

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, Suranto. 2011. *Terapi Enzim*. Jakarta: Penebar Plus+ (Penebar Swadaya Grup).
- Angka Kecukupan Gizi. 2013. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*, Jakarta: Dian Rakyat.
- Beck, Mery E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan Penyakit-Penyakit untuk Perawat dan Dokter*, Andi : Yogyakarta.
- Elisa. 2014. *Kreasi Brownies Istimewa Panggang, Kukus, Rebus*. Surabaya: Kawan Pustaka.
- Fadli, Richel. 2014. *Aplikasi Limbah Cair Kelapa Sawit Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Padi Beras Merah (Oryza Glaberrima) Varietas Lokal Sibara*. Jurnal Pertanian Padang.
- Fathullah, Ali. 2013. *Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Fatimah, Siti. 2014. *Cake Tanpa Terigu & Kue*. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Halim, Ricky. 2015. *Beras Merah: Kenapa Tidak ?*. Diunduh tanggal 5 Januari 2016 dari alamat web <http://www.qraved.com/journal/people/beras-merah-kenapa-tidak/>.
- Hanastiti, Wieke Rustian. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terhadap Fermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Daya Terima Cake*. Skripsi : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ide, Pangkalan. 2010. *Agar Jantung Sehat (Tip dan Trik Memilih Makanan agar Jantung Sehat)*. Jakarta: Alex Media Komputindo.
- Indriani. 2007. *Seri Usaha Boga Brownies Kukus Marmer*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ismayani, Yeni. 2007. *Variasi Brownies Kukus dan Panggang Favorit*, Jakarta : gramedia Pustaka Utama.
- Ismayani, Yeni. 2008. *Variasi Brownies Kukus dan Panggang*, Jakarta : Kawan Pustaka.
- Jusup, Lenny. 2007. *Seri Quick Cooking Brownies Klasik Step by Step*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Kurniasih, Yunita Dewi. 2011. *Variasi Campuran Tepung Ubi Jalar Merah Pada Pembuatan Brownies Kukus Ditinjau dari sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Beta Karoten*, Karya Tulis Ilmiah : Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.

- Kusumawati, Novi. 2014. *Kajian Variasi Campuran Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Pada Produk Cookies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat*, Karya Tulis Ilmiah : Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Levi, Aditya Chan. 2008. *Roti Modern*, Jakarta: Argo Media Pustaka.
- Lubis, Zulhaida. 2009. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*, Bogor: Gramedia.
- Marshall, Janette. 2006. *Makanan Sumber Tenaga*, Jakarta : Erlangga.
- PERSAGI. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*, Jakarta : Alex Media Komputindo.
- Prabantini, Dwi. 2010. *A to Z makanan Pendamping ASI*, Yogyakarta: Andi Offset.
- Prakoso, Pungki. 2013. *Pastry & Bakery Brownies (Dilengkapi dengan foto step by step)* Jakarta: Argo Media Pustaka.
- Ramayulis, Rita. 2013. *Jus Super Ajaib*, Jakarta: Penebar Plus.
- Riset Kesehatan Dasar. 2013. Kementerian Kesehatan RI.
- Soekarto, Soewarno.T . 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*, Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Tim Dapur Demedia. 2010. *Kitab Sepanjang Masa*, Jakarta: Demedia Pustaka
- Ulinuha, Amalia. 2015. “*Pemanfaatan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) pada Pembuatan Brownies Kukus Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat*”, Karya Tulis Ilmiah : Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Winarno. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*, Bogor : M Brio Press.
- Winarno. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*, Bogor : Embrio Biotekindo.
- Winarti,Sri. 2010. *Makanan Fungsional*, Yogyakarta: Graha Ilmu.