

DAFTAR RUJUKAN

- Akyunin, S. K. (2015). *Eksperimen Pembuatan Brownies Kukus Yang Dibuat Dengan Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis)*. Skripsi. Semarang: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Semarang.
- Astuti, R. M. (2018). Pengaruh Lamanya Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies Terhadap Kualitas Brownies Ditinjau Dari Aspek Inderawi. *Teknoba: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 6(1), 51-60.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2017). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Luar Jaringan (offline)*. Pusat Bahasa Kementerian Pendidikan Nasional.
- Chrisnasari, R., Sudono, C. C., Utami, M. R. D., Dewi, A. D. R., & Pantjajani, T. (2019). The Proximate and Phytochemical Properties of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) Stem Flour and Its Potential Application as Food Products. *Pertanika Journal Tropical and Agricultural Science*, 42(3), 903-920.
- Fatimah, S. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Buah Bogem (*Sonneratia caseolaris*) dan Teknik Pemasakan terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *Jurnal Tata Boga*, 5(1), 201-210.
- Hanifa, F. (2018). Aktivitas Antioksidan Gel Ekstrak Batang Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Metode DPPH. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/94689?show=full>
- Hardjadinata, S. (2010). *Budidaya Buah Naga Super Red Secara Organik*. Depok: Penebar Swadaya.
- Hasim, H., Andrianto, D., Lestari, E. D., & Faridah, D. N. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Sulur Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) dengan Metode DPPH dan Rancimat. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(3), 203-210.
- Hidayah, M. (2015). *Kualitas Pembuatan Brownies Substitusi Tepung Kulit Tauge*. Skripsi. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Universitas Negeri Malang.
- Jani, A. R., Susilawati, W., & Asnawati, I. S. (2018). Analisis Usahatani Buah Naga Di Kecamatan Rimbo Tengah Kabupaten Bungo (Studi Kasus Usahatani Buah Naga Bapak Khusairi. SP). *Jurnal Agri Sains*, 1(2).
- Kementerian Pertanian & Kementerian Kesehatan. (2010). *Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi*. Sukabumi.

- Kholifah, A.N. (2018, April 23). Sering Dibuang, Sulur Buah Naga Ternyata Bisa Cegah Kanker. Dipetik Januari 14, 2020, dari <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kesehatan-intim/1029363-sering-dibuang-sulur-buah-naga-ternyata-bisa-cegah-kanker>
- Khotijah, S.F. (2015). *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka*. Skripsi. Semarang: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Semarang.
- Kristanto, D. (2014). *Berkebun Buah Naga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mariana, N., Tamrin, Kobajashi, T & Isamu. (2019). Pengaruh Penambahan Daging Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dan Rumput Laut (*Sargassum Sp.*) Terhadap Komposisi Kimia Dan Nilai Organoleptik Brownis. *Jurnal Fish Protech*. 2(2), 2621 – 1475.
- Mehran. (2015). *Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*. Banda Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh.
- Moniharapon, E., Picauly P., & Lelmalaya L. (2018). Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Pisang Tongka Langit. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(2), 60-63.
- Muas, I., Nurawan A., & Liferdi. (2016). *Petunjuk Teknis Budidaya Buah Naga*. Jawa Barat: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Muhariyani, I. P. (2016). *Pendugaan Masa Simpan Brownies Sukun Substitusi Berdasarkan Nilai TBA (Thiobarbituric Acid) Dan ALT (Angka Lempengan Total) Menggunakan Model Arrhenius* (Doctoral dissertation, UNPAS).
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(1), 58-66.
- Ong, F., Widjajaseputra, A. I., & Trisnawati, C. Y. (2015). Pengaruh proporsi margarin dan puree pisang ambon sebagai fat mimetic terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik reduced fat steamed brownies. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), 46-54.
- Putri, A. E. V. T., Winarni, W., & Susatyo, E. B. (2015). Uji proksimat dan organoleptik brownies dengan substitusi tepung mocaf (modified cassava flour). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(3).
- Ramadhana, A. (2015, Juni 15). *Bukan Hanya Buah, Pohon Naga Juga Ternyata Memiliki Manfaat*. Dipetik Januari 14, 2020, dari

