

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiana, A., Waluyo, W., & Widiyany, F. L. (2020). Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus esculentum* L.). *Jurnal Gizi*, 9(1), 131. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.131-141>
- Agustin, F. N., Anto, M., Kusumua, H., Safitri, N., Maisarah, R., Haryani, S. O., Azmi, B. M., Prawitasari, F., Aji, R., & Rohmah, F. N. (2024). *Edukasi makanan sehat untuk siswa siswi Sekolah Dasar Negeri 1 Klopasawit*. 2(September), 2212–2216.
- Alfarizi, F. A., M, Z. Z. A., & Hutami, R. (2024). Kajian Lesitin sebagai Bahan Tambahan Pangan Golongan Pengemulsi pada Produk Margarin. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11873–11878.
- Alfiah, R., Handarsari, E., Sulistyaningrum, H., & Sya'di, Y. K. (2025). Kadar Lemak, Kadar Serat Dan Karakteristik Sensori Brownies Panggang Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Gizi*, 14(1), 26. <https://doi.org/10.26714/jg.14.1.2025.26-37>
- Alghifari, V., & Azizah, Dewi, N. (2021). Perbandingan Tepung Kentang dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Nugget. *Edufortech*, 6(1), 16–25. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>EDUFORTECH6%0Ahttp://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech
- Amalina, A. N., Lejap, T. Y. T., & Luthfiah, U. (2023). Pengaruh Lama Waktu Penggilingan Beras dan Jenis Ayakan terhadap Nilai Rendemen Tepung Beras. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 14–17. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5767>
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., Izzati, N. K., Lejap, T. Y. T., Maulana, I., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 1–4. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>
- Anggita Amalia, N., Saloko, S., & Cicilia, S. (2026). *Pengaruh Rasio Tepung Komposit Mocaf-Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.) Dan Tepung Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Brownies Panggang* (Vol. 4, Issue 1).
- Annisa Fajar Aulia, Asrul Bahar, Amalia Ruhana, & Noor Rohmah Mayasari. (2024). Daya Terima Cookies Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Penambahan Tepung Daun Kelor Sebagai Snack Sehat Untuk Remaja Putri Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, 2(3), 146–163. <https://doi.org/10.55606/jig.v2i3.3108>
- Anugrah, R. M. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (

- Ipomoea Batatas*. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150–158.
- Apriana, D., Basuki, E., & Alamsyah, A. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Blanching Terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 92–171. https://doi.org/10.1007/978-94-017-7276-1_5
- Arifanti, A. P., Damat, & Siskawardani, D. D. (2024). Karakteristik Fisikokimia Snack Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Merah. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(2), 213–226.
- Aristyarini, R., Yasni, S., & Syamsir, E. (2022). Peningkatan Serat Pangan Larut Dari Ampas Tahu dan Sifat Fungsionalnya Dengan Perlakuan Fisik: Tinjauan Literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(1), 84–95.
- Arsita, D., Nurdin, M., & Hakim Laenggeng, A. (2021). Kadar Lemak Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Di Danau Lindu serta Pemanfaatannya sebagai Sumber Pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education*, 6(1), 859–864. <http://jurnal.fkip.untad.ac.id>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aurelia, L. C., Ma'rifah, B., & Muhlishoh, A. (2023). Snack Bar Tinggi Serat Dan Antioksidan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu Dan Beras Hitam Sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 7(2), 196. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2023.7.2.9413>
- Ayuningtyas, T. N., & Sofyan, A. (2025). Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Bebas Gluten Bebas Kasein Berbasis Tepung Komposit Mocaf dan Kacang Merah. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 7(4), 2865–2876. <https://doi.org/10.38035/rj.v7i4.1639>
- Azahra, N. A. (2022). Karakteristik Pasteurized Liquid Whole Egg dengan Penambahan Gula. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 13–17. <https://doi.org/10.14710/jtp.2022.31176>
- Azizah, R., Syarif, W., Gusnita, W., & Holinesti, R. (2023). Penambahan Tepung Bengkuang terhadap Kualitas Bentuk, Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa pada Brownies Panggang. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(2), 5971–5876. <https://doi.org/10.31004/jptam.v7i2.7162>
- Azmi, F. A., Darawati, M., Wirawan, S., Widiada, I. G. N., & Adiyasa, I. N. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik, Nilai Gizi dan Uji Daya Terima Bolu Gulung Camerungu Pada Remaja KEK. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 6(September),

146–154.

