

## DAFTAR PUSAKA

- Adawiyah, D. R., & Waysima. (2009). *Evaluasi Sensori*. Bogor.
- Hermawan, D. (2020, March 27). Panggang Dua Kali! Rahasia Resep Brownies Ala Starbucks [Atas Garing Daleman Empuk, 100% Sukses]. Indonesia.
- Ismayani. (2007). *Cara Pembuatan Brownies*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Laksmi, R. T. (2012). Daya Ikat Air, Ph Dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *Jurnal Of Food Technology Vol. 1 No.1*, [Http://Ejournal- S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Ijft](http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Ijft). Retrieved from [Http://Ejournal- S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Ijft](http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Ijft)
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). *Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo*. J. Sains dan Teknologi.
- S. Setyani, S. Nurdjanah, A. Pratiwi Dian. (2017). *Formulasi Tepung Jagung (Zea May L.) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Sensory Brownies Panggang*.
- Siregar, S. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: PT Fajar Interpratama Mandiri.
- Stone, S. P., N. G. Jonathan, & E. Rocky. (2012). Bacelieri Scabies, Other Mites and Pediculosis. In K. S. Goldsmith LA, *Fitzpatrick`s Dermatology In General Medicine Eight Edition*. NewYork: McGraw Hill.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryono, C., L. Ningrum, & T.R. Dewi. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*.
- Susiwi., S. (2009). Penilaian organoleptik. *Penilaian organoleptic*