

DAFTAR PUSTAKA

- Agricultural Research Service United States Departement of Agriculture. 2017. *National Nutrient Database for standard Reference Release 26*. [http://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list?fg=&man=%1facet=&count=%max=%sort=&qlookup=&offset=&format=Full&new=&measureby=\(http://ndb.nal.usda.gov\)](http://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list?fg=&man=%1facet=&count=%max=%sort=&qlookup=&offset=&format=Full&new=&measureby=(http://ndb.nal.usda.gov)).
- Agricultural Research Service United States Department of Agricukture. 2011. *National Nutrient Database for Standard Reference Release 26*. [http://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list?fg=&man=%lfacet=&count=%max=%sort=&qlookup=&offset=&format=Full&new=&measureby=\(http://ndb.nal.usda.gov\)](http://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list?fg=&man=%lfacet=&count=%max=%sort=&qlookup=&offset=&format=Full&new=&measureby=(http://ndb.nal.usda.gov)).
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohisrat Terlengkap*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Astuti, S.D., Andarwulan, N. 2014. Formulasi analisis deskriptif kuantitatif raisin *cake* berbasis tepung komposit kacang merah, kedelai, dan jagung. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*. 247 (2) : 86-99.
- Astuti, S.D., K.E. Sularsi, I. Nuraeni, dan Furqon. 2016. Pengembangan produksi dan pemasaran produk “*ready to eat*” berbasis tiwul dan mocaf untuk meningkatkan daya saing industri dan kesejahteraan masyarakat di Kabupaten Wonosobo. *Usulan Program Hi-Link*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Astuti, S.D., K.E. Sularso, I. Widyarini, I. Nuraeni, dan Furqon. 2017. Kajian teknis, teknologi, dan finansial dalam pengembangan usaha tiwul instan diabetik di Kabupaten Wonosobo. *Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Pedesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VII*. Purwokerto. 17-18 November 2017.
- Badan pusat Statistik. 2015. Produksi Ubi Kayu Menurut Provinsi (ton) 1993-2015. (On-line). <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/880> diakses 21 Agustus 2018.
- Christina, H. 2011. Pengaruh substitusi tepung tapioka terhadap mutu tiwul sukun instan sebagai salah satu kudapan nusantara. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Comeford, S.E. 2010. *Behavior Research in Bakery*. Vol.11 : 93-110.
- Departemen Kesehatan (Depkes) RI. 2005. *Daftar komposisi bahan makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

- Duyusal., Kimyasal., Tereyagi., Ucucular. 2014. Volatile Compound, Chemical and Sensory Properties of *Butters*. *Journal of Agricultural Sciences*. 22(2016) : 99-108.
- Ebookpangan. 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan. (On-line), <http://www.ebookpangan.com/> diakses 29 Agustus 2018.
- Fathullah, A. 2013. Perbedaan brownies tepung ganyong dengan brownies tepung terigu ditinjau dari kualitas inderawi dan kandungan gizi. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Fatimah, S., D. Rahayu. 2016. Pengaruh substitusi tepung buah bogem dan teknik pemasakan terhadap sifat organoleptik *brownies*. *Jurnal Boga*. 6(2) : 202-211.
- Gacula, M.C. 1997. *Descriptive Sensory Analysis in Practice*. Food and Nutrition Press. Inc. Trumbull, Connecticut.
- Hasan, V., S. Astuti, dan Susilawati. 2011. Indeks glikemik oyek dan tiwul umbi garut (*Maranta arundinaceae*.) suweg (*Amorphallus campanullatus*), dan singkong (*Manihot utilisima*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 16 (1) : 3-50.
- Hendrasti, H.K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Hidayat, B., S. Akmal, dan Surfiana. 2015. Kajian potensi beras siger (tiwul instan) fortifikasi sebagai pangan fungsional. *Seminar Nasional Swasembada Pangan*. Politeknik Negeri Lampung. 29 April 2015.
- Hidayat, N., I. Nurika, I. Purwaningsih, N.W. Eva. 2012. A study of consumers acceptance instant tiwul and its financial analysys. *J. Agric Food Tech*. 2(12) : 178 – 183.
- Imaningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makan*. 35(1) : 13-22.
- Indiarto, R dan B. Haryanto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profile analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5 (2) : 1-7.
- Indriani. 2007. *Modern & Classic Brownies*. Gramedia Pustaka. Jakarta.