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.

BPOM. (2016). PerKa BPOM no 21 tahun 2016. *Kategori Pangan Indonesia*, 1–28.

BPOM RI. (2023). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 Tentang Kategori Pangan*.

Christa, A., Rahmiati, R., Yuniati, Y., & Rahajoe, E. S. (2024). Kajian Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Brownies Cookies Terhadap Uji Kadar Karbohidrat, Kadar Air, Kadar Serat Serta Tingkat Kesukaan. *Agroscience*, 45(6), 80–86.

Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Sifat Fisik dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Jurnal Prosiding Saintek*, 3, 9–10. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/264>

Desvira Riandy, M., Nopiyanti, P., & Al-Ghaadah Santifa, B. (2022). “PULENI: Purple Leaf Brownies” Sebagai Inovasi Camilan Alternatif yang Sehat di Masyarakat. *E-Proceeding 2nd SENRIABDI 2022*, 2, 533–543. <https://jurnal.usahidsolo.ac.id/>

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. <https://doi.org/10.56326/pallangga.v1i2.2887>

Dhani, A. U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 5(1), 70–78. <https://doi.org/10.24198/agricore.v5i1.27701>

Didin, N., Dwi, A., Miranti, M. G., Kristiastuti, D., & Pangesthi, L. T. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Rambutan Terhadap Sifat Organoleptik Brownies Panggang. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 398–407.

Elzalika Aisyiyah Agsya, Nur Hikmatul Alia, Yusmiati Yusuf, Ajiza Ariani, Imanuel Saulanda, & Devi Savitri Effendy. (2024). Meningkatkan Pengetahuan Konsumsi Serat Dikalangan Mahasiswa Menggunakan Media Audio dan Visual. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, 3(1), 62–67. <https://doi.org/10.55606/jig.v3i1.3401>

Fadhilah, S. C. H. (2021). Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Pada Kaasstengels. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

- Farida, S., Saati, E. A., Damat, & Wahyudi, A. (2024). *Potensi Ubi Jalar Ungu: Analisis Kandungan Antosianin*. Malang: PT. Literasi Nusantara Abadi Grup
- Fatmawati, Widodo, S., Gawarti, & Kadir, K. (2020). Daya Terima Brownies Substitusi Tepung Kacang Merah. *Kampus UNM*.
- Febriandini, N. A., Basuki, E., & Handito, D. (2025). Pengaruh Jenis Medium Perendaman dan Kombinasi Perlakuan Pendahuluan Terhadap Mutu Kimia, Fisik dan Organoleptik Tepung Kacang Merah. *EduFood*, 3(4).
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Teh Hitam Yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *AMINA*, 3(2), 50–54.
- Fira Yunia Ersanti, & Miftahul Munir. (2024). Mutu Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Beras Hitam dan Tepung Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(5), 488–499. <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i5.4131>
- Firdausy, N., Rosida, D. F., & Winarti, S. (2023). Karakteristik Kimia Flakes Dengan Proporsi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Tunggak Yang Diperkaya Dengan Minyak Biji Bunga Matahari. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(1), 21–29. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2023.011.01.3>
- Ghaffar, M., & Nurhamzah, L. Y. (2024). Karakteristik Organoleptik Brownis Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 3(1), 42–48. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v3i1.4247>
- Ghania, R., Yanti, R., & Manikharda. (2024). Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(2), 187–199.
- Gusnadi, D. (2021). *Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung*. 3(1), 10–27.
- Gusnadi, D., & Suryawardani, B. (2022). Pemanfaatan Buah Alkesa (*Pouteria Campechiana*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*) Pada Produk Quick Bread Studi Kasus Pada produk Madeleine, Pancake, dan Scone. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(3), 5589.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121. <https://doi.org/10.30867/action.v1i2.22>
- Hasan, N. F. K. (2024). Analisis Studi Kelayakan Usaha Brownies Kukus “Bittersweet Zone” Dengan Metode Ekonomi Teknik. *Prosiding SENASTITAN: Seminar Nasional Senastitan Iv*. <https://ejournal.itats>.
- Hasnaeni, T. (2022). Analisis Proksimat Cookies Substitusi Tepung Jewawut dan Bekatul Sebagai Sumber Energi dan Protein Balita Underweight. *Skripsi*.

