

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, D. R., Setyowati, & Wijanarka, A. (2022). Komposisi Biji Labu Kuning dalam Snack Bar Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan. *Temu Ilmiah Nasional Persagi*, 4, 439–446.
- Arbi, A. S. (2019). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Astuti, R. (2022). Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), 544–552. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12336>
- Auliya Syukur, S., Alsuheindra, A., & Dahlia, M. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Millet Putih (*Panicum miliaceum*) Pada Pembuatan Brownies Crispy Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *COMSERVA : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 310–323. <https://doi.org/10.59141/comserva.v4i2.1361>
- Bakeer, M. R., Saleh, S. Y., Gazia, N., Abdelrahman, H. A., Elolimy, A., & Abdelatty, A. M. (2021). Effect of dietary pumpkin (*Cucurbita moschata*) seed oil supplementation on reproductive performance and serum antioxidant capacity in male and nulliparous female V-Line rabbits. *Italian Journal of Animal Science*, 20(1), 419–425. <https://doi.org/10.1080/1828051X.2021.1889406>
- Brigham & Houston. (2019). *SNI: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. 8–24.
- Dewi, A. M., Halik, A., & Fatmawati, F. (2023). Penambahan Labu Kuning *Cucurbita moschata* Terhadap Brownies Panggang. *PALLANGGA: Journal of Agriculture Science and Research*, 1(2), 132–141. <https://doi.org/10.56326/pallangga.v1i2.2887>
- Gusnasi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Jurnal Inovasi Penelitian. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Habiba, U., Robin, M. A., Hasan, M. M., Toma, M. A., Akhter, D., & Mazumder, M. A. R. (2021). Nutritional, textural, and sensory quality of bars enriched with banana flour and pumpkin seed flour. *Foods and Raw Materials*, 9(2), 282–289. <https://doi.org/10.21603/2308-4057-2021-2-282-289>
- Harlinah, H., & Haumahu, C. M. (2022). Efektivitas Ekstrak Biji Labu Kuning (*Cucurbita*) Terhadap Kadar Hemoglobin. *Malahayati Nursing Journal*, 4(3), 543–652. <https://doi.org/10.33024/mnj.v4i3.6040>

- Iswahyudi, I., Arindani, S. M., & Muhdar, I. N. (2023). Pemanfaatan Tepung Biji Labu Kuning Dalam Pembuatan Pie Susu Sebagai Alternatif Camilan Sumber Zink. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(1), 47–56. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v15i1.24595>
- Mailisa, R., Saputra, A. D., Susanti, E., Wulandari, T., & Agrita, T. W. (2024). *Pembuatan Brownis Krispy On-The-Go : Inovasi Snack Ringan Program Kreativitas Mahasiswa*. 305–314.
- Nursalma, C. A., Setyowati, S., & Sitasari, A. (2021). Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) pada Pie Susu Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Gizi dan Unit Cost. *Puinovakesmas*, 2(1), 1–11. <https://doi.org/10.29238/puinova.v2i1.1061>
- Putra, D. P., & Salihat, R. A. (2021). Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 111–123. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i2.3120>
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.
- Soewondo, G. A., Basuki, E., & Cicilia, S. (2023). Pengaruh Rasio Mocaf dan Bubur Rumput Laut (*E. cottonii*) terhadap Karakteristik Keripik Brownies. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 9(2), 109–121.
- Syam, A., Zainal, Wahiduddin, Cangara, M. H., Kurniati, Y., & Hasfiah, N. A. (2023). Nutrient content and toxicity of pumpkin seed flour. *Food Research*, 7(6), 69–76. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(6\).069](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(6).069)
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.