

## DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, A. E. S., Safawi, N. A., Prameswari, S. A., & Kurnianingsih. 2021. Perbedaan Karakteristik Pada Brownies Dengan Menggunakan Bubuk Kakao dan Bubuk Koko. *Jurnal Garina*, Vol. 15, No. 1 (hlm.1–8).
- Arum, A. P. 2020. Strategi Pembelajaran Kooperatif Pada Mata Kuliah Penataan Rambut. *JTP - Jurnal Teknologi Pendidikan*, Vol. 22, No. 2 (hlm.132–139).
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astuti, R. M. 2018. Pengaruh Lamanya Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies Terhadap Kualitas Brownies Ditinjau Dari Aspek Inderawi. *Jurnal Teknobunga*, Vol. 6, No. 1 (hlm.51–60).
- Bisri, Y. 2018. *Batik Roll Cake*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Chendawati. 2017. *Resep Andalan Ny. Liem Cake & Brownies Kukus Fantastis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dewa, A. L., Ratwianingsih, L., & Mafruhah, I. 2018. Pengembangan Pariwisata Jawa Tengah Berbasis Ecology Marine Tourism. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, Vol. 16, No. 1 (hlm.46–58).
- Ekayani, I. A. P. H. 2011. Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, Vol. 8, No. 2 (hlm.59–74).
- Fadhilah, A. 2022. *Prinsip Dasar Desain Grafis Yang Wajib Diketahui Calon Desainer!* Vocasia. Available at: <https://vocasia.id/blog/prinsip-desain/>. (Accessed: 13 Mei 2023).
- Fransiska, P. W. M., Damiami, D., & Suriani, N. M. 2019. Studi Eksperimen Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Menjadi Brownies Kukus. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Vol. 10, No. 1 (hlm.11-22).
- Gregory, R. J. 2000. *Psychological Testing: History, Principles, and Applications*. Boston: Allyn and Bacon.
- Handoko, N., & Chayati, I. 2018. Puffy Tempe Creamy Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Dan Gizi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, Vol. 13, No. 1 (hlm.1–6).

- Harjanto, F., & Prasetyadi, B. 2014. Perancangan Buku Panduan Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal DKV Adiwarna*, Vol. 1, No. 4 (hlm.1-12).
- Jantra. 2009. *Pakaian Batik: Kulturisasi Negara dan Politik Identitas*. Yogyakarta: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata.
- Karsam. 2019. Batik Dari Masa Keraton Hingga Revolusi Industri 4.0. *Jurnal Universitas Dinamika*, 1–239.
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. 2021. *Modul Edisi 1 Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Tangerang Selatan: Pustaka Universitas Terbuka.
- Khotijah, S. F. 2015. *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Koswara, R. A. 2007. *Panduan Lengkap Bebisnis Kue Kering* (Jakarta). Jakarta: Trans Media Pustaka.
- Kusuma, P. D. 2015. Implementasi Motif Batik Truntum pada Aplikasi Bingkai Foto Berbasis Android. *Jurnal Universitas Islam Indonesia*, A1–A5.
- Maharani, A., & Sumowo, S. 2019. Inovasi Kue Batik Jember Sebagai Upaya Pengembangan Industri Ekonomi Kreatif Berbasis Kearifan Lokal Jember. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 2, No. 2 (hlm.193–202).
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, Vol. 1, No. 1 (hlm.1–9).
- Mashita, N. C. U., Widodo, J., & Zulianto, M. 2019. Inovasi Produk Kue Dalam Mempertahankan Siklus Hidup Pada Perusahaan Amanda Brownies. *JURNAL PENDIDIKAN EKONOMI: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi Dan Ilmu Sosial*, Vol. 13, No. 2 (hlm.138–143).
- Moleong, L. J. 2018. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mulaydi, T., Adi Putra, W., & Silitonga, F. 2022. Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, Vol. 3, No. 2 (hlm.51–68).
- Mulyati, A. 2015. Pembuatan Brownies Panggang dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia gigantea* Hook.F) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Lemak yang Berbeda. Skripsi (tidak diterbitkan). Semarang: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Semarang.

- Mulyatiningsih, E. 2014. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Yogyakarta: Alfabeta.
- Nugroho, H. 2020. *Pengertian Batik dan Filosofinya*. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Available at: [https://bbkb.kemenperin.go.id/index.php/post/read/pengertian\\_motif\\_batik\\_dan\\_filosofinya\\_0](https://bbkb.kemenperin.go.id/index.php/post/read/pengertian_motif_batik_dan_filosofinya_0). (Accessed: 11 Mei 2023).
- Pangari, T. 2020. Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal (Ukiran Toraja) Untuk Siswa Kelas XI diSMK. *Universitas Negeri Makassar*, 1–11. [http://eprints.unm.ac.id/17487/1/ARTIKEL\\_JURNAL.pdf](http://eprints.unm.ac.id/17487/1/ARTIKEL_JURNAL.pdf)
- Patappa, M. M. 2019. Studi Tentang Pembuatan Desain Motif Batiklontara.Com. *Jurnal Imajinasi*, Vol. 3, No. 2 (hlm.88–98).
- Pradana, Z. H. A. 2020. Kebijakan Selektif Keimigrasian Dalam Rangka Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmiah Kajian Keimigrasian*, Vol. 3, No. 2 (hlm.51–60).
- Pradipta, M. P. Y. 2021. Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta Made Prasta Yostitia Pradipta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, Vol. 17, No. 1.
- Prasetyo, S. A. 2016. Karakteristik Motif Batik Kendal Interpretasi dari Wilayah dan Letak Geografis. *Jurnal Imajinasi Seni*, Vol. X, No. 1 (hlm.51–60).
- Purwanto. (2018). *Teknik Penyusunan Instrumen Uji Validitas Dan Reliabilitas Penelitian Ekonomi Syariah*. Magelang: StaiaPress.
- Rochmawati, I. 2020a. *Prinsip-Prinsip Dalam Desain*. Repository UNIKOM. Available at: <https://repository.unikom.ac.id/view/subjects/kuliahonline2020.html>. (Accessed: 20 Agustus 2023)
- Rochmawati, I. 2020b. *Unsur-Unsur Dalam Desain*. Repository UNIKOM. Available at: <https://repository.unikom.ac.id/view/subjects/kuliahonline2020.html>. (Accessed: 20 Agustus 2023)
- Said, A. A. 2006. *Dasar Desain Dwimatra*. Makassar: Universitas Negeri Makassar. Available at: [http://eprints.unm.ac.id/4229/1/unsur-unsur\\_desain.pdf](http://eprints.unm.ac.id/4229/1/unsur-unsur_desain.pdf)

