

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S . 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Apriani, RNR., Arpah, M., Setyadjid. 2011. *Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau dan Pisang Dalam Pembuatan Brownies Panggang*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat : Jakarta.
- Anne, S. 2004. *Kesehatan dan Gizi*. Asdi Mahasatyo : Jakarta
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Penerbit Swadaya. Depok.
- Cauvain., Stanley, P., Linda SY. 2006. *Baked products : Science, Technology and Practice*. Blackwell Publishing Ltd. Garsington Road.
- Cauvain., Stanley, P., Linda, SY. 2006. *The Chorleywood Bread Process*. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Dawiesah., Siti., Dawiesah, I. 1990. *Nutrisi dan Kesehatan*. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas (Bank Dunia XVII) Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan. 2003. *Kejadian Kekurangan Energi Protein (KEP)*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhrata. Jakarta.
- Elvire, M. 1994. *Aneka Kue Lezat dan Memikat*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, Dalam Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuat Dari Udang Putih (Litopenaeous Vanemei)*. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Fellows, P.J. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Fajrie, N., Kurniawati, N., Haetami, K. 2012. *Pengkayaan Protein dari Surimi Lele Dumbo Pada Brownies Terhadap Tingkat Kesukaan*. Jurnal Perikanan dan Kelautan. Vol. 3 no. 3. 2012 :183-191.
- Ginting, S. 2009. *Pemanfaatan Ubi Jalar Orange Sebagai Bahan Pembuat Biskuit Untuk Alternatif Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar di Desa Ujung Bawang Kecamatan Dolok Silau Kecamatan Simalungun*. Skripsi. Jurusan Gizi Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Haliza, W., Kailaku, S.I., Yuliani, S. 2012. *Penggunaan Mixture Response Surface Methodologi Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (Xanthosoma Undipes K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Vol 9 No 2. 2012: 96-106.
- Matz, T.D. 1978. Cooke & Crecer Tehnology. AVI.co.Inc, Westport Connecticut.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston: CRC.
- Murdiati, A., Amaliah. 2013. Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua. Kencana Prenadamedia Group. Jakarta
- Mutmainah. 2008. *Daya Terima Makanan dan Tingkat Konsumsi Energi-Protein Pasien Rawat Inap Penderita Penyakit Dalam di Rumah Sakit Dr.H.Marzoeki Mahdi*. Skripsi. Program Sarjana Gizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Phadungath, C. 2007. Basic Measurement for Food Texture. Diunduh dari: http://fohass.srru.ac.th/program/food_sci/resulf_civil_file/BasicMeasurementforFoodTexture.pdf (13 juni 2014)
- Rizki, M., Limbong, W.H., Budi, S. 2011. Kajian Manajemen Mutu Perspektif Six Sigma pada Perusahaan Elsari Brownies dan Bakery Bogor. Manajemen IKM. Vol 6 No 1. 2011: 39-48.

- Rohman, A., Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Santoso, S., Anne, . 2004. Kesehatan dan Gizi. PT Asdi Mahasatyo: Jakarta
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 1994. *Brownies* . SNI 01-2973-1992. Badan Standardisasi Nasional : Makassar.
- Soekarto, T., Soewarno, P. 1985. Penelitian *Organoleptik*. Bhrata Karya Aksara: Jakarta.
- Sudarmadji., Slamet., Bambang., Suhari. 1996. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Fakultas Pertanian UGM Liberty. Yogyakarta.
- Sulistiyo, CN. 2006. *Pengembangan Brownies Panggang Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. IPB.
- Sufi, S.Y. 2009. Sukses Bisnis Roti. Kriya Pustaka. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Wirakusumah, E.S. 2005. *Menikmati Telur Bergizi Lezat, dan Ekonomis*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zulaeikah, S., Endang, NW. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya*. Jurnal Penelitian Sains dan Tehnologi. Vol. 6 no. 1. 2005 : 1-13.