

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia Ika Safitri & Agus Sudarmawan, I. K. S. . (2019). Batik Sasambo Di Desa Rembitan, Pujut, Lombok Tengah. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha*, 7(1), 14–26. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPSP/index>
- Anisa. (2021). Karakteristik Brownies Kukus Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Mahasiswa Riau Fakultas Perikanan Dan Kelautan*, 1(3), 1–8. <https://jom.unri.ac.id/index.php/jomfaperika/article/viewFile/31232/30079>
- Asropi, D. (2023). Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 11–18. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JK/article/view/58842/25647>
- Cahyani, G., Enawaty, E., Erlina, E., Muharini, R., & Ulfah, M. (2023). Pengembangan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Berbasis Kearifan Lokal Pada Materi Bioteknologi di SMPN 1 Jagoi Babang. *Jurnal Basicedu*, 7(5), 3004–3017. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v7i5.6095>
- Dahlioni. (2008). Studi Penerapan Prinsip-Prinsip Desain Pada Masjid Noor Banjarmasin. *Jurnal Info Teknik*, 9(1), 82–98. <https://media.neliti.com>
- Dewi, S. A. P. (2022). Perbandingan Kualitas Brownies Cokelat Dengan Campuran Wortel. *Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 01(04), 1008–1029. <https://paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/download/71/63/136>
- Dwiyani, N. L. V. (2024). Pengembangan Roll Cake Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali. *Jurnal Kuliner*, 4(1), 40–53. <https://doi.org/10.23887/jk.v4i1.75650>
- Farah Husniar, T, A, E. (2023). Strategi Pengembangan Produk Baru Sebagai Upaya Dalam Meningkatkan Daya Saing Perusahaan. *Jurnal Riset Manajemen Dan Akuntansi*, 3(2), 22–34. <https://doi.org/10.55606/jurima.v3i2.2156>
- Gusnadi, D. (2022). Pemanfaatan Buah Alkesa (*Pouteria Campechiana*) Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*) Pada Produk Quick Bread Studi Kasus Pada Produk Madeleine, Pancake, Dan Scone. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(3), 1–6. <https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIP/article/view/1918>
- Hariyanto, O. I. B., Iskandar, I., & Rahmasari, G. (2018). Media Pembelajaran Cake Dekorasi Dengan Menggunakan Youtube di Rumah Kue Millah. *Jurnal Basiceduurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 25–31. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id>
- Hasanah, F. (2023). Pengembangan Brownies Kukus Motif Songket Wayang Lumbung Khas Lombok Tengah. *Tugas Akhir (Tidak Diterbitkan) Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, FTK, Undiksha*, 1–158. Tidak di Publikasikan
- IWareBatik. (2019). *Motif Daun sirih Khas NTB*. IWareBatik 2020.

<https://www.iwarebatik.org/daun-sirih/?lang=id>

- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis Effect of Chemical Composition and Rheological Properties of Wheat Flour to the Quality of Sweet Bread. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Listantia, N., Sarjan, M., Hardianti, B. D., & Safitri, T. A. (2023). Tradisi Mamaq dalam Konteks Filsafat Pendidikan IPA Masa Depan The Mamaq Tradition in the Context of the Philosophy of Future Science Education. *Jurnal Pendidikan Matekatika*, 6(1), 185–189. https://jkqh.uniqlhba.ac.id/index.php/tirai_edukasi/article/download/518/273/2292
- Maharani, A., & Sumowo, S. (2020). Inovasi Kue Batik Jember Sebagai Upaya Pengembangan Industri Ekonomi Kreatif Berbasis Kearifan Lokal Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 193–202. <https://journal.ilinstitute.com/index.php/caradde>
- Mayer, Y. D., Widyowanti, R. A., Studi, P., Hasil, T., & Pertanian, F. T. (2024). Karakteristik Brownies Kukus dengan Substitusi Tepung Sukun dan Variasi Lama Pengukusan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(3), 1505–1511.
- Mulaydi, T. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafetaria*, 3(2), 51–68. <https://ejurnal.universitaskarimun.ac.id/index.php/akuntansi/article/download/627/419/>
- Murni, N. N. (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>
- Ningsih, S. (2023). Pengembangan Motif Batik Sasambo Khas Nusa Tenggara Barat pada Roll Cake. *Jurnal Kuliner*, 3(2), 84–94. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JK/article/view/66377/27313>
- Nisa, F. (2023). *Batik NTB*. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2023/01/11/batik-ntb-sejarah-motif-teknik-dan-makna-filosofisnya>
- Nugroho, H. (2020). *Pengertian Motif Batik Dan Filosofinya*. 28 Februari. https://bbkb.kemenperin.go.id/index.php/post/read/pengertian_motif_batik_dan_filosofinya_0
- Nuryadi, & Rahmawati, P. (2018). Jurnal Penelitian Matematika dan Pendidikan Matematika. *Jurnal Penelitian Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 3(1), 53–62. <http://dx.doi.org/10.26486/jm.v3i1.656W>:<http://ejurnal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/mercumatika>
- Poncomulyo, T., Maryani, H., & Kristiani, L. (2018). Pengaruh Lamanya Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies Terhadap Kualitas Brownies

- Ditinjau Dari Aspek Inderawi. *Jurnal Teknobuga*, 6(1), 68 halaman. <https://journal.unnes.ac.id/nju/teknobuga/article/view/16672>
- Rasmini, M. (2017). Bolu Batik Kasumedangan: Upaya Mengenalkan Batik Kasumedangan Melalui Bolu Kukus Karakter. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(6), 361–364. <https://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/view/16464>
- Riski, M. A. (2023). Pengembangan Motif Batik Truntum Khas Surakarta. *Tugas Akhir (Tidak Diterbitkan)*, Jurusan Teknologi Industri, Undiksha, Singaraja, 1–201.
- Sani, I., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (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>
- Sugiyono. (2022). Metode Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D. *Buku (Diterbitkan Alfabeta Bandung)*, 94–95.
- Sukarni Sri & Windhari, G. A. E. (2017). Pengerajin Batik Sasambo di Desa Rembitan Dalam Membentuk Wisata Berbasis Batik Sasambo. *Lambung Inovasi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat IKIP Mataram*, 2(1), 23–28. <https://journal-center.litpam.com/index.php/linov/article/view/410>
- Suparyanto dan Rosad. (2020). Pengantar Desain Grafis. *Artikel*, 5(3), 248–253. https://repository.dinus.ac.id/docs/ajar/materi_Unsur_Desain
- Wahdaniah, N. (2016). Pembelajaran Motif Batik Sasambo Nusa Tenggara Barat di Kelas Viii/A SMP Negeri 4 Sleman Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa*, 1–10. <https://core.ac.uk/download/pdf/78032579.pdf>
- Wijanarti, S. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*, 2(2), 212–222. <https://jurnal.ugm.ac.id/jntt/article/download/42758/23663>