

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, I. M. D. M. (2021). Populasi dan sampel dalam penelitian kuantitatif. *Jurnal Metodologi Penelitian*, 14(1), 103–116.
- Afoakwa, E. O. (2014). *Chocolate Science and Technology* (2nd ed.). Wiley-Blackwell. <https://doi.org/10.1002/9781118913758>
- Agrotek. (2020). Pengertian, Struktur dan Komponen Penyusun Telur. *Www,Agrotek.Id*. <https://agrotek.id/hewan/telur/>
- aisyah, e. v., studi, p., pangan, t., & pumpungan, m. (2024). *pengaruh proporsi ampas sari apel dan tepung jali – jali (coix lacyma – jobi l.) terhadap sifat kimia dan organoleptik keripik brownies bebas gluten*. 2(2), 256–262.
- Amalia, N., Putri, R., & Wulandari, S. (2021). Pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap mutu organoleptik brownies. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 85–93.
- Amazon.co.uk. (n.d.). *Seamless Extra Large Silicone Spatula*. Amazon UK. <https://www.amazon.co.uk/Seamless- Extra Large Silicone Spatula/dp/b07hpfh34d?th=1>
- Andrianto, A. S., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2021). *puree bayam merah terhadap sifat organoleptik mie*. 10(3), 500–510.
- Anggareta, P. C. (2022). Gluten free product tepung singkong sebagai alternatif pembuatan dessert box pandan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2299–2317. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i9.158>
- Anggi Putri Arina, I. G. A., Timur Ina, P., & Ekawati, I. G. A. (2021). Pengaruh Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Brownies Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 246. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i02.p08>
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif. *Jurnal IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57>
- Astati, & Octaviani, D. N. (2023). Uji hedonik makanan olahan ikan gabus dengan penambahan wortel sebagai jus. *Health Information Jurnal Poltekkes Kendari*, 4(2), 23–31. <https://myjurnal.poltekkes kdi.ac.id/index.php/hijp/article/view/725>
- Ayustaningwarno, F. (2021). *Teknologi Pangan dan Gizi*. Graha Ilmu.
- Azar, M., Basu, A., Jenkins, A. J., Nankervis, A. J., Hanssen, K. F., Scholz, H., Henriksen, T., Garg, S. K., Hammad, S. M., Scardo, J. A., Aston, C. E., &

- Lyons, T. J. (2011). Serum carotenoids and fat-soluble vitamins in women with type 1 diabetes and preeclampsia: A longitudinal study. *Diabetes Care*, 34(6), 1258–1264. <https://doi.org/10.2337/dc10-2145>
- Bastiawan, H., Santoso, S., Sahab, A. I., Yamin, A., & Almira, B. (2022). Analysis of Healthy Living Behavior, Age, and Income on Gluten-Free Food Consumption. *Journal of Consumer Sciences*, 7(1), 51–67. <https://doi.org/10.29244/jcs.7.1.51-67>
- Buzz, I. L. Y., Health, H. W., Sukardi, M., Kedokteran, F., & Indonesia, U. (2024). *FKUI Berhasil Ungkap Fakta Terbaru Penyakit Celiac di Indonesia*.
- Caio, G., Volta, U., Sapone, A., Leffler, D. A., De Giorgio, R., Catassi, C., & Fasano, A. (2019). Celiac disease: A comprehensive current review. *BMC Medicine*, 17(1), 1–20. <https://doi.org/10.1186/s12916-019-1380-z>
- Campos, B. V. P., & Almeida, E. L. (2021). Gluten-free pasta elaborated with taro flour (*Colocasia esculenta*): a study of the employ of egg white and transglutaminase on the technological properties. *Research, Society and Development*, 10(1), (halaman awal — jika tersedia, lihat PDF artikel)-(halaman akhir — jika tersedia). <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i1.11454>
- Candra Susanto, P., Ulfah Arini, D., Yuntina, L., Panatap Soehaditama, J., & Nuraeni, N. (2024). Konsep Penelitian Kuantitatif: Populasi, Sampel, dan Analisis Data (Sebuah Tinjauan Pustaka). *Jurnal Ilmu Multidisplin*, 3(1), 1–12. <https://doi.org/10.38035/jim.v3i1.504>
- Celiac.com. (2024). *Safe Gluten-Free Food List (Safe Ingredients)*. <https://www.celiac.com/celiac-disease/safe-gluten-free-food-list-safe-ingredients-r181/>
- Collins, S. P., Storrow, A., Liu, D., Jenkins, C. A., Miller, K. F., Kampe, C., & Butler, J. (2021).
- Darmawan, M., & al., et. (2016). *Mocaf (Modified Cassava Flour): Pengembangan dan Proses Produksi*. Universitas Jember. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/72056>
- Dossa, S., Neagu, C., Lalescu, D., Negrea, M., Stoin, D., Jianu, C., Berbecea, A., Cseh, L., Ravis, A., & Suba, M. (2025). Evaluation of the Nutritional, Rheological, Functional, and Sensory Properties of Cookies Enriched with Taro (*Colocasia esculenta*) Flour as a Partial Substitute for Wheat Flour. *Foods*, 14(20), 3526. <https://doi.org/10.3390/foods14203526>
- Dream, C. (2021). *Cacao-Powder vs Cocoa-Powder Difference explained (Image)*. https://cooksdream.com/wp-content/uploads/2021/05/Cacao-Powder-vs-Cocoa-Powder-Difference-explained_Cooks-Dream.jpg
- Ervina, E. (2023). The sensory profiles and preferences of gluten-free cookies made from alternative flours sourced from Indonesia. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33(September).

