

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmad Mustofa, Rossida Setya Aji Amanda, Y. A. W. &. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine max*) sebagai Penambah Serat pada cookies dengan Flavor Pisang Ambon (*Musa acuminata* Colla). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(2), 129–134. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i2.2695>
- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427–435. <https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.393>
- Anwar, A. E. S., Safawi, N. A., Prameswari, S. A., & Kurnianingsih. (2021). Perbedaan Karakteristik pada Brownies dengan Menggunakan Bubuk Kakao dan Bubuk Koko. *Garina*, 13(1), 1–15.
- AOAC. (2005). *Official methods of analysis. associated of analytical chemists.* washington. DC. USA.
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursafia, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Ganec Swara*, 18(1), 172. <https://doi.org/10.35327/gara.v18i1.747>
- Astawan, M., Adiningsih, N., & Palupi, N. (2014). Evaluasi kualitas nugget tempe dari berbagai varietas kedelai. *Media Komunikasi Informasi*, 23, 244–255.
- Astuti, R. (2018). Pengaruh Lamanya Waktu Mixing dalam Proses Pembuatan Brownies Terhadap Kualitas Brownies ditinjau dari Aspek Inderawi. *Agromedia Pustaka: Jakarta*, 6(1), 68 halaman.
- Ayustaningwarno. (2014). *Teknologi Pangan*. Graha Ilmu.
- Azhari, M. (2016). Pengolahan Limbah Tahu dan Tempe dengan Metode Teknologi Tepat Guna. *MITL Media Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2), 1–8.
- Bambang, H. (2022). Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly Food Waste Management. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 1–11. <https://doi.org/10.56444/agrifoodtech.v1i1.52>
- Dewi, S. R., Azmi, R. N., Mentari, I. A., Pratiwi, V. H., Afriliani, E. D., & Fitriyani, N. H. (2023). Pemanfaatan Kulit Ari Kedelai sebagai Bahan Pembuatan Nugget untuk Peningkatan Gizi Anak Stunting. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah*

Pengabdian Kepada Masyarakat, 8(5), 720–727.

<https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v8i5.4904>

Dwiani, A., & Yuniartini, N. L. P. S. (2022). Kajian Sifat Kimia Brownies Panggang dengan Substitusi Mocaf dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 9(1), 1–9.

Faiqoh, S. (2019). *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu*. UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG.

Fatimah, S., & Rahayu Dewi, D. S. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Buah Bogem (*Sonneratia caseolaris*) dan Teknik Pemasakan terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *E-Journal Boga*, 5(1), 201–210.

Febriyanti Hunowu, & Fitri Yani Arbie. (2018). Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Brownies Kukus dengan Penambahan Jagung Manis. *Health and Nutritions Journal*, 4(2), 77–85.

Fitriyah, D., Ubaidillah, M., & Oktaviani, F. (2020). Analisis Kandungan Gizi Beras dari Beberapa Galur Padi Transgenik Pac Nagdong/Ir36. *ARTERI : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2), 153–159. <https://doi.org/10.37148/arteri.v1i2.51>

Ginanjari, W., Dede, Rosad Ma'ali, I., Hadi, E., Pd, M., & Praptono, I. B. (2021). Perancangan Alat Pengering Oven Blower Pada Proses Produksi Industri Tepung Tapioka Menggunakan Quality Function Devlopment Design Of Oven Blower Dryer In The Production Process Of The Tapioca Flour Industry Using Quality Function Devlopment. *E-Proceeding of Engineering*, 8(1), 567–574.

Glaurensi, N. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max* (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 1(1), 1–13.

Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121. <https://doi.org/10.30867/action.v1i2.22>

Handayani, S., & Yuliarita, E. (2017). BAHAN FERMENTASI BIOETANOL (Solvent Screening for Hydrolisis Process to Produce Reducing Sugar from Soybean Husk as Permentation Material for Bioethanol). *Lembaran Publikasi Minyak Dan Gas Bumi*, 51(1), 65–72.