- Hidayah, Meddiati Fajri Putri, N. (2021). Inovasi Pembuatan Pie Susu Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata* L.). *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 9(2), 141–147. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v9i2.27964>
- Holdonia, V. E. (2025). Penggunaan Tepung Jagung Pada Pembuatan Muffin Dalam Upaya Menciptakan Produk Inovasi Dari Tepung Jagung. *Skripsi. Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta*.
- Indahsari, I. N., Sutrisno, A., & Ulandari, D. (2024). Evaluasi Karakteristik Roti Komposit Bebas Gluten dengan Konsentrasi Hidrokoloid dan Waktu Proofing yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 3(1), 31–41. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v3i1.4207>
- Ishartani, D., Atmaka, W., Khasanah, L. U., Ariviani, S., & Siswanti, S. (2021). Peningkatan Kapasitas dan Mutu Produk Brownies Tempe di Industri Rumah Tangga (IRT) “Browniesta” melalui Introduksi Teknologi Tepat Guna. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 2(1), 23. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v2i1.45964>
- Kemendes RI. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf. In *Lembaga Penerbit Balitbangkes* (pp. 70–75). [https://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/3514/1/Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf](https://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/3514/1/Laporan_Riskesdas_2018_Nasional.pdf)
- Kementerian Kesehatan. (2017). Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kholidah, S. N., Wadli, & Purwanti, Y. (2023). Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Dengan Variasi Suhu Pengeringan Cabinet Dryer. *Journal of Food and Agricultural Product*, 3(2), 82–92. <https://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap/index>
- Kirani, P. I., Falahudin, A., & Yuliandri, L. A. (2026). Sifat Organoleptik, Sifat Fisik dan Daya Terima Sosis Ayam dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiacal* linn) sebagai Filler Sumber Serat. *Tropical Livestock Science Journal*, 4(2), 113–121.
- Kolo, Y., Henggu, K. U., Luik, R., Benu, M. J. R., Manteu, S. H., Teknologi, S., Perikanan, H., Sains, F., Kristen, U., Wacana, W., Soeprapto, J. R., Waingapu, N., Timur, S., Timur, N. T., Jend, J., No, S., Timur, D., & Gorontalo, K. (2025). Modifikasi Nori Rumpit Laut *Ulva Lactuca* dengan Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose (CMC) yang Berbeda. *Jambura Fish Processing Journal*, 7(2), 65–75.
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>

- Lestari, S., Muhlishoh, A., & Ma'rifah, B. (2025). Formulasi Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu Dan Kacang Arab Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat Untuk Penderita Obesitas. *Journal of Nutrition College*, 14(3), 221–236. <https://doi.org/10.14710/jnc.v14i3.46403>
- Maharani, Pratiwi, I., & Sudaryati Soeka, Y. (2023). Komposisi Nutrisi, Kandungan Senyawa Bioaktif dan Uji Hedonik Kue Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki) Fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*, 19(1), 43–56. <https://doi.org/10.47349/jbi/19022023/43>
- Manik, G. O., Agustini, T. W., & Romadhon. (2023). *Karakteristik Brownies Panggang Ikan Teri (Stolephorus spp.) Dengan Penggunaan Tepung Mangrove Api-Api (Avicennia marina) Dan Tepung Mocaf*. 5(2), 71–81.
- Manik, T. F., Ardiyanti, S. E., & Haryanto, A. (2025). Pengaruh Komposisi Bahan Terhadap Tingkat Kesukaan Produk Coklat Bubuk. *Agrikultura Masyarakat Tani*, 2(2), 65–72. <https://doi.org/10.24198/agrimasta.v2i2.61379>
- Marlina, paramitha W. N., & Refialy, M. D. P. (2025). Pengembangan Brownies Bar Berbasis Tepung Talas dan Kacang Merah Sebagai Inovasi Kudapan Pangan Lokal. *Prosiding SENAPAS*, 3(1), 113–119.
- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10.
- Maulidya, Z., Rizkyana, Y. N., Anugraini, B. B., Ikhsan, H., & Marlina, I. (2025). Karakteristik Fisik Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L .) Non- Kukus dan Evaluasi Sensoris Cookies. *Seminar Nasional & Call For Paper Hubsintek*, 53–58.
- Monoarfa, V., Abjul, A., Moonggalo, S. R. A., & Talib, S. (2025). Analisis Kualitas dan Daya Terima Konsumen terhadap Produk Snack Sehat Berbahan Dasar Ubi Ungu. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi Dan Keuangan*, 7(1), 1–14.
- Mulaydi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51–68.
- Murni, N. N., Masdarini, L., & Ida Ayu Putu Hemy Ekayani. (2024). Pangan Lokal Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan* (L) Millsp.) Dalam Pembuatan Brownies Kukus. *Jurnal Kuliner*, 4(1), 54–66. <https://doi.org/10.23887/jk.v4i1.75708>
- N. Ismail, Y. N., Solang, M., & D. Uno, W. (2020). Komposisi Proksimat Dan Indeks Glikemik Nira Aren. *Biospecies*, 13(2), 1–9. <https://doi.org/10.22437/biospecies.v13i2.8761>
- Nayotama, H. B., Widyowanti, R. A., & Setya, E. A. (2023). Penambahan Margarin dan Substitusi Gula Palem (*Arenga Pinnata*) pada Pembuatan Bakpia Isi Kacang Hijau. *Agrotechnology, Agribusiness, Forestry, and Technology*:

