

## DAFTAR PUSTAKA

- Abat,A., Torimtubun, A., Singagerda, L. K., Emawati,L., & Surat, M. (2018). Berdikari : Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia Pelatihan Pembuatan Yoghurt dan Brownies Tempe sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Tempe Produksi Sentra Kawasan Industri Kecil Sumber, Balikpapan The Training of Tempeh Yoghurt and Tempeh Brownies Prod, *1*(2), 69-79. <https://doi.org/10.11594/bjpmi.01.02.03.AAA>
- Aditya, W. L., & Immanuel, D. M. (2021). Pengaruh Kualitas Produk dan Persepsi Harga Terhadap Minat Beli Calon Konsumen Cucu. *Performa*, *4*(3), 360-371. <https://doi.org/10.37715/jp.v4i3.1648>
- APTINDO . 2021 . Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia : Jakarta. Indonesia.<https://ajaib.co.id/bedah-ipo-trgu/>
- Astuti, S. (2008). Isoflavon Kedelai Dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas. *13*(2), 126–136. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/74>
- Atun, S. (2009). *Potensi Senyawa Isoflavon Dan Derivatnya Dari Kedelai*. 33-41. <http://eprints.uny.ac.id/12340/>
- Atun, S. (2010). Kandungan Protein dan Isoflavon pada Kedelai dan Kecambah Kedelai A Study on Protein and Isoflavone Content of the Soy and Soy Germ Pendahuluan Metode Penelitian Hasil dan Pembahasan, *15*(2), 181-187. <https://ojs.uajy.ac.id/index.php/biota/article/view/2696>
- Aulia, Malikhatul & Imam Hidayat. (2017). “Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Amanda Brownies”. *Jurnal ilmu dan Riset Pemasaran*. *6*(5). ISSN: 2461.0593. <http://jurnalmahasiswa.stiesia.ac.id/index.php/jirm/article/download/1473/1487>
- Bilang, Mariyati. (2013). *Mempelajari Penambahan Bubuk Yogurt Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Pada Formula Biskuit*. Prosiding Seminar

- Nasional PATPI. Jember [https://nanopdf.com/download/mempelajari-penambahan-bubuk-yogurt-keedelai-sebagai\\_pdf](https://nanopdf.com/download/mempelajari-penambahan-bubuk-yogurt-keedelai-sebagai_pdf)
- Cahyani, R. D., Nuswantara, L. K., & Subrata, D. A. (2012). PENGARUH PROTEKSI PROTEIN TEPUNG KEDELAI DENGAN TANIN DAUN BAKAU TERHADAP KONSENTRASI AMONIA, UNDEGRADED PROTEIN DAN PROTEIN TOTAL SECARA In Vitro (The Effect of Soy Meal Protein Protection by Mangrove Leaf Tannin on Ammonia Concentration, Rumen Undegraded Dietary Protein and Total Protein In Vitro). *Animal Agricultural Journal*, 1(1), 159-166. Retrieved from <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>
- Dewi, S. A. P. (2022). Perbandingan Kualitas Brownies Coklat dengan Campuran Wortel. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 01(04), 1008-1029. <https://paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/view/71>
- Dinas Koperasi dan UMKM Provinsi Jawa Tengah, (2022). <https://dinkop-umkm.jatengprov.go.id/dampakcovid/pemetaan/statistik>
- Fathullah, A. (2013). Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi. *Skripsi*. Semarang: Universitas Negeri Semarang. <http://lib.unnes.ac.id/18903/1/5401407056.pdf>
- Ginting, E., Antarlina, S. S., & Widowati, S. (2009). VARIETAS UNGGUL KEDELAI UNTUK BAHAN BAKU INDUSTRI PANGAN Erliana. *Litbang Pertanian*, 28(3), 79-87. <http://203.190.37.42/publikasi/p3283091.pdf>
- Halim, N. R., & Iskandar, D. A. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Strategi Promosi Terhadap Minat Beli. *Jurnal Ilmu Dan Riset ...*, 4(3), 415-424. Retrieved from <http://jurnalmahasiswa.stiesia.ac.id/index.php/jirm/article/view/2605>
- Harleni, H., & Nidia, G. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (glycine max (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Kukus Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita KEP.

- Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*, 4(2), 54-65.  
<https://doi.org/10.33653/jkp.v4i2.231>.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83.  
<https://doi.org/10.23917/jurkes.v10i2.5537>
- Kementrian Kesehatan, RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.  
<http://repo.stikesperintis.ac.id/1110/1/32%20Tabel%20Komposisi%20Pangan%20Indonesia.pdf>
- Maulana, Y. S., & Alisha, A. (2020). Inovasi Produk dan Pengaruhnya Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus pada Restoran Ichi Bento Cabang Kota Banjar). *Inovbiz: Jurnal Inovasi Bisnis*, 8(1), 8.  
<https://doi.org/10.35314/inovbiz.v8i1.1313>
- 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>
- Mulyati, A. (2015). Pembuatan Brownies Panggang dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia gigantea Hook F.*) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Lemak Yang Berada. *Skripsi*. Semarang: Universitas Negeri Semarang. <http://lib.unnes.ac.id/22927/1/5401411009.pdf>
- Pandiangan, K., Masiyono, M., & Dwi Atmogo, Y. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Brand Equity: Brand Trust, Brand Image, Perceived Quality, & Brand Loyalty. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 2(4), 471-484.  
<https://doi.org/10.31933/jimt.v2i4.459>
- Rahmasuci, F., & Rita, I. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai, Tepung Bekatul dan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria sp*) Terhadap Daya Terima, Zat Besi dan Vitamin B12 *Brownies*. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 12-19.  
<https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5354>
- Saleem, A., et al. (2015). Product Perceived Quality and Purchase Intention with Consumer Satisfaction. *Global Journal of Management and Business*

- Research: E Marketing, Vol. 15, Issue 1, h. 21-28.  
[https://globaljournals.org/GJMBR\\_Volume15/3-Product-Perceived-Quality.pdf](https://globaljournals.org/GJMBR_Volume15/3-Product-Perceived-Quality.pdf)
- Sancoko, A. H. (2015). Strategi Pengembangan Bisnis Usaha Makanan dan Minuman pada Depot Time to Eat Surabaya. *Agora*, 3(1), 358-363.  
<http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-bisnis/article/view/2785>
- Santosa, A. P., Purnawanto, A. M., & Anaziah, W. (2021). KARAKTERISTIK BROWNIES PANGGANG DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BENGKUANG (*Pachyrizus Erosus L.*) DAN PEMANIS DAUN STEVIA (*Stevia Rebaudiana* BERTONI M.). *Agritech*, 23(1), 44-51.  
<http://jurnalnasional.ump.ac.id/index.php/AGRITECH/article/view/10707>
- Samuel, R., & Azni, I. N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Produk *Brownies* Kukus. *Journal Of Food Technology and Health*, 1, 113-121.  
[http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/teknologi\\_pangan/article/download/203/199](http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/teknologi_pangan/article/download/203/199)
- Sari, S. P. (2020). Hubungan Minat Beli Dengan Keputusan Pembelian Pada Konsumen. *Psikoborneo: Jurnal Ilmiah Psikologi*, 8(1), 147.  
<https://doi.org/10.30872/psikoborneo.v8i1.4870>
- Sartini, S., Djide, M., Permana, A., & Ismail, I. (2014). Ekstraksi Isoflavon Kedelai dan Penentuan Kadarnya Secara Ultra Fast Liquid Chromatography (UFLC). III(2), 130-134.  
[https://ojs.unm.ac.id/sainsmat/article/view/1120/pdf\\_46](https://ojs.unm.ac.id/sainsmat/article/view/1120/pdf_46)
- Selvakumaran, L., Shukri, R., Ramli, N. S., Pak Dek, M. S., & Wan Ibadullah, W. Z. (2019). Orange sweet potato (*Ipomoea batatas*) puree improved physicochemical properties and sensory acceptance of brownies. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Science*, 18(3), 332-336.  
<https://doi.org/10.1016/j.jssas.2017.09.006>
- Setyani, S., Nurdjanah, S., & Permatahati, A.D. P. (2017). Formulasi Tepung Tempe Jagung (*Zea s L.*) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia Fisik dan Sensori Brownies Panggang. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*,

