

DAFTAR PUSTAKA

- AACC Report. 2001. The Definition of Dietary Fiber. Report of the Dietary Fiber Definition Committee to the Board of Directors of the American Association Of Cereal Chemists. *Cereal Foods World*. 46(3): 112-126.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adhi, R., dan Wahyudi, S. 2014. *Analisa Zat Gizi dan Uji Hedonik Brownies Kukus Substitusi Bekatul Sebagai Makanan Sumber Serat*. Universitas Indonesia.
- Almatsier S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Apriadji. 2008. *Healthy Brownies*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Astawan M. 2009. *A Z Ensiklopedia Gizi Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Bahalwan, F. 2011. Pengaruh Kadar Garam dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Bakasang Sebagai Bahan Modul Pembelajaran Bagi Masyarakat Pengrajin Bakasang. *BIMAFIKA*. 3 : 292 – 297.
- Damyanti, A. 2014. Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Teknologi dan Penjuruan*. Vol. 7, No. 1. Universitas Negeri Malang.
- Fathullah, A. 2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong Dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi Program Studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga. Skripsi dipublikasikan. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang.
- Fatimah, S. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Bogem dan Sifat Pemasakan Terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *E-Journal Boga* 5.No.1: 201-210.
- Gardjito. R. dan M. Rauf. 2009. *Perencanaan Pangan Menuju Ketahanan Pangan dan Gizi serta Kedaulatan pangan*. Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM, Yogyakarta.
- Harris, R. S. Dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Ismayani, Y. 2007. *100+ Tip Antigagal Bikin Kue*. Pt Kawan Pustaka. Jakarta : 1-5.
- Mulyati, A. 2015. *Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (Colocasia gigantea Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak yang Berbeda..* Universitas Negri Semarang

- Nilasari, Susanto, dan Maligan. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol5, No. 3:15-26. Universitas Brawijaya Malang.
- Nova, M. 2016. Karakteristik Tekstur Brownies Yang Dipanggang Dengan Microwave Dengan Penambahan Pati Termodifikasi. Institut Pertanian Bogor
- Noviyanti., dan Pratama, W. 2016. Analisis Penelitian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 1, No. 1. Universitas Halu Oleo.
- Prayitno, A., dan Sutrisno. 2018. Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 10, No. 1. Universitas Syiah Kuala.
- Rahmadani, S. 2011. Penentuan Kadar Kalsium Dengan Metode Permanganometri Terhadap Tempe yang Dibungkus Plastik dan Daun di Pasar Arengka Pekanbaru. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Rahmatiah. 2018. Studi Pembuatan Brownies Kukus Dengan Substitusi Tepung daun Singkong (Mannihot Utilissima). Universitas Hassanudin Makasar.
- Riansyah, Supriadi dan Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. Vol. 2, No. 2. Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir.
- Salim, E. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. Yogyakarta: Andi Offset.
- Setiawati. 2015. Kajian Pembuatan Brownies Kaya Serat dari Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. Vol.17, No. 1. Universitas Jambi. Hal; 84-89.
- Sudarmadji, S., B., Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Susanty D. 2012. *Mentega dan Margarin*. Di akses pada tanggal 15 Mei 2017.
- Tandrianto, J. 2014. Pengaruh Fermentasi Pada Pembuatan Mocaf(*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik Pomits*. Vol.3, No. 2. Institut Teknologi Sepuluh November (ITS).
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.