<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100796>

- Firmansyah, D., & Dede. (2022). Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*, 1(2), 85–114.
- Fitriyasyah, S. I. (2022). Bolu Kukus Berbahan Dasar Buah Sawo Manila dan Tepung MOCAF sebagai Menu Selingan Alternatif. *Preventif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(4), 658–675. <https://doi.org/10.22487/preventif.v13i4.604>
- Fitriani, D., & Rahmah, N. (2021). Pengaruh Metode Pengadukan terhadap Tekstur dan Mutu Organoleptik Brownies Gluten-Free Berbasis Tepung Mocaf . In *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* (Vol. 32, Issue 3, pp. 156–163).
- Foundation, C. D. (2025). *Sources of Gluten*. <https://celiac.org/gluten-free-living/what-is-gluten/sources-of-gluten/>
- Goi, M. (2017). Penanganan Gizi Pada Celiac Disease Misrawatie Goi 1). *Health and Nutritions Journal*, III(2), 100–109.
- Grobogan, D. K. P. D. (2020). *Cara Membuat Tepung Mocaf Sendiri di Rumah*. Dinas Ketahanan Pangan Daerah Grobogan. <https://dkpd.grobogan.go.id/berita/cara-membuat-tepung-mocaf-sendiri-dirumah/>
- Gusss, P. (2015). *Tepung Terigu dan Standar Nasional Tepung Terigu*. Paulan Gusss Blogspot. <https://paulangusss.blogspot.com/2015/08/tepung-terigu-dan-standar-nasional.html>
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2012). Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2), 96–106. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v9n2.2012.96-106>
- Hapsari, D. A., Rahmadani, F., & Lestari, I. (2021). Characteristics of brownies from mocaf flour (Modified Cassava Flour) and black soybean flour. *Food Science Journal*, 9(1), 14–22.
- Hartika, Eko Basuki, M. A. (2024). The Effect of Mocaf (Modified Cassava Flour) and Mung Bean Flour Ratio on the Physicochemical and Sensory Quality of Crispy Brownies. *EduFood: Jurnal Edukasi Pangan*, [Volume ji([Issue jika tersedia]), [Halaman awal jika tersedia]-[Halaman akhir jika t. [https://doi.org/\(tambahkan jika tersedia\)](https://doi.org/(tambahkan jika tersedia))
- Himeda, M., Yanou, N. N., Fombang, E., Facho, B., Kitissou, P., Mbofung, C. M. F., & Scher, J. (2014). *Chemical composition , functional and sensory characteristics of wheat-taro composite flours and biscuits*. 51(September), 1893–1901. <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0723-y>
- IDEALIFE. (2024). *IDEALIFE Digital Kitchen Scale – Timer + Bowl, 5KG/1GR*. IDEALIFE. <https://www.idealife-online.com/kitchen-scale/?o=terbaru>
- Ihromi, A., Marianah, M., & Susandi, S. (2018). Substitusi tepung terigu dengan

- tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 7(1), 45–52.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Indonesia, A. (2022). *Ketahui Berapa Persen Kebutuhan Gula Per Hari dan Cara Memenuhinya*. Astronauts Indonesia. <https://www.astronauts.id/blog/ketahui-berapa-persen-kebutuhan-gula-per-hari-dan-cara-memenuhinya/>
- Ismail, N. M., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas dan Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(1), (halaman awal, jika tersedia — misalnya 1)-(halaman akhir, tersedia — misalnya xx). <https://doi.org/10.37905/jjft.v5i01.17203>
- Ismanto, H. (2023). Uji organoleptik keripik udang (l. vannamei) hasil penggorengan vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- iStockphoto], [Fotografer/Contributor. (2025). *Akar Talas dari Colocasia esculenta dan Tepung Talas Organik dalam Mangkuk*. iStockphoto. <https://www.istockphoto.com/id/foto/akar-talas-dari-colocasia-esculenta-dan-tepung-talas-organik-dalam-mangkuk-gm1338176768-418846936>
- Jannah, M. (2023). Uji mutu hedonik kue nagtar substitusi tepung kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Kesehatan*, 11(2), 87–95. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JK/article/view/53324>
- JOUR, A.-, AU - Wulandari, S., AU - Fitriana, A., 2021, P.-, Patiseri, T.-P. K. T. B. terhadap K. T. dan R. pada P., Boga, J.-J. T., 10, V.-, 2, I.-, 67, S.-, 74, E.-, -, E., & S, P. D. (2020). *Philips Daily Collection Mixer HR3705/10 (Hand Mixer)*. Philips. <https://www.philips.co.in/c-p/HR3705-10>
- Juliana, Andrea, C., & Sopyana, F. (2022). Penggunaan Tepung Oat Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies. *Journal Ubm*, 1–8. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Kang, M., Song, S., Cho, H. J., Kim, Z., Youn, H. J., Cho, J., Min, J. W., Kim, Y. S., Choi, S. W., & Lee, J. E. (2024). Adherence to the American Cancer Society guidelines on nutrition and physical activity for cancer survivors and biomarkers of inflammation among breast cancer survivors. *Epidemiology and Health*, 46, 1–16. <https://doi.org/10.4178/epih.e2024026>
- Keasaman, D. T., El, R., Manik, O., P, R. M. A., & Rahman, R. N. (2024). *Analisis Kualitas Tepung Terigu Berdasarkan Pengamatan Tingkat Kekentalan Analisis Kualitas Tepung Terigu Berdasarkan Pengamatan Tingkat Kekentalan Dan Tingkat Keasaman*. July, 0–7.
- Kenali Apa Itu Dark Coklat ? Berikut Penjelasannya ! Pengertian Dark Cokelat*

Kandungan Dalam Dark Cokelat. (2023).

- KOBARKSB.com. (2020). Mahasiswa IPB Kembangkan Singkong Jadi Produk Olahan Pangan Unggulan Sumbawa Barat. *KOBARKSB.com*. <https://www.kobarksb.com/2020/08/20/mahasiswa-ipb-kembangkan-singkong-jadi-produk-olahan-pangan-unggulan-sumbawa-barat/>
- Kurnia, I. G. A. M. (2016). *Tepung Talas dan Pemanfaatannya*. Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng. <https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/tepung-talas-dan-pemanfaatannya-80>
- Lazada.co.id. (n.d.). *Loyang Sekat Brownies/Cake 20 × 20 cm*. Lazada Indonesia. <https://www.lazada.co.id/products/loyang-sekat-brownies-cake-20-x-20cm-i1966598733.html>
- Leembong, D., & Utama, D. (2021). Pemanfaatan tepung talas sebagai bahan alternatif dalam produk pangan. *Jurnal Agroindustri*, 12(1), 45–52.
- Lembong, E., & Lara Utama, G. (2021). Potensi pewarna dari bit merah (*Beta vulgaris* L.) sebagai antioksidan. *Jurnal Agercolere*, 3(1), 7–13. <https://doi.org/10.37195/jac.v3i1.122>
- Lestari, F. D., & Pratiwi, N. R. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Brownies Gluten-Free Berbasis Tepung mocaf . in *jurnal pangan dan agroindustri* (vol. 8, issue 4, pp. 233–240).
- library, w. o., jour, t.-, gluten, t.-p. p. t. t. dan t. t. terhadap k. k. dan o. b. b., au - ismail, n. m., au - bait, y., au - kasim, r., technology, j.-j. j. of f., 2023, p.-, 5, v.-, 1, i.-, sp - (halaman awal, jika tersedia — misalnya 1), ep - (halaman akhir, jika tersedia — misalnya xx), 10.37905/jjft.v5i01.17203, d.-, <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/17203>, u.-, -, e., jour, t.-, gluten, t.-p. p. t. t. dan t. t. terhadap k. k. dan o. b. b., au - ismail, n. m., au - bait, y., ... -, e. (2021). taro flour usage in wheat flour bread and gluten-free bread: evaluation of rheological, technological and some nutritional properties. *journal of food processing and engineering*. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13454>
- Madarina, A. (2023). *10 Merk Margarin yang Bagus untuk Kue Kering dan Cake*. Hello Sehat. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/rekomendasi-merk-margarin/>
- Marbeta, J. (2024). *RRI.co.id - Tim Peneliti FKUI Ungkap Fakta Terbaru Terkait Penyakit CELIAC di Indonesia*. <https://www.rri.co.id/kesehatan/816358/tim-peneliti-fkui-ungkap-fakta-terbaru-terkait-penyakit-celiac-di-indonesia>
- Maskah Alghofar. (2024). *10 Rekomendasi Oven Listrik Terbaik Tahun 2024, Harga di Bawah Rp1 Juta!* <https://artikel.rumah123.com/8-rekomendasi-oven-listrik-terbaik-dengan-harga-di-bawah-rp1-juta-142703>
- Massyiah, H. A., Ekawati, I. G. A., & Wisaniyasa, N. W. (2019). Perbandingan Mocaf Dengan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Brownies Kukus