- Hardiyanti. (2018). *Pemanfaatan media kulit ari kedelai teradap pertumbuhan Candida albicans dan Aspergillus sp.* <http://repository.unimus.ac.id/3279/>
- Hyslop, L. (2022). *The Brownies Diaries*. Bloomsburry Publishing Inc.
- Indra, Y. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah dengan Tepung Mocaf terhadap Karakteristik Organoleptik Brownies Kukus*. Universitas Pasundan.
- Jariyah, J., Nurma W, K., Wardani, M. K., & Lestari, A. P. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Kulit Kedelai menjadi Biskuit untuk Meningkatkan Keterampilan Pengrajin Tempe Desa Parerejo Pasuruan. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 6(1), 71. <https://doi.org/10.20961/prima.v6i1.56146>
- Kenang, V., Koapaha, T., & Langi, T. M. (2022). Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai (Glycine Max) dalam Pembuatan Cookies Kaya Serat dan Protein dengan Flavor Kulit Jeruk Manis (Citrus sinensis L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(1), 16. <https://doi.org/10.35791/jteta.v13i1.43207>
- Khoirotul, V. (2020). Proses Hidrolisa Sampah Sayuran dan Kulit Ari Kedelai Terhadap Kadar Glukosa Menggunakan Asam Klorida dengan Variasi Konsentrasi Asam Klorida dan Waktu Hidrolisis. *Jurnal Atmosphere*, 1(1), 24–29. <https://doi.org/10.36040/atmosphere.v1i1.2957>
- Khotijah, S. F. (2015). *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka*. Universitas Negeri Semarang.
- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Kristianti, N. M. N. (2018). *Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Karakteristik Jajanan Tradisional Kue Putu Ayu*.
- Kristina, T. (2023). *Pengaruh Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Nila pada Pengolahan Brownis Kukus*.
- Kusnaty, A., Martini, S., Industri, S. T., Industri, F. R., & Telkom, U. (2018). *Perancangan Agitator Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai Guna Mengurangi Waktu Siklus Menggunakan Pendekatan Reverse Engineering Designing Agitator for Soybean Peel Separator Machine To Decrease Cycle Time Using*

Reverse Engineering Approach. 5(3), 6766–6773.

- Kusumastuty, I., Harti, L. B., & Misrina, S. A. (2016). Perbedaan Kandungan Serat Pangan pada Makanan Siap Saji Khas Indonesia yang Dianalisis Menggunakan Nutrisurvey dan Enzimatis Gravimetri. *Majalah Kesehatan*, 3(4), 196–203. <https://majalahfk.ub.ac.id/index.php/mkfkub/article/view/111>
- Marom, A. (2015). *Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering Pendahuluan*. 2(1), 41–49.
- Maryoto, A. (2020). *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Alprin.
- Meisha, K. R. (2019). Perbandingan Tepung Kacang Lupin (*Lupinus angustifolius*) dengan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Brownies Kukus. *Tugas Akhir*, 3. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/44490>
- Meredith Corporation. (2015). *Baking Step by Step: Everything You Need to Know to Start Baking Now!* Houghton Mifflin Harcourt.
- Muhammad, D. R. A., Sasti, T. G., Siswanti, S., & Anandito, R. B. K. (2020). Karakteristik Brownis Cokelat Kukus Berbahan Dasar Pati Garut Dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 87. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.36184>
- Mulyadi, T., Adi Putra, W., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51–68. <https://doi.org/10.51742/akuntansi.v3i2.627>
- Musita, N. (2014). Pemanfaatan Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana* Colla) Pada Pembuatan Kue Brownies. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 8(3), 171–178.
- Ong, F., Widjajaseputra, A. I., & Trisnawati, C. Y. (2015). Pengaruh Proporsi Margarin dan Puree Pisang Ambon sebagai Mimetic terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Reduced Fat Steamed Brownies (The effect of proportion of margarine and green banana puree as a fat mimetic on the physicochemical and sensor. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 14 (1), 46–56.
- Palupi, B., Rahmawati, I., Rizkiana, M. F., Nor, M., & Ilham, M. (2022). Pemberdayaan UKM Industri Tempe Melalui Pengolahan Limbah Kulit Ari Kedelai Menjadi Tepung Kaya Serat di Desa Jambesari Kab. Bondowoso. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 82–90. <https://doi.org/10.31479/dedikasi.v2i2.157>