- Saputri, M. (2021). *Daya Terima Organoleptik Brownies Kukus Dengan Modifikasi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate. L) Sebagai Makanan Selingan*. Skripsi (tidak diterbitkan). Bengkulu: Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Sari, I. N., Hidayat, B., Zukryandry, Z., & Fitri, A. 2020. Substitusi Tepung Ubi Kayu Tinggi Protein Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Brownies Kukus. *Majalah Teknologi Agro Industri*, Vol. 12, No. 1 (hlm.1–6).
- Sarmini. 2009. Pakaian Batik: Kulturisasi Negara dan Politik Identitas. *Jurnal Jantra*, Vol. IV, No. 8 (hlm.674–688).
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. 2018. Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, Vol. 7, No. 2 (hlm.31–43).
- Soekarba, S. R., Widodo, & Kusharjanto, B. 2021. Pemaknaan Motif Truntum Batik Surakarta: Kajian Semiotik Charles W. Morris. *Sutasoma: Jurnal Sastra Jawa*, Vol. 9, No. 2 (hlm.197–210).
- Sri, A. 2013. *Cookies & Patries Lezat dan Sehat*. Jakarta: Puspa Swara.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D*. Bandung: IKAPI.
- Suharsaputra, U. 2012. *Metode Penelitian kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*. Bandung: Refika Aditama.
- Sulistyawati, W., Wahyudi, & Trinuryono, S. 2020. Analisis Motivasi Belajar Siswa Dengan Menggunakan Model Pembelajaran Blended Learning Saat Pandemi Covid-19 (Deskriptif Kuantitatif Di Sman 1 Babadan Ponorogo). *Jurnal Matematika Dan Pendidikan Matematika*, Vol. 13, No. 1 (hlm.68–73).
- Sunada, i nyoman. 2019. Potensi Makanan Tradisional Bali. *Jurnal Gastronomi*, Vol. 7, No. 1 (hlm.21–47).
- Supriono, Y. P. 2016. *Ensiklopedia The Heritage Of Batik Identitas Pemersatu Kebanggaan Bangsa*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Suripto, I. 2020. *Cantik! Ini Kue Tart dan Brownies Motif Batik dari Brebes*. Detik Food. Available at: <https://food.detik.com/berita-boga/d-5197462/cantik-ini-kue-tart-dan-brownies-motif-batik-dari-brebes>. (Accessed: 19 Mei 2023).

- Anwar, A. E. S., Safawi, N. A., Prameswari, S. A., & Kurnianingsih. 2021. Perbedaan Karakteristik Pada Brownies Dengan Menggunakan Bubuk Kakao dan Bubuk Kokoa. *Jurnal Garina*, Vol. 15, No. 1 (hlm.1–8).
- Arum, A. P. 2020. Strategi Pembelajaran Kooperatif Pada Mata Kuliah Penataan Rambut. *JTP - Jurnal Teknologi Pendidikan*, Vol. 22, No. 2 (hlm.132–139).
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astuti, R. M. 2018. Pengaruh Lamanya Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies Terhadap Kualitas Brownies Ditinjau Dari Aspek Inderawi. *Jurnal Teknobunga*, Vol. 6, No. 1 (hlm.51–60).
- Bisri, Y. 2018. *Batik Roll Cake*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Chendawati. 2017. *Resep Andalan Ny. Liem Cake & Brownies Kukus Fantastis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dewa, A. L., Ratwianingsih, L., & Mafruhah, I. 2018. Pengembangan Pariwisata Jawa Tengah Berbasis Ecology Marine Tourism. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, Vol. 16, No. 1 (hlm.46–58).
- Ekayani, I. A. P. H. 2011. Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, Vol. 8, No. 2 (hlm.59–74).
- Fadhilah, A. 2022. *Prinsip Dasar Desain Grafis Yang Wajib Diketahui Calon Desainer!* Vocasia. Available at: <https://vocasia.id/blog/prinsip-desain/>. (Accessed: 13 Mei 2023).
- Fransiska, P. W. M., Damiati, D., & Suriani, N. M. 2019. Studi Eksperimen Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Menjadi Brownies Kukus. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Vol. 10, No. 1 (hlm.11-22).
- Gregory, R. J. 2000. *Psychological Testing: History, Principles, and Applications*. Boston: Allyn and Bacon.
- Handoko, N., & Chayati, I. 2018. Puffy Tempe Creamy Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Dan Gizi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, Vol. 13, No. 1 (hlm.1–6).
- Harjanto, F., & Prasetyadi, B. 2014. Perancangan Buku Panduan Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal DKV Adiwarna*, Vol. 1, No. 4 (hlm.1-12).