- Gluten Free Casein Free (Gfcf). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 1. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p01>
- Mathuse, L. (2024). *Best Oatmeal Brownies*. Cook.me. <https://cook.me/recipe/best-oatmeal-brownies/>
- Meikawati, W., & Suyanto, A. (2014). Uji Organoleptik Tepung dan Brownies Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terfortifikasi Kalsium dari Cangkang Telur Ayam Ras. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional, (tidak tersedia)((tidak tersedia)), (tidak tersedia)-(tidak tersedia)*. [https://doi.org/\(jika tersedia\)](https://doi.org/(jika%20tersedia))
- Meubles. (2022). *Kitchen 27 cm Stainless Steel Mixing Bowl*. Meubles. <https://www.meubles.ie/kitchen-27cm-stainless-steel-mixing-bowl/p13617>
- Mulyadi, M. (2013). Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif Serta Pemikiran Dasar Menggabungkannya. *Jurnal Studi Komunikasi Dan Media*, 15(1), 128. <https://doi.org/10.31445/jskm.2011.150106>
- Mustafa, P. S. (2022). Statistika Inferensial meliputi Uji Beda dalam Pendidikan Jasmani: Sebuah Tinjauan. *DIDAKTIKA: Jurnal Pemikiran Pendidikan*, 28(2(1)), 71–86. [https://doi.org/10.30587/didaktika.v28i2\(1\).4166](https://doi.org/10.30587/didaktika.v28i2(1).4166)
- Najamudin, N. P. M. P., Saloko, S., & Nofrida, R. (2024). The Effect of the Ratio Mocaf (Modified Cassava Flour) and Komak Bean Flour on the Physical-Chemical and Organoleptic Properties of Steamed Brownies. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(3), 1– 12. <https://jurnal.unram.ac.id/index.php/edufood/en/article/view/3867>
- News, I. (2024). *Superfood Dark Chocolate: Know THESE 5 Benefits of This Unsweetened Chocolate*. IndiaTV News. <https://www.indiatvnews.com/health/superfood-dark-chocolate-know-these-5-benefits-of-this-unsweetened-chocolate-2024-01-20-912790>
- Nikawati, T., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. (2020). brownies bebas gluten dari tepung koro pedang (*canavalia ensiformis* l) dengan substitusi tepung mocaf dan variasi lama pemanggangan. *jurnal teknologi hasil pertanian*, 12(2), 99. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i2.36161>
- Nurfadilah, S., & Pratama, R. (2020). Pengaruh Penambahan Telur terhadap Tekstur dan Mutu Organoleptik Brownies Gluten-Free Berbasis Tepung Mocaf . In *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* (Vol. 19, Issue 2, pp. 112–120).
- Nurhayati, T., Widyaningsih, E. N., & Handajani, S. (2020). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) serta Potensinya sebagai Bahan Baku Pangan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 67–74.
- Pandin, M. G. R., Waloejo, C. S., Sunyowati, D., & Rizkyah, I. (2022). The Potential of Mocaf (Modified Cassava Flour) as Disaster Emergency Food. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 995(1), 12006.