- Jurnal Mahasiswa Instiper (AGROFORETECH)*, 1(3), 1848–1857.
<https://jurnal.instiperjogja.ac.id/index.php/JOM/article/view/762>
- Ningrum, A. S., Angraini, Z. N., Rahmawati, D., & Masruhim, M. A. (2024). Analisis Perbedaan Kadar Karbohidrat Nasi Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Dalton : Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia*, 7(2), 96.
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55.
<https://doi.org/10.61902/cerata.v10i2.77>
- Nugroho, A., Rahmadi, A., Sutrio, S., & Sari, A. J. (2023). Brownies Daun Kelor dan Tempe Tinggi Protein Serta Zat Besi Bagi Ibu Hamil Anemia. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 20. <https://doi.org/10.30867/action.v8i1.755>
- Nugroho, P. S. (2020). Jenis Kelamin Dan Umur Berisiko Terhadap Obesitas Pada Remaja Di Indonesia. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2), 110.
<https://doi.org/10.31602/ann.v7i2.3581>
- Nurjanah, R., & Aji, A. S. (2025). Product Development of Yellow Pumpkin (Cucurbita Moschata) Brownies with the Natural Sweetener Substitution of Stevia Leaves (Stevia Rebaudiana) as a Functional Food. *Amerta Nutrition*, 9(2), 186–198. <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i2.2025.186-198>
- Oktaviana, S., Basuki, E., & Cicilia, S. (2026). Formulasi Tepung Ubi Ungu dan Tepung Ikan Gabus sebagai Snack Pemberian Makanan Tambahan Balita. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 4(2), 169–181.
<https://doi.org/10.30812/jtmp.v4i2.5410>
- Ompusunggu, S. F., Wisaniyasa, N. W., & Rai Widarta, I. W. (2023). Peningkatan Kadar Serat Brownies Kukus dengan Penggunaan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 1051. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p21>
- Permata, M. I., Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) terhadap Sifat Kimia, Fisika, dan Hedonik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 48–55.
- Pradita, N., Widanti, Y. A., & Wulandari, Y. W. (2024). Formulasi Egg Roll Ubi Jalar Ungu-Kuning dan Putih (Ipomoea batatas L) Dengan Substitusi Kacang Kedelai (Glycine max Merrill). *JITIPARI*, 6(2), 3–5.
<https://doi.org/10.2307/jj.11374749.4>
- Pranata, F. S. (2021). Potensi Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Ungu Dan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Dalam Pembuatan Permen Jeli. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 95–105.
<https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4615>
- 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.
- Purwasih, R., & Agustin, A. D. (2025). *Brownies Panggang Tepung Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Tinggi Flavonoid dan Antioksidan*. 1(5), 167–186.
- Puspa, M., Asfar, M., Zainal, D., Ilmu, P., & Pangan, T. (2023). Karakterisasi Organoleptik dan Sifat Kimia Minuman Sari Jagung Manis (*Zea mays saccharata* L.) Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Jurnal Agritechno*, 16(1), 55–67.
- 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, H. M., Saloko, S., & Handito, D. (2026). Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Mocaf Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Biskuit Tinggi Serat. *EduFood*, 4(1), 51–63.
- Putri, M. G. B. A., & Miensugandhi, A. P. cahya. (2025). Analisis Kandungan Gizi, Daya Terima, Dan Estimasi Harga Brownies Panggang Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 6(1), 70. <https://doi.org/10.62870/jgkp.v6i1.32156>
- Putri, R. A. N., Rahmi, A., & Nugroho, A. (2020). Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jewawut (*Setaria italica*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(1), 1–11. <https://doi.org/10.34128/jtai.v7i1.106>
- Putri, R. A. N., Rahmi, A., & Nugroho, A. (2021). Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jewawut (*Setaria italica*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(4), 227–232. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.04.4>
- Putri, S. (2013). Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 18–29.
- Putri, V., Syarif, W., Elida, & Anggraini, E. (2023). Kualitas Brownies Panggang Dilihat Dari Substitusi Puree Pisang Masak Sehari. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(2), 17866–17873.
- Qolbiah, S., Kiranawati, T. M., & Larasati, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Gembili (*Dioscorea Esculenta*) terhadap Mutu dan Sifat Hedonik Brownies Panggang. *Jurnal Inovasi Teknologi Dan Edukasi Teknik*, 1(2), 151–162. <https://doi.org/10.17977/um068v1n2p151-162>
- Radhina, A., & Dewi, C. P. (2025). Eksplorasi Potensi Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Pengganti Gentian Violet dalam Pewarnaan Gram Positif. *Indonesian Journal Of Health Science*, 5(6), 1372–1378.

