

DAFTAR PUSTAKA

- Akyunin, S.K. 2015. *Eksperimen Pembuatan Brownies Kukus yang Dibuat dengan Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. (Skripsi).
- APTINDO. 2016. *Data Kebutuhan Tepung Terigu Nasional*. www.apindo.or.id [diakses 10 Oktober 2019]
- Apriyanto, A. 2000. *Ragam Jenis Pangan Lokal*. Jakarta: Grafindo Persada.
- Arif, M. 2013. *Pengaruh Substitusi Kacang Kedelai dengan Kacang Merah terhadap Komposisi Kimia Tubuh dan Efisiensi Pakan Ikan Bandeng (Chanos chanos Forsskal)*. Jurusan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Asafayyakun, Y. D. 2018. *Variasi Substitusi Tepung Biji Kakao dan Tepung Kulit Biji Kakao pada Olahan Brownies Ditinjau dari Sifat Fisik, Daya Terima, dan Kadar Antioksidan*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. [skripsi].
- Astawan, M. 2009. *A Z Ensiklopedia Gizi Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Astuti, T.Y.I., dkk. 2013. *Substitusi Tepung Sukun dalam Pembuatan Non Flaky Crackers Bayam Hijau*. Jurnal Agros. 1-13.
- Audu, S.S. dan Aremu, M.O. 2011. *Effect of Processing on Chemical Composition of Red Kidney Bean (Phaseolus vulgaris L.) Flour*.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Statistics of Annual Fruit and Vegetable Plants Indonesia 2017*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Benson, L. 1957. *Plant Classification*. D.C. Heat and Company. Boston.
- Bestari, D. M. dan Siti A. P. 2013. *Pengaruh Substitusi Kacang Merah terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik pada Tortilla Chips*. Universitas Indonesia : Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Badan POM Republik Indonesia.

- Dameswary, A. H. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Sukun (Artocapus Communis) sebagai Bahan Pengganti pada Pembuatan Pancake dan Bakpao*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Hassanuddin, Makassar.
- Direktorat Gizi Depkes R.I. 2009. *Tabel Konsumsi Pangan Indonesia*.
- Diplock, A.T, dkk. 1999. *Functional Food Science in Europe*. Concensus document. *British Journal of Nutrition*, 81.
- Edahwati, L., dkk. 2010. *Kajian Penambahan Natrium Pyrophosfat untuk Mencegah Browning pada Pembuatan Tepung Sukun*. *Journal Rekapangan*, 4(1) 2-4.
- Faridah, A.2008. *Patiseri Jilid 3. Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fathullah, A. 2013. *Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi*. (Skripsi). UNS. Semarang.
- Firmawati, N.F., 2016. *Pengaruh Imbangan Tepung Sukun (Artocarpus Communis) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Terhadap Kualitas Sifat Organoleptik Brownis Sebagai Alternatif Makanan Selingan Diet CFGF Penderita Autis*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Hartati N.S. dan T. K Prana,. 2003. *Analisis Kadar Pati dan serat kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (Colocasia esculenta L. Schott)*. *Natur Indonesia* 6 (1):29-33
- Irmawati, F.M, dkk. 2014. *Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (Maranata aeundinaceae L.) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Tinggi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phseolus vulgaris L.)*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3 (1): 3-14.
- Ismayani.2007. *Brownies Kukus dan Panggang Favorit*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Jelita, K. 2011. *Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan dengan Metode AOAC dan ASP terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, dan Ruggedness*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kementerian Kesehatan RI., 2018. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*. Jakarta.

- Makaryani, R. Y. 2013. *Hubungan Konsumsi Serat dengan Kejadian Overweight pada Remaja Putri SMA Batik 1 Surakarta*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maulida. 2014. *Analisis Nilai Tambah Cokelat Batangan (Chocolate Bar)*. Kebayoran Baru. Jakarta Selatan. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mehran, 2015. *Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*. Banda Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh.
- Muhammad, D.R.A., dkk. 2019. *Karakteristik Brownis Kukus Cokelat Berbahan Dasar Pati Garut dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut*. Surakarta. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. XII. [2].
- Muhariyani, I.P. 2016. *Pendugaan Masa Simpan Brownies Sukun Substitusi Berdasarkan Nilai TBA (Thiobarbituric Acid) dan ALT (Angka Lempengan Total) menggunakan Model Arrhenius*. Program Studi Magister Teknologi Industri Pangan Fakultas Pascasarjana Universitas Pasundan Bandung.
- Negara, dkk. 2016. *Aspek Mikrobiologi serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol.04 No.2 Hlm: 286-290.
- Notoatmodjo, S., 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nuraini. 2010. *Pembuatan Pakan Fermentasi Kaya β Karoten untuk Memproduksi Telur Rendah Kolesterol di Kelurahan Pisang Kecamatan Puh Kota Padang*. Lembaga Penelitian Pertanian.
- Prasetyaningsih, D.A. 2010. *Pengertian Coklat Bubuk*. Di akses pada tanggal 05 Mei 2017
- Praptiningrum, W. 2015. *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Program Studi Teknologi Pangan, 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rahmatiah. 2018. *Studi Pembuatan Brownies Kukus dengan Substitusi Tepung Daun Singkong (Mannihot utilissima)*. Makasar : Fakultas Pertanian Universitas Hasanussin Makassar.

- Riskiani, D., dkk. 2014. *Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (Canna edulis Ker.) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Jurnal Magistra No. 75.
- Sunarwati, D. A., dkk. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Jurnal. Food and Science and Culinary Education Journal.
- Suprpti, M.L. 2002. *Tepung Sukun, Pembuatan dan Pemanfaatan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tridjaja, N.O. 2003. *Panduan Teknologi Pengolahan Sukun sebagai Bahan Pangan Alternatif*. Jakarta : Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian
- Verawaty, Sri Noor. 2011. *Merawat dan Menjaga Kesehatan Seksual Wanita*. Grafindo. Bandung
- Widowati, S. & Djoko S. D. 2001. *Menggali Sumber Daya Pangan Lokal dan Peran Tekhnologi Pangan dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional*. Jakarta: Puslitbang Bulog.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zuhra, C.P., 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Medan: Departemen Kimia FMIPA Universitas Sumatera Utara