<https://doi.org/10.1088/1755-1315/995/1/012006>

- Permadi, M. R., Huda, O., & Khafidurrohman, A. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107. <https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Khafidurahman, A. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus RotiTawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Purwanto, H., & Puspitasari, R. (2020). Proximate levels, physical characteristics, and sensory characteristics of mocaf brownies with the addition of snakehead fish (*Channa striata*). *Journal of Culinary Science*, 5(3), 112–120.
- QFPACK. (n.d.). *SP 405 x 710mm Silicone Baking Paper 45GSM (500 Sheets)*. QFPACK. <https://qfpack.com.au/product/sp-405-x-710mm-silicone-baking-paper-45gsm-500-sheets/>
- Rahayu, S., & Sulastri, E. (2018). *Peralatan Memasak dan Penggunaannya dalam Pengolahan Makanan*. Deepublish.
- Rahmawati, D., & Andayani, S. (2020). Pengaruh Konsentrasi Cocoa Powder terhadap Mutu Organoleptik dan Tekstur Brownies Gluten-Free Berbasis Tepung Mocaf . In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* (Vol. 13, Issue 2, pp. 101–108).
- Rahmawati, N., & Sari, M. (2021). Karakteristik Fisik dan Kimia Margarin dari Berbagai Jenis Minyak Nabati. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(1), 30–38.
- Reddy, G., & Wani, T. A. (2025). Beetroot by-product as a functional ingredient for obtaining value-added mayonnaise. *Journal of Food Processing and Preservation*, 49(2), e18432. <https://doi.org/10.1111/jfpp.18432>
- Rosadi, A. (2025). Resep Brownies Kukus Ubi Ungu yang Manis Lembut, Gak Seret Teksturnya. *IDN Times*. <https://www.idntimes.com/food/recipe/resep-brownies-kukus-ubi-ungu-yang-manis-lembut-gak-seret-teksturnya-01-491ts-7vzs3j>
- Rostianti, T., Hakiki, D., Ariska, A., & Sumantri, S. (2018). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 1–7. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i2.417>
- Rubio-Tapia, A., Hill, I. D., Kelly, C. P., Calderwood, A. H., & Murray, J. A. (2013). ACG clinical guidelines: diagnosis and management of celiac disease. *The American Journal of Gastroenterology*, 108(5), 656–676; quiz 677. <https://doi.org/10.1038/ajg.2013.79>

- Ruriani, E., Nafi, A., Yulianti, L. D., & Subagio, A. (2013). Identifikasi potensi mocaf (modified cassava flour) sebagai bahan pensubstitusi teknis terigu pada industri kecil dan menengah di Jawa Timur. *Jurnal Pangan*, 22(3), 229–240.
- Salsabil. (2023). Substitusi Tepung Talas terhadap Kualitas Sensori Brownie Cookies. *Asian Journal of Education and Social Studies*.
- Sani, I., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (2018). Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 67–75.
- Sari, D. L., Storyna, H., Intan, R., Sinaga, P., Gunawan, F. E., Asrol, M., & Redi, A. A. N. P. (2021). The effect of job stress to employee performance: Case study of manufacturing industry in Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 794(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/794/1/012085>
- Sari, D. P., & Lestari, W. (2021). Pengaruh Penambahan Dark Chocolate terhadap Karakteristik Sensoris dan Tekstur Brownies Gluten-Free Berbasis Tepung Mocaf . In *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (Vol. 9, Issue 3, pp. 145–152).
- Sari, L. V. A., Ekyani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. (2024). Uji hedonik bolu klembên substitusi tepung mocaf. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 56–64. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JK/article/view/92178>
- Sari, M. P., Dwiyantri, L., & Handayani, T. (2022). Pengaruh substitusi tepung ubi ungu dan mocaf terhadap warna dan tekstur brownies. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 17(1), 44–52.
- Shawputri, C. A., Lutfi, A. R., Fauziyyah, N. A., Ramadani, W. N., & Rejeki, D. S. S. (2024). Literature Review : Faktor Risiko Diabetes Melitus Tipe Ii Di Dunia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(4), 247259. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Sidqi, A. A., & Kumalasari, I. D. (2022). Pengendalian mutu modified cassava flour (mocaf) di PT. Rumah Mocaf Indonesia, Banjarnegara, Jawa Tengah. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3), 420–428. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i3.11747>
- Siswanto, S., & Rahmawati, R. (2023). *Dasar Ilmu Gizi* (Issue October).
- Soumokil, R. S. V., Yusasrini, N. L. A., & Wisaniyasa, N. W. (2024). Pengaruh Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dan Puree Nanas (Ananas Comocus) terhadap Karakteristik Sponge Cake. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 13(2), 390–401. <https://doi.org/10.24843/itepa.2024.v13.i02.p13>
- Srimaryati, & Iswari, K. (2019). kajian pemanfaatan tepung mocaf (modified casava flour) mendukung pengembangan makanan tradisional sumatera barat galamai dan kue sapik. *balai pangkajian teknologi pertanian sumatera barat*, 2011,1363–1368. <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/6572%0Ahttp://repositor>

