

DAFTAR RUJUKAN

- Ashriany. (2019). Nama Motif Tenun Kain Songket Di Desa Sukarara Kecamatan Jonggat Lombok Tengah Nusa Tenggara Barat: Kajian Semiotika. *Pendidikan Bahasa Sastra Indonesia Dan Daerah Pendidikan Bahasa Dan Seni Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram*, 1–12.
- Elisabeth Cristina D, Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, & Ni Made Suriani. (2025). *Inovasi Roll Cake Dengan Teknik Steamed Roll Cake Innovation*. 5(1), 33–41.
- Faoziyah, S. (2019). Dakwah Islam Dan Problematika Anak-Anak Di Kota Cirebon. *ORASI: Jurnal Dakwah Dan Komunikasi*, 10(1), 35. <https://doi.org/10.24235/orasi.v10i1.5143>
- Leksono, T. (2021). Karakteristik Brownies Kukus Dengan Penambahan Tepung Rumpot Laut. *Jurnal Mahasiswa Riau Fakultas Perikanan Dan Kelautan*, 75(17), 399–405.
- Maharani & Sumawo. (2019). Inovasi Kue Batik Jember Sebagai Upaya Pengembangan Industri Ekonomi Kreatif Berbasis Kearifan Lokal Jember. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 193–202. <https://doi.org/10.31960/caradde.v2i2.312>
- Misnawati. (2016). makna simbolik kain songket sukarara lombok tengah nusa tenggara barat (ntb). *Jurnal Pendidikan Seni Rupa*, 1, 110.
- Mulaydi. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51–68.
- Murni, N. N., Masdarini, L., & Ida Ayu Putu Hemy Ekayani. (2024). Pangan Lokal Tepung Kacang Gude (Cajanus Cajan (L) Millsp.) Dalam Pembuatan Brownies Kukus. *Jurnal Kuliner*, 4(1), 54–66. <https://doi.org/10.23887/jk.v4i1.75708>
- Nadya Cahya Umi Mashita, dkk. (2020). Inovasi Produk Kue Dalam Mempertahankan Siklus Hidup Pada Perusahaan Amanda Brownies. *Jurnal Pendidikan Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi Dan Ilmu Sosial*, 14(2), 138. <https://doi.org/10.19184/jpe.v13i2.11579>
- Nugraheni, D. (2019). Pengembangan Sponge Cake Kaya Serat Dengan Tepung Jewawut. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 14(1).
- Nyoman Sunada, I. (2019). Potensi Makanan Tradisional Bali yang Berbasis Masyarakat Sebagai Daya Tarik Wisata di Pasar Umum Gianyar. *Jurnal Gastronomi*, 7(1), 27–47.
- Pangari. (2020). pengembangan modul pembelajaran seni kriya kayu motif kearifan lokal (ukiran toraja) untuk siswa kelas xi di smk. *Universitas Negeri Makasar*.
- Parnawi, A., Mujrimin, B., Sari, Y. F. W., & Ramadhan, B. W. (2023). Penerapan

- Metode Demonstrasi dalam Meningkatkan Kemampuan Praktek Salat Siswa Kelas IV di SD Al-Azhar 1 Kota Batam. *Journal on Education*, 05(02), 4603–4611.
- Putri, wahyu amalia. (2020). analisis ekonografi. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha*, 10(1)(75), 52–66.
- Ramdhaningsih, R., Chani Saputri, D. S., Hidayat, S., & Abdurahim, A. (2019). Media Informasi Ragam Jenis Makanan Tradisional Khas Lombok Berbasis Mobile. *JTIM: Jurnal Teknologi Informasi Dan Multimedia*, 1(1), 49–56. <https://doi.org/10.35746/jtim.v1i1.14>
- Sani. (2018). Studi Eksperimen Pengolahan Brownies Kukus Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 67. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v9i1.22123>
- Setiyaningrum, O. P. S. dan Z. (2022). Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 45–52.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Yogyakarta: Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- Sulistia Ningsih. (2023). Pengembangan motif batik Sasambo Khas Nusa Tenggara Barat pada roll cake. *Jurnal Kuliner*, 3(2), 1–11. <https://doi.org/10.23887/jk.v3i2.66377>
- Syaiful. (2021). Pembuatan Brownies Dari Ubi Jalar Unggu Di Kelurahan Tanjung Kramat Kota Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 4(1), 4–8. <https://doi.org/10.30869/jag.v4i1.728>
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.