- 22(2), 73-84. <http://repository.lppm.unila.ac.id/5240/1/brownisjagung.pdf>
- Sistano., E. Soetrisno dan R. Saepudin. (2014). Sifat fisikokimia dan organoleptik permen susu karamel rasa jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) dan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). *Jurnal Sains dan Peternakan Indonesia*, 9 (2): 81-90. <https://media.neliti.com/media/publications/226011-sifat-fisikokimia-dan-organoleptik-perme-4b215319.pdf>
- Soebagyo, T., & Subagio, H. (2014). Analisa Pengaruh Store Image Terhadap Purchase Intention Di Toserba “Ramai” Ngawi. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(2), 1-9. <https://www.neliti.com/id/publications/133823/analisa-pengaruh-store-image-terhadap-purchase-intention-di-toserba-ramai-ngawi>
- Sumargo, A.P. (2019). Proses Produksi Sponge Cake Dan Brownies Pada Mercure Hotel Bandung City Centre. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Fakultas Teknologi Pangan. <https://docplayer.info/199659616-Proses-produksi-sponge-cake-dan-brownies-pada-mercure-hotel-bandung-city-centre.html>
- Tarwendah, I.P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66-73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/531/388>
- Triandita, N., & Putri, N. E. (2019). Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif (The Role of Soybean in Control of Degenerative Disease). *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 6-17. <https://core.ac.uk/download/pdf/280503194.pdf>
- Tomi, D, C., & Al-Bari. (2016). Analisis Pengaruh Persepsi Kualitas dan Persepsi Nilai Terhadap Kepuasan Konsumen dan Minat Beli Ulang. *Jurnal Tambora*, 1(3), 11-24. [https://www.researchgate.net/publication/341323536 Analisis Pengaruh Persepsi Kualitas dan Persepsi Nilai Terhadap Kepuasan Konsumen dan Minat Beli Ulang](https://www.researchgate.net/publication/341323536_Analisis_Pengaruh_Persepsi_Kualitas_danPersepsi_Nilai_Terhadap_Kepuasan_Konsumen_dan_Minat_Beli_Ulang)
- Utari, D. M., & Riyadi, H. (2010). Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon. 33(2), 148–153.

<https://www.neliti.com/id/publications/223501/pengaruh-pengolahan-kedelai-menjadi-tempe-dan-pemasakan-tempe-terhadap-kadar-iso>

Wicaksana, W. R., Paramastri, B., & Ardyanfitri, H. (2021). Purchase Intention Produk Frozen Food Berdasarkan Perceived Quality Dan Price Fairness. *Jurnal Manajemen Dan Inovasi (MANOVA)*, 4(1), 1-12. <https://doi.org/10.15642/manova.v4i1.382>

Widanti, Y.A., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik organoleptik *brownies* dengan campuran tepung mocaf dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemanggangan. *Joglo*, 27(2), 272-280. <https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/Joglo/article/view/1186/1029>

Widiawati, A. Anjani, G. (2017). Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*. Vol. 6(2): 128-137. [http://eprints.undip.ac.id/62137/1/910\\_Ayu\\_Widiawati\\_Agustina-min.pdf](http://eprints.undip.ac.id/62137/1/910_Ayu_Widiawati_Agustina-min.pdf)

Widowati, S. (2016). Jenis dan Komposisi Gizi Tempe. *Teknologi Pengolahan Kedelai*, 510. [http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/03/dele\\_21.widowati-1.pdf](http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/03/dele_21.widowati-1.pdf)