

### DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist*. Washington D.C: Benyamin Franklin Station.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis of the Assosiation*. Washington DC. USA : Assosiation Official Analysis Chemist.
- Aplikasi Rosela Merah Sebagai Pewarna dan Stevia Sebagai Subtitusi Pemanis Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Manisan Basah Labu Siam. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol.04:01
- Apriandy, F. 2019. *Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu* (DoctoralDissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat : Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta : Dian Rakyat. Astawan, Made. 2009.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Syarat Mutu Tepung Mocaf*. SNI 7622:- 2011. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Bakal, A. I., and Nabors, L.B. 1986. *Alternative Sweetners*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Bakrie, A. 1990. *Mempelajari Pengaruh Penggunaan Tepung Campuran Terigu dan Tapioka Terhadap Mutu Roti Manis*. Jember : Pusat Penelitian Universitas Jember.
- Calimah, S., dan Hastuti, M. T. 2015. *Puding Waluh ( Cucurbita moschata) Alternatif Untuk penderita Diabetes dengan Pemanis Daun Stevia*. University Research Colloqium, 201-2017
- Carakostas, M.C., Curry, L.L., Boileau, A.C., Brusick, D.J. 2008. Overview: the history technical function and safety of rebaudioside A. a naturally occurring steviol glycoside for use in food and beverages. *Food and Chemical Toxicology*. 46(7) : S1-S10.
- Cauvain, Stanley P dan Linda S Young. 2006. *Baked products : Science, Technology and Practice*. Blackwell Publishing Ltd. Garsington Road
- Devega, M. 2010. *Peranan Modified Cassava Flour(MOCAF) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan Mie Dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional*. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Dwipayanti, H. 2020. *Pengaruh Rasio Tepung Mocaf Dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus* (Doctoral dissertation, Poltekkes

Denpasar).

- Faridah, A., & Widjanarko, S. B. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Journal Of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 25(1).
- Febrina, A., Maryam, A., & Khadijah, K. 2022. Karakteristik Brownies dengan Perbedaan Lama Fermentasi Tepung Mocaf sebagai Bahan Substitusi: Characteristics of Brownies with Differences of Fermentation Time of Mocaf Flour as Substitute Ingredients. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 8(2), 233-242.
- Fizriani, A., Putri, N. E., dan Triandita, N. 2019. Sifat Kimia dan Sensori Brownies Berbahan Baku Tepung Mocaf, Jagung dan Kedelai Hitam. *Food Tech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 24–3
- Fransiska, F., & Deglas, W. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 171 -179.
- Gasmalla, M. A., Yang, R., Amadou, I., Hua, X. 2014. Nutritional composition of Stevia rebaudiana Bertoni leaf, effect of drying method. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*. 13 (1) : 61-5
- Ginting, W. M., Meriahta, D., & Manurung, J. (2020). Formulasi Tepung Sukun Dan Formula Tempe Dalam Pembuatan Biskuit Pada Balita. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 131–142.
- Haris. 2014. Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownis Kukus. *Skripsi*. Semarang: Unes.
- Hartati. 2015. *Formulasi Tepung Terigu dan Labu Kuning (cucurbita moschata durch)* Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bakpao. Malang : Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian-Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hussain., Kinghorn, A. D., L. J. Poveda., J. M. Pezzutand. dan Soejarto. 1990. Sweetening Agents of Plants Origin: *Literature Search for Candidate Sweet Plants*. *Economic Botani* 42 (2): 267- 283 Inc. New York
- Iskandar, S. (2015). *Ilmu Kimia Teknik*. Yogyakarta: Deepublish Cv. Budi Utama.
- Ismayani, Y. 2006. *Variasi Brownies Kukus Dan Panggang*. Jakarta Kawan Pustaka
- Kurnia, A. (2019). Pengaruh Kombinasi Sari Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Sari Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) Sebagai Pengawet Alami Mie Basah. *Skripsi*. Program Sarjana Pendidikan Biologi

Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Intan Lampung. Lampung.

