

DAFTAR PUSTAKA

- Adar bakhshbaloch, q. 2017. “mutu gizi, indeks glikemik dan sifat sensori brownies sorgum (*sorghum bicolor* l. Moench) panggang dengan penambahan sekam psyllium dan variasi lemak” 11(1):92–105.
- Andi indah maulia rahmat. 2023. “(karbohidrat , protein , lemak) disusun oleh : andi indah maulia rahmat universitas islam negeri alauddin makasar tahun 2023.” *Zat gizi makro (karbohidrat,protein,lemak)* 1–15.
- Bastian, f., e. Ishak, a. .. Tawali, and m. Bilang. 2013. “daya terima dan kandungan zat gizi formula tepung tempe dengan penambahan semi refined carrageenan (src) dan bubuk kakao.” *Jurnal aplikasi teknologi pangan* vol.2 no.1(1):5–8.
- Boro, theresia lete, maria t. .. Ruma, siprianus r. Toly, and dulce da silva dully. 2020. “jenis-jenis tanaman pangan pokok dan kearifan lokal dalam pemanfaatannya sebagai cadangan makanan di desa alas kecamatan kobalima timur kabupaten malaka.” *Jurnal biotropikal sains* 17(3):1–9.
- Fitri, ardhista shabrina, and yolla arinda nur fitriana. 2020. “analisis senyawa kimia pada karbohidrat.” *Sainteks* 17(1):45. Doi: 10.30595/sainteks.v17i1.8536.
- Hutami, r., l. Amalia, s. Aminah, e. N. Agusta, studi teknologi pangan, dan gizi, fakultas ilmu, and pangan halal. 2019. “pendampingan pendaftaran sertifikasi pangan industri rumah tangga (pirt) ukm pangan berbasis talas dan nanas bogor di kota bogor accompaniment of pirt certification for taro and bogor pineapple based food sme in bogor city.” 5:57–63.
- Hutami, rosy. 2017. “pembuatan mochi pelangi dengan subsitutsi tepung talas dan pewarna alami.” *Jurnal agroindustri halal* 1(2):100–104. Doi: 10.30997/jah.v1i2.365.
- Inayah, astrina nur, riska nur zahilah, and tri ramadhan. 2025. “subtitusi tepung ampas tahu pada pembuatan brownies kering kulit pisang.” *Gorontalo agriculture technology journal* 8(1):26–37.
- Linda kurniawati, ms. 2010. “pemanfaatan bekatul dan ampas wortel (*daucus carota*) dalam pembuatan cookies.” *Jurnal teknologi hasil pertanian* 3(2):122–26.
- Ismawati, rita, and gias anjar sasmita rustamaji. 2021. “daya terima dan kandungan gizi biskuit daun kelor sebagai alternatif makanan selingan balita stunting.” *Jurnal gizi* 1(1):31–37.
- Kerans, geterudis, and khristoforus palli ngongo. 2022. “pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal untuk menumbuhkan dan mengembangkan jiwa enterpreneurship himpunan mahasiswa program studi pendidikan ipa.” *Bubungan tinggi: jurnal pengabdian masyarakat* 4(2):573. Doi: 10.20527/btjpm.v4i2.5123.

- Komala, oom. 2021. “pelatihan pembuatan yoghurt berbahan dasar susu kedelai (glycine soja) dalam meningkatkan motivasi berwirausaha.” *Charity* 4(2):59. Doi: 10.25124/charity.v4i2.2856.
- Kurniawati, sheila zahra. 2017. “pembuatan brownies dengan tepung tulang ikan tuna (thunnini).” 1–10.
- Larasati, selvi eka, ambar rukmini, and anggri sekar sari. 2023. “substitusi tepung terigu dengan tepung kedelai putih pada pembuatan brownies kukus dan tingkat kesukannya pada masyarakat.” *Pendidikan teknik boga busana uny* 18(1):1–9.
- Lee, w. ..., a. .. Shalita, and k. Suntharalingam. 2016. “the effect of a soap containing benzoyl peroxide on acne vulgaris.” *Clinical therapeutics* 38(3):555–59.
- Marniza, medikasari dan nurlaili. 2011. “potensi tepung ubi kayu berprotein : kajian pemanfaatan tepung kacang benguk sebagai sumber nitrogen ragi tempe.” *Jurnal teknologi dan industri hasil pertanian* 16(1):73–81.
- Mustafa, arnida, and ela elliyana. 2020. “pemanfaatan ampas kedelai pada pembuatan brownies ‘gluten free’ ubi jalar ungu dan uji kelayakannya.” *Agrointek* 14(1):1–13. Doi: 10.21107/agrointek.v14i1.4714.
- Nur hasanah, laeli, prodi gizi, fakultas sains dan teknologi, and universitas pgri yogyakarta. 2024. “perubahan pengetahuan ibu dengan anak autisme tentang diet bebas gluten.” 5(1):1501–6.
- Prabowo, dwi wahyuniarti. 2014. “pengelompokan komoditi bahan pangan pokok dengan metode analytical hierarchy process.” *Buletin ilmiah litbang perdagangan* 8(2):163–82. Doi: 10.30908/bilp.v8i2.81.
- Qoshdina, hazhyia alifa, muhammad ardiyansyah, yossi wibisono, wahyu suryaningsih, and agung wahyono. 2024. “pengaruh substitusi tepung talas dan sagu terhadap sifat fisikokimia, organoleptik brownies cookies variations taro-sagu flours on physicochemical, organoleptic properties of brownies cookies.” *Journal of food industrial technology* 1(1):36–44.
- Rahman, a., m. Mahfudz, and r. Yusuf. 2020. “study keragaman pangan lokal di kecamatan marawola barat kabupaten sigi provinsi sulawesi tengah (local food diversity study in kecamatan” *Mitra sains* 131–52.
- Salihat, rera aga, and dian pramana putra. 2021. “pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras ungu terhadap mutu dan aktivitas antioksidan brownies kukus.” *Jurnal teknologi pangan* 15(2). Doi: 10.33005/jtp.v15i2.2942.
- Septifani, riska. 2018. “pemanfaatan ampas kedelai sebagai produk pangan dengan nilai tambah ekonomis di ukm susu kedelai. Kota batu.” *Journal of innovation and applied technology* 4(2):784–88. Doi: 10.21776/ub.jiat.2018.004.02.10.
- Setiavani, gusti. 2019. “inovasi pembuatan susu kedele tanpa rasa langu.” (april 2012).