<https://www.brilio.net/news/ini-manfaat-pohon-buah-naga-yang-belum-diketahui-khalayak-manfaat-batang-buah-naga-150615c.html>

- Risnayanti, R., Sabang, S. M., & Ratman, R. (2015). Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) Yang Tumbuh Di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(2), 91-96.
- Sabara, R.A., Tamrin, & Asyik, N. (2017). Pengaruh Penambahan Bubuk Kopi Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Brownies. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(1), 370-381.
- Salin, E., Karimuna, L., & Ansharullah, A. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Terhadap Organoleptik, Nilai Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(4).
- Setianingsih, W. E. (2018). Pelatihan Pembuatan Brownies Kukus Dan Sistem Pemasarannya Dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu PKK. *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 4(2), 140-146.
- SNI. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori SNI 01-2346-2006*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Soedjatmiko, H., Chrisnasari, R., & Hardjo, P. H. (2019). The effect of fermentation process on physical and chemical characteristics of pitaya (*Hylocereus polyrhizus* [FAC Weber] Britton & Rose) stem flour. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 293, No. 1, p. 012020). IOP Publishing.
- Sofniati, S. (2018). Pengaruh Umur Simpan Brownies Kukus Ampas Tahu Pada Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Food Science and Technology Journal (Foodscitech)*, 2018, 1.1.
- Syarifuddin, A. N., Zantrie, R., & Marbun, R. A. T. (2019). Identifikasi Kadar Vitamin C Pada Daging Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Visible. *Jurnal Farmasimed (JFM)*, 2(1), 40-46.
- Suharmanto. (2019, Desember 18). *Cara Memangkas Batang Buah Naga*. Dipetik Oktober 03, 2020, dari <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/88730/Cara-Memangkas-Batang-Buah-Naga/>
- Tarigan, H. K. (2019, Juni 14). *Prospek Ekspor Buah Naga Banyuwangi Ke Cina*. Dipetik Maret 04, 2020, dari <http://hortikultura.pertanian.go.id/?p=3518>

- Triananda, A. (2017). *Pengaruh Penambahan Emulsifier Terhadap Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Bolu Tepung Pisang Kepok Putih (Musa Acuminata)*. Disertasi tidak diterbitkan. Yogyakarta: Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Torimtubun, A.A.A., Singagerda, L.K., & Ernawati, L. (2018). The training of tempeh yoghurt and tempeh brownies production as an effort to increase the sell-ing value of tempeh en the somber small industrial estate, Balikpapan. *Berdikari: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(2), 69-79.
- Tustiana, Y., & Setyaningsih, R. (2020). Kesukaan Masyarakat Terhadap Pembuatan Brownies Bersubstitusi Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai. *Jurnal Keluarga Vol*, 6(1).
- Undang-Undang Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan* (2002) Jakarta: Lembaran Negara RI.
- Verawati, B., & Yanto, N. (2019). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight [Substitution of Wheat Flour with Durian Seed Flour in Biscuits as a Food Supplement of Under Five Children with Underweight]. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 106-114.
- Warisno & Dahana, K. (2010). *Buku Pintar Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Widyanti, A., Karimuna, L., & Ansharullah, A. (2020). Pengaruh Penambahan Berbagai Pengolahan Sari Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss) Terhadap Organoleptik, Nilai Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus Berbasis Tepung Sagu (*Metroxylon* sp). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(6).
- Wijayanti, E. (2018, Desember 27). *Mengenal Baking Powder, Apa Fungsi dan Kegunaannya*. Dipetik Januari 14, 2020, dari <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3857703/mengenal-baking-powder-apa-fungsi-dan-kegunaannya>
- Yulendra, L., & Ali, M. (2018). Pemanfaatan Kulit Pisang Untuk Pembuatan Brokupis (Brownies Kulit Pisang). *Media Bina Ilmiah*, 12(12), 667.
- Yuliana, I.N. (2019). Respons Wanita Tani Terhadap Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek dan Penyuluhan*, 15(1), 58-65.