- Kuznesof. 2007. Report of to JECFH: Steviol Glycosides: Chemical and Technical Assesment. Germany : International Association for Stevia Research.
- Lestari, Anggie Chintya. 2018. Pengaruh Konsentrasi Penstabil dan Gula Stevia terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhiruz*). ITB, Bandung
- Majid, U., Nurdin, M., & Fibriyanti, D. (2018). Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Kimia Brownis
- Marta, Herlina; Asri Widyasanti; dan Tati Sukarti. 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Sari buah terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus nobilis Lour*). Laporan Akhir Penelitian Dasar (LITSAR). Bandung: Universitas Padjajaran
- Maulida. 2014. Analisis Nilai Tambah coklat Batangan ( Chocolate Bar).*Skripsi*. Bogor: Institute Pertanian Bogor
- Megeji, n.W., Kumar, J.K., Singh., Virendra., Kaul, V.K., and Ahuja, P.S. 2005. Introducing *Stevia rebaudiana*, a natural zero calorie sweetener. *Current Science*, Vol. 88(5) : 801-804.
- Meikawati, W., & Suyanto, A. (2014). Uji Organoleptik Tepung Dan Brownies Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terfortifikasi Kalsium Dari Cangkang Telur Ayam Ras. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*.
- Migawa, F.R., Utami, I. S., dan Fibri, D. L. 2014. Penggantian Gula dengan Ekstrak Daun Stevia untuk Menurunkan Kalori Cokies Grut. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Misgiyarta, Suismono, Dan Suyanti. 2009. Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Pertanian* 31(4): 1–4.
- Misgiyarta, Suismono, Dan Suyanti. 2009. Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Pertanian* 31(4): 1–4.
- Moguel-Ordonez., Yolanda, B., Diana, L., Cabrera, A., Maira, R., Segura, C., and Jorge, C. R. 2015. Studies pn Drying Characteristic, Nutritional Composition, and Antioxidant Properties of *Stevia rebaudiana* ( Bertoni) Laves. *International Agrophysics* 29 (30: 323-32.)
- Muchtadi, Tien & Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung : Alfabeta.

- Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: Dian Rakyat Ayuningtyas, D., Parnanto, N.H.R., dan Manuhara, G.J. 2015. Pengaruh Aplikasi Rosela Merah Sebagai Pewarna dan Stevia Sebagai Substitusi Pemanis Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Manisan Basah Labu Siam. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol.04:01
- Pon, S.Y., Lee WJ. dan Chong GH. (2015). Textural and Rheological Properties of Stevia Ice Cream. *International Food Research Journal* 22 (4): 1544-1549
- Prasetyoningtyas, A. 2012. *Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Organoleptik Roti Kering (Bagelen)*. Surabaya: PKK FT UNESA
- Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., & Hartati, F. K. (2018). Sifat kimia dan organoleptik brownies kukus dari proporsi tepung mocaf dan terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 21- 27.
- Prayitno, S.A. dkk (2018). Sifat Kimia Dan Organoleptik Brownies Kukus Dari Proporsi Tepung Mocaf. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia* : Universitas Syiah Kuala.
- Raini, M., dan Ani, I. 2011. Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Jurnal Litbang Kesehatan*. Vol 21 : 145-146
- Salim, M. (2011). *Mengolah singkong menjadi tepung mocaf*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santosa, A. P., & Purnawanto, A. M. 2021. Karakteristik Brownies Panggang dengan Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrizus erosus* L.) dan Pemanis Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bertoni M.). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 23(1).
- Saputri, M., Haya, M., Darwis, D., Rizal, A., & Wahyudi, A. 2021. *Daya Terima Organoleptik Brownies Kukus Dengan Modifikasi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate. L) Sebagai Makanan Selingan* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Saragih, I.P. 2011. *Penentuan Kadar Air Pada Cake Brownies Dan Roti Two In One Nenas dan Es*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Savita, S. M., Sheela, K., Sunanda, S., Shankar, A., Rmakrishna, P. Stevia Rebaudiana- Functional Component For Food Industry. *Journal Hum Ecol*, 15 (4), 261-264.
- Setyadi, D. A., & Prof. Dr. Ir. Wisnu Cahyadi, M.Si Diki Nanang Surahman, St., M. (2015). Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes. Fakultas Teknik,