- Permenkes. (2019). Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. *Peraturan Pemerintah Kesehatan Republik Indonesia*, 2020(1), 473–484.
- Purnama, R., Diah, A., & Sartika, D. (2019). ANALISIS KADAR PROTEIN PADA TEPUNG KULIT PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana colla*) DENGAN METODE KJELDAHL. *Jurnal Analisis Farmasi*, 1(1), 73–83.
- Putri, N. P. A. M., & Karmini, N. L. (2023). Analisis faktor-faktor yang memengaruhi volume impor gandum di Indonesia. *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 5(1), 301–312. <https://doi.org/10.55606/sinov.v5i1.588>
- Quraissy, A. (2022). Normalitas Data Menggunakan Uji Kolmogorov-Smirnov dan Saphiro-Wilk. *J-HEST Journal of Health Education Economics Science and Technology*, 3(1), 7–11. <https://doi.org/10.36339/jhest.v3i1.42>
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Deepublish.
- Rohmawati, D., Djunaidi, I. H., & Widodo, E. (2015). Nutritional Values of Soybean Husk With Tape Yeast At. *Jurnal Ternak Tropika*, 16(1), 30–33.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Salihat, R. A., & Putra, D. P. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Ungu Terhadap Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2). <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i2.2942>
- Santika, I. G. P. N. A. (2016). Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh melalui Jogging selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 1, 89–98.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Sufiat, S., & Priyanti. (2018). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press.
- Syafira, F. P., Amalia, L., & Rohmayanti, T. (2024). *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Brownies Tepung Kulit Pisang Kepok Kuning (Musa paradisiaca L.)*. 3, 3422–3441.
- Syamsiah. (2018). *Peningkatan Mutu Serat Biskuit Ikan Tembang Dengan*

Penambahan Tepung Kulit Ari Kedelai Salah satu olahan kedelai yang banyak diminati oleh masyarakat yaitu tempe . Tingginya jumlah permintaan tempe pula dapat berimbas pada jumlah limbah yang dihasilkan ol.
Universitas Negeri Makassar.

- Tapotubun, A. M. (2018). Komposisi Kimia Rumput Laut (*Caulerpa lentillifera*) dari Perairan Kei Maluku dengan Metode Pengeringan Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 13. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21257>
- Tustiana, Y., & Setyaningsih, R. (2020). Brownies Bersubstitusi Tepung Kulit Ari Kacang. *Jurnal Keluarga*, 6(1), 62–77.
- UNEP. (2021). *Food Waste Index Report 2021*.
- Utoro, P. A. R., Murdianto, W., Pujokaroni, A. S., Andriyani, Y., Banin, M. M., Sulistiawan, D., & Rahmansyah, M. R. (2023). Studi pendahuluan: pengujian alat pengepres buah kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq) dengan variasi lama pengukusan dan pengepresan. *Cannarium (Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian)*, 21(2), 47–52. <https://doi.org/10.33387/cannarium.v21i2.6969.g4419>
- Verawati, B., & Yanto, N. (2019). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Durian pada Biskuit sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight [Substitution of Wheat Flour with Durian Seed Flour in Biscuits as a Food Supplement of Under Five Children with Underweight]. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 106. <https://doi.org/10.20473/mgi.v14i1.106-114>
- Vika, S., Prilianty, O., & Andriani, R. (2021). Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu Dan Daun Kelor Sebagai Produk Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 19–24.
- Violalita, F., Yanti, H. F., Syahrul, S., & Fahmy, K. (2019). Substitusi Tepung Bengkuangpada Pembuatan Brownies. *Rabit : Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi Univrab*, 1(1).
- Wardhani, A. S. W. (2020). Analisis Kandungan Energi, Karbohidrat, dan Serat Brownies Brownies dan Cookies Penambahan Umbi Suweg (*Amorphophallus paeonifollius* Dennst). (*Skripsi*). Surakarta, Indonesia: Universitas Ngudi Waluyo, 1–18.
- Wibawanto, Rudy, N., Ananingsih, Kristina, V., Pratiwi, & Rika. (2014). Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) Dengan Metode Oven Drying. *Prosiding SNST Ke-5*, 38–43.

Wulandari, I. A. (2018). Pembuatan Kue Bolu Kukus Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok. In *Jurnal Hospitality* (Vol. 4, Issue 2).

Yuliza, M., Yurasti, Putra, E. T., Puta, E., & Mardahleni. (2022). Pemanfaatan Media Sosial Dalam Promosi Kue Brownies. *Prima : Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 83–90.
<https://doi.org/10.55047/prima.v1i4.308>