membuat aneka roti*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Nasrum, A. (2018). Uji Normalitas Data untuk Penelitian. In *Jayapangus Press*.
- Nola. (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu, Tepung Kimpul, Dan Labu Kuning (Cucurbita moschata D) Pada Brownies Kukus*.
- Noormindhawati, L. (2014). *Brownies: Kreasi Brownies Full Topping* (A. Tanaka (ed.)). Dunia Kreasi.
- Nurrochmah, S., Rahmadhaani, P., Suci, S. I., Sofian, B., & Septiyani, R. (2021). Pengembangan Produk Pasta Jenis Ravioli Saus Rendang dengan Substitusi Ubi Jalar Kuning. *Journal of Food and Culinary*, 4(2), 111–117. <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i2.6199>
- Otok, B. W., & Ratnaningsih, D. J. (2016). Konsep Dasar dalam Pengumpulan data Penyajian Data. *Tangerang Selatan : Universitas Terbuka*.
- Prakoso, P. (2013). *Brownies*. DeMedia.
- Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., & Hartati, F. K. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 21–27. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i1.10162>
- Putra, D. P., & Salihat, R. A. (2021). Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 111–123. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i2.3120>
- Putri, R. S. (2017). *Karakteristik Sifa Fisikokimia Dan Organolpetik Brownies Panggang Tersubsitisi Tepung Labu Kuning LA3 (Cucurbita moschata)*. 68–74.
- Qoneta, M., Kamsiah, K., & Haya, M. and Rizal, A. (2020). Daya Terima Organoleptik Dan Kadar Protein Brownies Panggang Dengan Modifikasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu*, 34(8), 709.e1-709.e9.
- Rahmadewi, Y. M., & Sabila, S. (2019). Pengembangan Cookies Non Terigu dari Campuran Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena. *Journal of Food and Culinary*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.12928/jfc.v2i1.1186>
- Rahmadewi, Y. M., Wijayanti, H., & Nurrochmah, S. (2023). Penilaian Tekstur, Tingkat Kesukaan, Dan Analisis Usaha Kastengel Dengan Substitusi Tepung Garut (*Maranta arundinacea*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 5997–6006.
- Rahmawati, N. L. R. (2022). Pengawasan Proses Produksi Brownies Panggang Di

- Sapporo Patisserie Bandar Lampung. *Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Lampung*, 24–25.
- Ramadhan, A., & Sari, E. R. (2015). Variasi Perbandingan Tepung Terigu Dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Mie Mocaf. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 2(1), 211–219. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v2i1.109>
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu* (B. Rini (ed.)). Lily Publisher.
- Sari, M. P., & Ikawati, R. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) Pada Pembuatan Food Bar Terhadap Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 66, 9.
- Setyaningrum, B. (2024). *Peran Suatu Pengaruh Dalam Proporsi Kacang Merah Serta Suhu Dalam Pengovenan Dalam Karakter Brownies Kacang Merah*. 1(1).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sintia, N. A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit Novi April Sintia Nugrahani Astuti. *E-Journal Boga*, 1(1), 1–12.
- Sipahutar, A. A. (2021). Pengaruh perbandingan tepung mocaf dengan puree pisang ambon dan penambahan baking powder terhadap mutu brownies panggang. *Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara*, 64.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster. *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember*.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Andi Offset.
- Suhendri, D. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. (2022). Brownies Bebas Gluten dari Tepung Mocaf dan Substitusi Tepung Bekatul dengan Variasi Lama Pemanggangan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 20–29. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.6101>
- Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik organoleptik brownies dengan campuran tepung mocaf dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemanggangan. *Joglo*, 27(2), 272–280. <https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/Joglo/article/view/1186>
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianti, & Rosidah. (2016). *Perbedaan Pengurangan Jumlah Gula terhadap Karakteristik Cake Komposit Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*.

Yuniartini, N. L. P. S., & Dwiani, A. (2021). Mutu Organoleptik Brownies Panggang Yang Terbuat Dari Tepung Terigu, Mocaf Dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(1), 54. <https://doi.org/10.31764/jau.v8i1.5973>

Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya Di Industri*. Universitas Brawijaya Press.