- Rahim, A. A. W., Pamaharyani, L. I., Nasrudin, A. R., Jemri, J., & Suseno, D. N. (2023). Perbandingan Hasil Uji Hedonik Abon Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Ikan Layang (*Decapterus* sp). *Cakrawala Jurnal Ilmiah Bidang Sains*, 2(2), 17. <https://doi.org/10.28989/cakrawala.v2i2.1996>
- Rahmawati, E. (2024). Pengaruh Pola Makan terhadap Risiko Obesitas pada Anak Sekolah Dasar. *VAKSIN: Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(1), 7–12. <https://ejournal.almusthofa.org/index.php/vaksin/article/view/99>
- Rakhmayati, O., Khotimah, K., Mulyani, R., & Kusumaningrum, I. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) terhadap Sifat Fisik, Sensoris serta Kimia Chewy Cookies. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 2(1), 54–62.
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1), 1–6.
- Rohmalia, D., & Kushargina, R. (2021). Pentingnya Penuhi Asupan Serat dengan Kebun Gizi (Pesan Kenzi). *Jurnal Abmas Negeri (JAGRI)*, 2(2), 69–76. <https://doi.org/10.36590/jagri.v2i2.167>
- Rukmana, R. 2009. *Budidaya Buncis*. Penerbit Kanisius. Jakarta
- Safitri Damayanti, Valentinus Priyo Bintoro, & Bhakti Etza Setiani. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Sakalaty, E., Suryanto, E., & Koleangan, H. S. J. (2021). Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kandungan Serat Pangan dan Aktivitas Antioksidan Dari Kulit Singkong (*Manihot esculenta*). *Chemistry Progress*, 14(2), 146. <https://doi.org/10.35799/cp.14.2.2021.38960>
- Salihat, R. A., & Putra, D. P. (2021). Pengujian Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Panggang Dari Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Ungu. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2). <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i2.17287>
- Sambac, J. H. P., Karmin, E., Yulianto, G., & Istiraharsi, Y. (2025). Analysis Of Preference Level and Quality Of Gembili Flour (*Colocasia Esculenta* L) As a Substitution For Wheat Flour In The Production Of Crispy Brownies. *Gastronomy Gastronomy and Culinary Art*, 4(2), 141–153. <https://doi.org/10.36276/gastronomy.v4i2.932>
- Saputri, R. S., Puspaningtyas, D. E., & Nita, V. (2024). Variasi Penggunaan Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Sensori dan Kadar Serat Pangan Pada Pengembangan Cookies Penanganan Obesitas Variations in The Use of Arrowroot Flour and Red Bean Flour on Sensory Properties and Dietary