- Sulistyowati, putri vyati, niken kendarini, and respatijarti. 2014. "observasi keberadaan tanaman talas-talasan genus colocasia dan xanthosoma di kec . Kedungkandang kota malang dan kec. Ampel gading kab. Malang." *Jurnal produksi tanaman* 2(2):86–93.
- Susana, lamria mangunsong, and iwan rusiardy. 2019. "perbaikan karakteristik tepung keladi hitam varietas lokal kalimantan barat melalui fermentasi umbinya dan pemanfaatannya pada pembuatan cake." *Jurnal garuda kemendikbud* 80–86.
- Susiarti, siti. 2015. "keanekaragaman umbi-umbian di beberapa lokasi di propinsi bangka belitung dan pemanfaatannya." 1:1088–92. Doi: 10.13057/psnmbi/m010520.
- Susiwi, s. 2014. "penilaian organoleptik." *Universitas pendidikan indonesia* (ki 531):9.
- Uliyanti, and tika niaga. 2023. "analisa mutu organoleptik nugget ayam dengan variasipenambahan rebung munti (*schizostachyum* sp) dan tareng (*gigantochloa altrovio lancea*)." *Agrofood* 5(1):26–32.
- Hidayati, n. (2019). Pengolahan talas sebagai produk pangan lokal. *Jurnal agroindustri*.
- Mulyani, s. (2021). Nilai gizi dan manfaat talas dalam diet sehat. *Jurnal gizi*.
- Hwang, j., et al. (2020). "utilization of soybean residue for sustainable food production." *sustainability journal*
- Fao. (2020). Food security and local food systems. Rome: food and agriculture organization.
- Kementerian pertanian ri. (2021). Pangan lokal dan ketahanan pangan nasional. Jakarta: kementan ri.
- Winarno, f.g. (2008). Kimia pangan dan gizi. Jakarta: pt gramedia pustaka utama.
- Huang, y., zhang, y., & wang, y. (2018). Utilization of soybean okara: a review. *Food science and human wellness*, 7(1), 1-8.
- Kumar, v., singh, r., & singh, s. (2017). Nutritional and functional properties of soybean okara: a review. *Journal of food science and technology*, 54(11), 3487-3495.
- Mustafa, a., & elliyana, e. (2020). Pemanfaatan okara kedelai pada pembuatan brownies gluten free ubi jalar ungu dan uji kelayakannya. *Agrointek: jurnal teknologi industri pertanian*, 14(1), 1-13.
- Whiteley, p., et al. (2010). Gluten- and casein-free dietary intervention for autism spectrum conditions. *Nutritional neuroscience*, 13(2), 87–100.
- Martins, s. I., jongen, w. M., & van boekel, m. A. (2000). A review of maillard reaction in food and implications to kinetic modelling. *Trends in food science & technology*, 11(9–10), 364–373.

- Nursten, h. (2005). The maillard reaction: chemistry, biochemistry, and implications. Royal society of chemistry. Isbn: 085404964x.
- Damodaran, s., parkin, k. L., & fennema, o. R. (2007). Fennema's food chemistry (4th ed.). Crc press.
- Mcgee, h. (2004). On food and cooking: the science and lore of the kitchen. Scribner.
- Uliyanti, & niaga, t. (2023). Analisa mutu organoleptik nugget ayam dengan variasipenambahan rebung munti (*schizostachyum* sp) dan tareng (*gigantochloa altrovio lancea*). *Agrofood*, 5(1), 26–32.
- Lestari, s. (2015). Uji organoleptik mie basah berbahan dasar tepung talas beneng (*xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal banten. 1(badrudin 1994), 941–946.
<https://doi.org/10.13057/psnmmbi/m010451>