DAFTAR PUSTAKA

Astawan, M. (2009). Panduan Karbohidrat Terlengkap. Dian Rakyat.

Andikaningrum, F., Suciati, L. P., & Ariningsih, E. (2023). Perkembangan dan sebaran industri tepung berbasis pangan lokal sebagai upaya substitusi terigu di Jawa Timur. *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi, 24*(2), 207–218.

Dayanti, E. (2023). Pembuatan Brownies kering Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dan Tepung Beras Merah (Oryza sativa L.) dengan Penambahan Sari Buah Bit mengandung Zat Besi. *Jurnal Gizi Sekolah Ilmu Kesehatan Mitra Keluarga Bekasi*, 4–8.

Fitri, S. A. (2024). Media Gizi Ilmiah Indonesia (Media Scientific Nutrition Indonesia). *Mgii*, *2*(9), 96–108.

Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, *5*(1), 38. https://doi.org/10.22146/ijl.v0i0.73468

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). (2019). Angka Kecukupan Gizi Mayarakat Indonesia. *Permenkes Nomor 28 Tahun 2019*, *Nomor 65*(879), 2004–2006.

https://peraturan.bpk.go.id/Details/138621/permenkes-no-28-tahun-2019

Kinanthi, E. P., & Petrus, D. (2021). Jurnal Kimia Dan Rekayasa Analisis Kadar Abu Dalam Tepung Terigu Dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, *2*(1), 16–21.

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, *3*(1), 9–15. https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7

Larasati, S. A., Rosida, D. A., & Dwi Cahyani, W. K. (2022). Pengaruh Proporsi Tepung Jagung (Zea Mays) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Terhadap Sifat Organoleptik Brownies Kukus. *Heuristic*, 43–50. https://doi.org/10.30996/heuristic.v19i1.6569

Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *Daya Terima Konsumen Terhadap Cita Rasa Es Krim Buah Kaswita (Lomonia Acidissima)*. *8*(2), 20–27.

Marliza, H., Sammulia, S. F., & Mayefis, D. (2023). Analisis Proksimat Dan Skrining Fitokimia Tumbuhan Di Perairan Pantai Sekilak Kota Batam Kepulauan Riau merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang memiliki Menurut WHO (World Health Organization), pemanfaatan keanekaragaman

Hayati (bioprospecting. *The Journal General Health and Pharmaceutical Sciences Research*, *1*(2), 41–54

Hartika, Basuki, E., & Amaro, M. (2025). Pengaruh rasio mocaf (modified cassava flour) dan tepung kacang hijau (Vigna radiata. L) terhadap mutu fisikokimia dan sensorik crispy brownies. *Jurnal Edukasi Pangan*, *3*(4), 28–38.

Maulidya, R., Handayani, L., Teknologi Hasil Perikanan, J., Abulyatama, U., & Besar, A. (2024). Analisis Proksimat Kerupuk Tepung Dari Limbah Cangkang Tiram (Crassostrea Gigas). *Jurnal Sains Riset* |, *14*(1), 565. Https://Journal.Unigha.Ac.Id/Index.Php/Jsr

Muhlishoh, A., Putri, N. A., & Ma'rifah, B. (2024). Jurnal Riset Gizi, 4(1), 1-8. *Formulasi Cookies Lidah Kucing Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif PMT Balita Gizi Kurang*, *12*(2), 217–232.

Niga, M. I. B., Suptijah, P., & Trilaksani, W. (2022). Isolasi Dan Karakterisasi Ekstrak Tepung Ikan Gabus Dan Potensinya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *25*(1), 52–66.

Probosari, E. (2019). Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *Jnh (Journal of Nutrition and Health)*, *7*(1), 33–39.

Putra, D. L. C., & Any Sutiadiningsih. (2025). Subtitusi Tepung Komposit (Ketan Hitam-Kacang Hijau dan Terigu) Terhadap Karakteristik Sensori dan Kesukaan Thin Brownies. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, *2*(4), 786–800. https://doi.org/10.61722/jmia.v2i4.6145

Putri A.A, Sita Udayanti, Putu Ita Purnama Dewi, & Rini Noviyani. (2023). Pemanfaatan Ikan Gabus (Channa striata) dalam Pengobatan Osteoarthritis. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, *1*, 23–35. https://doi.org/10.24843/wsnf.2022.v01.i01.p03

Ramadlani, S. V., & Fitriyah, D. (2025). Karakteristik Organoleptik dan Kadar Serat pada Brownies Kering Tepung Pisang Kepok dan Tepung Beras Hitam. *Jurnal Gizi*, *14*(2), 100. https://doi.org/10.26714/jg.14.2.2025.100-113

Romadan, Z., Yessirita, N., Hermalena, L., & Sidabalok, I. (2024). *Karakteristik Brownies Panggang Dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Kopi (Coffea sp)*. *4*, 157–167.

Sari. (2022). Daya Terima Remaja Terhadap Jamu Cemcem Di SMA Negeri 2 Bangli. *Poltekkes Denpasar*, *2*, 4–14.

Sarmpumpwain, A., & Antariksawati, R. (2025). *PembuatanCookies Berbahan Dasar Pangan Lokal dari Ikan Gabus dan Kacang Hijau Sebagai Makanan Tambahanpada Ibu Hamil*. *15*.

Sekar, R., Pertanian, F., Mada, U. G., Agroteknologi, P. I., & Mada, U. G. (2021).*Jurnal Bab 2 Riska*. *4*(2), 7–15.

Selly Vika Okta Prilianty, & Rian Andriani. (2021). Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu Dan Daun Kelor Sebagai Produk Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, *3*(1), 19–24. http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP

Setyawati, E., Nurasmi, N., Irnawati, I., Widya, S., Palu, N., & Info, A. (2021). *Pendahuluan*. *10*, 94–104. https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i1.516

Sukasih, E., Sasmitaloka, K. S., & Widowati, S. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kacang Hijau Instan Dengan Teknologi Pembekuan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, *17*(1), 37. https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n1.2020.37-47

Suradi, A. V., Amalia, L., & Aminullah. (2024). Perbandingan Serbuk Jahe Merah dan Serbuk Kayu Manis terhadap Karakteristik Sensori Minuman Serbuk Instan. *Karimah Tauhid*, *3*(9), 10761–10776. https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i9.15392

Syukri, D., Yenrina, R., & Azima, F. (2020). *Serba Serbi Analisis Proksimat Bagi Mahasiswa*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka.

Wardani, L. N., Alamsyah, A., & Dinanta Utama, Q. (2025). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Singkong The Effect Of Adding Mung Beans Flour (Vigna Radiata) On The Chemical And Organoleptic Characteristics Of Cassava Crackers*. *3*(2), 105–117.

Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik organoleptik brownies dengan campuran tepung mocaf dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemanggangan. *Joglo*, *27*(2), 272–280. https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/Joglo/article/view/1186