- Fiber Content. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*, 6(1), 27–32.
- Sari, A. P., Kesehatan, P., Bengkulu, K., & Gizi, J. (2020). Daya Terima dan Kandungan Serat Kasar pada Formulasi Flakes Kacang Merah dan Rumput Laut. *J.Gipas*, 4(2), 164–172. <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>
- Sari, L., Elida, Holinesti, R., & Anggraini, E. (2024). Umur Simpan Brownies Panggang Tepung Beras Ketan Hitam. *Journal of Scientech Research and Development*, 6(2), 531–539.
- Setyadjid, O., & Setiyaningrum, Z. (2022). Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 45–52.
- Sidik, & Utomo, D. (2025). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 07(02), 17–28.
- Stefanie, S. Y., Condro, N., Ottow, U., & Papua, G. (2023). Analisis Kadar Lemak Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura. *JUPITER STA*, 2(1), 19–25.
- SNI. 1995. *Standar Nasional Indonesia Roti Manis (SNI 01-3840-1995)*. Badan Standar Nasional-BSN : Jakarta.
- SNI. 1995. *SNI 01-3728-1995. Tepung Kacang Hijau*. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Suyanto, A., Farida, S. N., Fitri, N. L., & Ulya, V. F. (2025). Pendampingan Masyarakat dalam Pengolahan dan Pemasaran Produk Berbahan Dasar Pisang untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Lokal. *Journal of Community Engagement in Economics*, 3(2), 1–11. <https://doi.org/10.35896/jcee.v3i2.1219>
- Sylvia, D., Apriliana, V., & Rasydy, L. O. A. (2021). Analisis Kandungan Protein yang Terdapat dalam Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Menggunakan Metode Kjeldahl & Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Farmagazine*, VIII(2), 64–72.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. (2018). In *Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat* (2017th ed.). <https://doi.org/10.29103/averrous.v2i2.412>
- Triwahyuni, A., Puspitasari, D., & Solichah, K. M. (2025). Daya Terima dan Analisis Kandungan Serat Pada Brownies Panggang Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 07(02), 69–80.
- Tuwohingide, S. Y., Suryanto, E., Koleangan, H. S. J., & Wuntu, A. D. (2022). Karakterisasi Serat Pangan Dan Aktivitas Penyerapan Ion Nitrit Dari Cangkang Biji Pala. *Chemistry Progress*, 15(2), 100–107. <https://doi.org/10.35799/cp.15.2.2022.44529>
- Utami, S. P., Astuti, S., Herdiana, N., & Sartika, D. D. (2023). Formulasi Tepung

Kacang Hijau Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Sensori Nugget Ikan Swanggi. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2), 284–297.

Virgiana, F., Rukmana, C., Lestari, N., Saqinnah, N., & Dewi, I. (2025). Analisis Faktor Harga , Kualitas , dan Pendapatan terhadap Perilaku Pembelian Telur Ayam Ras : Kajian Literatur. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Bisnis*, 4(2). <https://doi.org/10.59818/kontan.v4i2.1709>

Yadnya, M. S., Wulandari, H. A., Maryani, I., Zulvia, R., Supiana, W., Hasnan P, M. A. Z., Amalia3, A. R., Devi, R. V., Ananda, M. D., Holis, M. S., Zulhidayati, M., & Apriandi, M. I. (2025). Program Peningkatan dengan Subtitusi Tepung Berbahan Dasar Daun Kelor untuk Makanan Sehat di Desa Koreleko Selatan. *Jurnal Gema Ngabdi*, 7(1), 94–102. <https://doi.org/10.29303/jgn.v7i1.557>

Yuniartini, N. L. P. S., & Dwiani, A. (2021). *Mutu Organoleptik Brownies Panggang Yang Terbuat Dari Tepung Terigu, Mocaf dan Tepung Kelor*. 8(1).

Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktaviyanti, T. (2021). Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.260-275>