y.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/6572/MTHP16.pdf?sequence=1

- SuaraBaru.id. (2024). *Ini Manfaat Telur bagi Kesehatan yang Perlu Kamu Ketahui, Simak Yuk!* SuaraBaru.id. <https://suarabaru.id/2024/05/15/ini-manfaat-telur-bagi-kesehatan-yang-perlu-kamu-ketahui-simak-yuk/>
- Subagio, A., & Windrati, W. S. (2021). Pengaruh Penambahan Jenis Gula terhadap Karakteristik Brownies Kukus Gluten-Free Berbasis Tepung Umbi Lokal . In *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* (Vol. 32, Issue 2, pp. 89–98).
- 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. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.6101>
- Sutrisno, A. (2022). *Peralatan dan Bahan Dasar Pembuatan Kue*. Gramedia Pustaka Utama.
- Tattiyakul, J., Asavasaksakul, S., & Pradipasena, P. (2006). *Chemical and Physical Properties of Flour Extracted from Taro Colocasia esculenta (L .) Schott Grown in Different Regions of Thailand*. 32, 279–284. <https://doi.org/10.2306/scienceasia1513-1874.2006.32.279>
- Type, C. L. (2024). *Gluten - Free Products Market Size , Trends & Forecast to 2029*.
- Wahyuni, S. (2021). *Teknologi Pengolahan Kue dan Roti*. Deepublish.
- Wangiyana, I. G. A. S., & Triandini, I. G. A. A. H. (2022). Uji hedonik teh herbal daun tanaman pohon menggunakan berbagai pendekatan statistik. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 2(2), 43–53.
- Widiastuti. (2024). *Metode Penelitian: Teknik Pengumpulan Data* (a (Ed.)). [Nama Penerbit, isi jika diketahui].
- Widyastuti, N., & Prabawati, S. (2020). Pemanfaatan tepung talas sebagai bahan baku pangan lokal. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 15(2), 85–94.
- Winahyu, R. (2024). Prevalensi Penyakit Celiac di Indonesia Alami Peningkatan, Ini Fakta Barunya. https://Health.Grid.Id/Read/354118365/Prevalensi-Penyakit-Celiac-Di-Indonesia-Alami-Peningkatan-Ini-Fakta-Barunya?Lgn_Method=Google&Google_Btn=Gsi, Cd.
- Wulandari, S., & Fitriana, A. (2021). Pengaruh Ketepatan Takaran Bahan terhadap Kualitas Tekstur dan Rasa pada Produk Patiseri . In *Jurnal Tata Boga* (Vol. 10, Issue 2, pp. 67–74).
- Yensasnidar, T. D. A., & Ilham, P. W. (2022). Analisis zat gizi dan uji organoleptik pada jus (belsem) belimbing semangka sebagai minuman bagi penderita hipertensi. *Jurnal Kesehatan Prima*, 16(3), 4553. <https://jurnal.upertis.ac.id/index.php/JKP/article/view/762>

Zukryandry, Z., Vidyarini, A., Firdawati, F., Fitri, A., & Gizi, K. (2025). *Pengembangan Brownies Substitusi Tepung Pisang Modifikasi terhadap Sifat Sensori dan Kandungan Gizi sebagai Salah Satu Alternatif Makanan Tambahan bagi Ibu Hamil* *Development of Brownies Substituted with Modified Banana Flour towards Sensory Properties and Nutritional Content as Alternative Supplementary Food for Pregnant Women*. 9(4), 698–709. <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i4.2025.698-709>