- Ismayani. 2007. *Cara Pembuatan Brownies*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Kamilah, S. 2015. Pengaruh substitusi tepung tiwul tawar instan terhadap sifat organoleptik *chiffon cake*. *Journal Boga*. 04(3) : 49-56.
- Kemp, S.E., T. Hollowood, and J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation A Partical Handbook*. A John Wiley and Sons. United Kingdom.
- Kinasih, M.J. 2017. Analisis deskriptif kuantitatif *brownies* dengan variasi varietas dan lama fermentasi umbi talas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman.
- Kusdiana, R.N., T.S. Putranto., Wahyuningtias. 2014. Uji kesukaan hasil jadi kue *brownies* menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 5(1) : 57-65.
- Leighton, C.S., H.C. Schonfeldt, and R. Kruger. 2008. Kuantitative descriptive sensory analysis of five different cultivars sweet potato to determine sensory and textural profiles. *Journal of Sensory Studies*. 25 (1) : 2-18.
- Lestari, C.A. 2016. Pengaruh substitusi tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap karakteristik roti tawar. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Mardianti, D. 2014. Analisis deskriptif kuantitatif bagelen (roti kering) dengan variasi proporsi substitusi tepung komposit. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Mishra, P.K., J. Tripathi, S. Gupta, P.S. Variyar. 2016. Effect of cooking on aroma profile of red kidney beans (*Phaseolus vulgaris*) and correlation with sensory quality. *Food Chem* 215 : 401-409.
- Mulyati, A. 2015. Pembuatan brownies panggang dari bahan tepung talas komposit tepung ubi jalar ungu dengan penambahan lemak yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Mustikasari, I. 2018. Analisis deskriptif kuantitatif dan uji indeks glikemik tiwul instan berbasis tepung mocaf, kacang merah dan ubi jalar ungu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Naufalin, R., Yudi P., R. Herastuti, dan F.C. Agustia. 2017. Tiwul instan. Hal. 287-293. Dalam: Winiati P.R., Rindit P., Umar S., Giyatmi, dan Ardiansyah (Eds.), *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia*. PT Penerbit IPB Press. Bogor.

- Nurbaya, S.R., Estiasih. T. 2013. Pemanfaatan kacang merah dan talas berdaging umbi kuning dalam pembuatan *cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1) : 46-55.
- Pratiwi, A.D., Setyani, S., Siti, N. 2017. Formulasi tepung tempe jagung dan tepung terigu terhadap sifat kimia, fisik, dan sensory *brownies* panggang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 22 (2) : 73-84.
- Prayitno, A., R. Tjiptaningdyah., F. Hartati. 2018. Sifat kimia dan organoleptik *brownies* kukus dari proporsi tepung mocaf dan terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 10 (1) : 21-27.
- Richana, N., T.C. Sunarti. 2004. Karakteristik sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa, dan gembili. *Jurnal Pascapanen*. 1 (1) : 29-37.
- Ruan, D dan X. Zeng. 2004. *Intelligent Sensory Evaluation : Methodologies and Applications*. Springer. US.
- Rukmini, H.S., dan Naufalin, R. 2015. Formulasi tiwul instan tinggi protein melalui penambahan lembaga sereal dan konsentrat protein kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. 25(3) : 190-197.
- Rusilanti dan C.M. Kusharto. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Saputra, H., V.S. Johan., Rahmayuni. 2016. Pembuatan roti manis dari tepung komposit (tepung terigu, pati sagu, dan ubi jalar ungu). *Jom Faperta*. 3(2) : 54-71.
- Saragih, I.P. 2011. Penentuan kadar air pada *cake brownies* dan roti *two in one* nenas dan es. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Septiyani, I. 2012. Indeks glikemik berbagai produk tiwul berbasis singkong (*Manihot esculenta* Crantz) pada orang normal. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Setyani, S., S. Astuti, dan Florentina. 2017. Substitusi tepung jagung pada pembuatan mie basah. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 22 (1) : 1-10.
- Setyaningsih D, Apriyanto A, dan Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

- Sudarmadji, S., B. Haryono., Suhadi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sulistiyo, C.N. 2006. Pengembangan brownies kukus tepung ubi jalar (*Ipomea batatas L.*) di PT. Fits Mandiri Bogor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Surono, D. I., Erny, J.N., Judith, S.C. 2013. Kualitas fisik dan sensoris roti tawar berbasis gluten bebas kasein berbahan dasar tepung komposit pisang goroho. *Jurnal Boga*. 5 (7) : 49-53.
- Syarbini, H.M. 2013. *A-Z Bakery*. Metagraf. Solo.
- Therik, F., S.A. Marliyati., L.N. Yulianti. 2006. Pemanfaatan tepung talas sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan *cookies*. *Jurnal Media Gizi dan Keluarga*. 24(1) : 45-52.
- Toso, B., G. Procida., B. Stefanon. 2012. Determination of volatile compounds in cows milk using headspace GC-MS. *Journal of Dairy Research* (2002) 69 : 569-577.
- Weaver, M dan C.B. Helen. 2001. Food preference of men and women by sensory evaluation versus questionnaire. *Family and Consumer Research Journal*. 29 (3) : 288-301.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Wiraswasti, A. dan Handayani, S. 2013. Pengaruh substitusi tepung *mocaf* (modified of cassava flour) terhadap mutu organoleptik kue mocha. *E-Journal Boga*. 2(3) : 44 – 50.
- Zuhriani, F. 2015. Kualitas organoleptik brownies kukus dari tepung beras hitam. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.