

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. Gunawan, W. Budi, S. (2016). Sifat Fisik, kimia, dan fungsional Tepung Jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36(2):160-169.
- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. In *Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. (2015). *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan*. Pekanbaru: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2011). 01-2891-2011. *Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Cahyaningtyas, FI., Basito dan Anam, C. (2014). Kajian fisiko kimia dan sensori tepung labu kuning (*Curcubita moschata* Durch) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(2): 13-19.
- Carolina, T., T. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Pada Formulasi Puff Pastry Terhadap Karakteristik Fisikokimiawi dan Organoleptik. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. [Skripsi].
- Chatrine C.P, D. Ishartani, D. Rahardian. (2013). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfid. *Jurnal Teknosains Pangan*. Surakarta. Vol 2(2):121-130.
- Departemen Kesehatan R.I., (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementrian Kesehatan RI, Jakarta.
- Faridah, (2017). Kajian Sifat Fungsional Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* Bl.) secara In Vivo pada Manusia. Laporan Akhir Penelitian. Bogor : IPB.
- Gumolung, Dokri. (2019). Analisa Proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Journal of chemistry*, 4(1):8-11.

- Iqbal, A., Rochima, E., & Rostini, I. (2016). Penambahan Telur Ikan Nilem Terhadap Tingkat Kesukaan Produk Olahan Stick. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Unpad*, 7(2).
- Kurniati, F., dkk (2018). Respons Labu Madu (*Cucurbita moschata* Durch) Terhadap Zat Pengatur Tumbuh Alami dengan Berbagai Dosis. *Agrotech Res J*. 2(1):16-21.
- Manik, A. D. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Mutu Fisik Cookies dengan Ssubstitusi Variasi Tepung Labu Kuning dan Bayam. In *karya tulis ilmiah* (Vol. 8, Issue 5).
- Mardiah. Fitrilia, T. Widowati, S. Andini, S F. (2020). Komposisi Proksimat pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita* Sp). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1):97-104.
- Pujimulyani, D. (2009). *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pongjanta, J., A. Dkk (2006). Utilization of Pompkin Powder In Bakery Proudects. Songklanakar. J. Sci. Technol. 28 (supp.1): 71-79. Practise.2nd ed. Woodread. Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo.
- Rahmawati L, Susilo B, Yulianingsih R. (2014). Pengaruh variasi blanching dan lama perendaman asam asetat (CH<sub>3</sub>COOH) terhadap karakteristik tepung labu kuning termodifikasi. *Jurnal Bioproses Komoditas*, 2(2):107-115.
- Rahmi, SL., Indriyani dan Surhaini. (2011). Penggunaan buah labu kuning sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada produk mie basah. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 13(2): 29-36.
- Rasyid, MI, Sri, Nanda. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan pertanian*, 2(1):1-7.

- Ripi, V I. (2011). Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional.
- Russel, R.M. (2006). The Multifactorial Carotenoids. Insights Into Their Behaviour. *Journal of Nutrition*. Vol 136(10):2690-2692.
- See, E. F., W. Nadiah, and A. Noor. (2007). Physico-Chemical and Organoleptic Evaluations of Wheat Bread Substituted with Different Percentage of Pumpkin Flour (Cucurbita moschata). *ASEAN Food Journal*, 14(2):123-130.
- Santoso, E.B., Basito., Rahadian, D. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 No. 3 Juli 2013. Universitas Sebelas Maret.
- Subandiyono, Sri. (2016). *Nutrisi ikan*. Semarang : Lembaga Pengembangan dan penjaminan mutu pendidikan.
- Susilawati. Subeki. Azis, I P P. (2013) 'Formulasi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Maxima) dan Terigu terhadap Derajat Pengembangan Adonan dan Sifat Organoleptik Roti Manis', *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18(1).
- Sunarsi, S., dkk. (2011). *Memfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo*. LPPM univet Bantara Sukoharjo, ISBN 978-602-99172-5-3.
- Soedarya, M. P., Arief Prahasta. (2006). *Agribisnis Labu Kuning*. Bandung: CV Pustaka Grafika.
- Tarigan, E., Lidya, I, M. Edi, S. (2015). Karakterisasi dan Aktivitas Antioksidan Tepung Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*). *Jurnal MIPA Unsrat online*, 4(2):125-130.

- Tarwendah, I. P. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Winarno FG. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Widarta, W. R., Suter, K., Yusa, N. M., & W., P. A. (2011). Praktikum Analisis Pangan. In *Penuntun praktikum analisis pangan*.