DAFTAR PUSTAKA

Ahsol, H. dan M. Yusuf. 2008. Diversifikasi Produk Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras. Tabloid Sinar Tani.

Anonim. 2015. Nilai Gizi Brownies. http//www/fatscreet.co.id/kalori-gizi/umum/brownies. Diakses pada tanggal 9 Nopember 2015.

Astawan, Made. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta : Dian Rakyat.

Hamidin R., S.S. Yuwono, dan J. Kusnadi. 2012. Karakteristik Tepung Ubi Kayu sebagai Bahan Pembuatan Sagukasbi. Jurnal Teknologi Pertanian (1) : 1-7.

Inzalfida, Mir'atus. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (Discorea Esculenta Linn) Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake. E-Jurnal Boga. Vol. 5 (1): hal 54-62.

Ismayani, Y. 2009. Variasi Brownies Kukus dan Panggang. Jakarta : Kawan Pustaka.

Kamilah, Sofiyatul. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake. E-Jurnal Boga. Vol. 04 (3) : hal 49-56.

Mahmudah, LK., Eny P. Rusdin. 2015. Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Singkong. Naskah Publikasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Melapa, Chesarani Kemala, Pertiwi, Kurniati, Maria BLR., Abadya, Mubarokah, Nuraeni, 2013. Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (Sonneratia Caseolaris). Tugas Terstruktur Teknologi Produk Bakery. Purwokerto: Fakultas Pertanian Universitas Jendral Soedirman.

Misgiarta. 2010. Alternatif Pengganti Terigu. Jakarta: Bangkit Tani 26/1/

Murtiningsih & Suyanti, 2011. Membuat Tepung Umbi dan Hasil Olahannya. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka.

Pulungan, EN., A. Siagian, dan E. Nasution. 2015. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Brownies Singkong. Jurrnal.usu.ac.id.

Putri, A.E.V.T. W. Winarni, dan E.B. Susatyo. 2015. Uji Prokimat dan Organoleptik Brownies dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). Indo J. Chem.Sci. 4 (3): 168-171.

Salim E., 2007. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. (Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu). Yogyakarta. Lily Publisher.

Samsul Hadi, 2009. Mocaf Bahan Pangan Lokal Berkualitas Sebagai Alternatif Pengganti Beras dan Terigu (Solusi Bermartabat untuk Ketahanan Pangan Bangsa). Htttp/gakoptri.wordpress.com/Pebruari 2013.

W. Meikawati dan A. Suyanto, 2014. Uji Organoleptik Tepung dan Brownies Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Tertortifikasi Kalsium dari Cangkang Telur ayam Ras. Prosiding Seminar Nasional. Brilian unimus.ac.id.

Widowati dan Hartojo. 2000. Production and Use of Cassava Flour: A New Product of Future Potential in Indonesia. Ciat-library.ciat.cgiar.org.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

LAMPIRAN 1

Tepung Mokaf

Bahan Pembuatan Tepung Mokaf

Percampuran Mokaf dan Coklat Bubuk

Percampuran Gula, SP Baking Powder

Hasil Pencampuran Semua Bahan Setelah Di Mixer

Sampel Kue Brownis

Pohon Singkong Bahan

LAMPIRAN 2

Tabel 2.1
Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Brownis

Panelis	A0	A1	A2	A3
1	4	4	3	3
2	4	4	4	4
3	3	3	4	4
4	4	4	3	3
5	4	4	4	4
6	4	4	4	4
7	3	3	4	4
8	4	4	4	4
9	4	4	4	4
10	4	4	3	3

Tabel 2.2
Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Brownis

Panelis	A0	A1	A2	A3
1	4	4	4	3
2	4	3	3	2
3	4	4	2	2
4	4	3	2	2
5	3	3	3	2
6	4	4	2	1
7	4	3	3	2
8	3	2	2	1
9	3	2	2	2
10	3	3	2	2

Tabel 2.3
Tanggapan Panelis Terhadap Warna Brownis

Panelis	A0	A1	A2	A3
1	4	4	4	4
2	4	4	4	4
3	4	4	4	4
4	3	3	3	3
5	4	4	3	3
6	4	3	3	3
7	4	4	4	4
8	4	4	4	4
9	4	4	4	4
10	4	4	4	4

Tabel 2.4
Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Brownis

Panelis	A0	A1	A2	A3
1	4	4	3	3
2	4	4	3	2
3	4	3	2	2
4	4	3	3	2
5	4	2	2	2
6	3	2	2	1
7	4	4	2	2
8	3	4	2	2
9	4	3	3	2
10	4	2	2	1