Universitas Pasundan, 123020431, 1–16

- Setyadjid, O. P., & Setyaningrum, Z. 2022. Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 45-52.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Sistanto., E. Soetrisno Dan R. Saepudin. 2014. Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Susu Karamel Rasa Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Dan Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb). *Jurnal Sains Dan Peternakan Indonesia*, 9 (2): 81-90
- Sri, 2011. *Jurnal Pemanfaatan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumber Univet Bantara*: Suharjo
- Sriharbutr, N., Tanongsak, M., and, Anuchita, M. 2019. Effect of Sugar Subtitution by Stevia Extract on Sensory Acceptance, Color, and Texture Profiles of Brownie. *Proceedings International Conference on Food, Agriculture and Biotechnology*, Thailand: 1- 5
- Stone, H. J. & Sidel, J. L. (2004). *Sensory Evaluation Practices, third edition*. New York:
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (mocaf) sebagai Bahan Baku Inddustri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember: Universitas Jember.
- Subagio, Achmad et al., 2008. *Produksi Operasi Standart (Pos): Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Jember : Fakultas Teknik Pertanian Unej
- Sudarmadji, S. B. Haryono., dan Suhardi 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmadji, S. B. Haryono., dan Suhardi. 1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmaji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhendri, D. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. (2022). Brownies Bebas Gluten dari Tepung Mocaf dan Substitusi Tepung Bekatul dengan Variasi Lama Pemanggangan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 20-29.
- Sunardi, S., Ngatirah, N., & Nofiyanto, O. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dan Penambahan Tepung Pisang Terhadap Sifat-Sifat Brownies

Substitution Effect of Mocaf and Banana Flour to Characteristic of Brownies. In *Prosiding Seminar Nasional PATPI 2015 "Inovasi Teknologi Untuk Memperkuat Peran Industri Menuju Akselerasi Pemenuhan Pangan Nasional"* (pp. 13-23). UNIKA.

Sunarto. 2002. Membuat Kerupuk Singkong dan Keripik Kedelai. Yogyakarta: Kanisius. 36 Hal.

Supriadi, H. 2007. *Potensi, kendala dan peluang pengembangan agroindustri berbasis pangan lokal ubikayu*. Prosiding Seminar Nasional, 22-27 Juli 2007

Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur* (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Utomo, J. S. 2011. Teknologi Pengolahan Ubikayu dan Ubijalar Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian* Tahun 2011. Hal 42-46. Malang.

Violalita, F., and Rilma, N. 2017. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan terhadap Karakteristik Tepung Bengkuang (*Pachyrizus erosus*). *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi dalam mewujudkan kemandirian Pangan Nasional Berkelanjutan*, Payakumbuh, 4 Oktober 2017.

Widanti, Y.A. & Mustofa, A. 2015. Karakteristik organoleptik brownis dengan campuran tepung mocaf dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemangangan. *Jurnal Joglo*, 27(2), 272-280

Widarta, I. W. R., Suter, I. K., Yusa, N. M., & Arisanwinardhi, P. (2015). *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.

Widya, R. 2011. *Teknologi Pembuatan Makanan Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Tepung Terigu*. Medan: STPP Medan.

Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Woodman. 1941. *Food Analysis, 4th edition*. McCraw Will Book, Company

Yuliana, N. Dan A. S. Zuidar. 2007. Sensori Tempoyak Yang Difermentasi Dengan *Pediococcus Acidlactici* Pada Berbagai Konsentrasi Gula. *Jurnal Agritek*, 15 (4):721- 727

Zaidel, D. N. A., Chin, N. L., Abdul Rahman, R. & Karim, R. (2008). Rheological Characterisation of Gluten from Extensibility Measurement. *Journal of Food Engineering*, 86(4), 549–556