

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, S. R., Moulia, M. N., & Varton, S. L. (2022). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penggorengan Keripik Tempe Terhadap Mutu Dan Penerimaan Konsumen. *Pro Food*, 8(2), 73–82.
- Arsyad, M. (2016). *Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit*. 3(3), 52–61.
- Ayustaningwarno, F. (2015). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi* (Issue November). Graha Ilmu.
- Azis, I. N. (2022). *Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch.) Dengan Kombinasi Sari Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Bahan Utama Pembuatan Selai*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2015). *Pedoman Cara Menggoreng Pangan Yang Baik Untuk Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM)*. 20.
https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman_Cara_Menggoreng__UMKM_.pdf
- Bendri, P. D. (2019). *Pengaruh Komposisi Tepung Mocaf Dan Labu Kuning Terhadap Karakteristik Nugget Mocaf Labu Kuning* [Poltekkes Kemenkes Denpasar]. <https://doi.org/10.1186/s12889-021-12260-z>
<https://doi.org/10.1186/s12889-022-13062-7>
<https://doi.org/10.1016/j.cegh.2021.100907>
<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnursing>
<https://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JKEP/article/view/355>
<http://p>
- Dewi Apriliani Sholehah, Dwi Kristiastuti Suwardiah , Niken Purwidiani, M. G. M. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Dan Penambahan Puree Daun Katuk (Sauropus androgynus) Terhadap Sifat Organoleptik Churros*. 12(1), 50–59.
- Duarsa, G. (2022). *Kajian Pengkayaan Kerupuk Pisang Kepok (Musa paradisiaca forma typical) Dengan Penambahan Tepung Hati Ayam*.
<https://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/3401/>
<https://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/3401/>

- Erijanto, A. C., & Fibrianto, K. (2018). Variasi Kemasan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Pengambilan Keputusan Konsumen Pada Pembelian Makanan Tradisional: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 91–96. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2018.006.01.11>
- Fadhillah, N., Mela, E., & Mustaufik. (2020). *Gula Kelapa Kristal Dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman*. 22(1).
- Fathonah, S., Rosidah, R., & Karsinah, K. (2018). Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 12–21. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/17361/8630>
- Fauzi, M. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Dan Labu Kuning La3 (*Cucurbita Moschata*). *Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 31–43.
- Handayani, A., & Rosidah, R. (2017). Analisis Organoleptik Pada Pengembangan Olahan Pangan Berbasis Wortel Di Kelompok Wanita Tani Di Desa Temanggung Kabupaten Magelang. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 15(2), 133–143. <https://doi.org/10.36762/litbangjateng.v15i2.409>
- Harahap, S. E., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., & Maharijaya, A. (2018). Karakterisasi kerenyahan dan kekerasan beberapa genotipe kentang (*Solanum tuberosum L.*) hasil pemuliaan. *Jurnal Pangan*, 26(3), 1–7.
- Igfar, A. (2012). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. *Skripsi, Universitas Hasanuddin Makassar Repository*, 45.
- Irmah, Tifauzah, N., & Oktasari, R. (2018). *Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (Phaseolus radiates) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik*. 20(2), 77–82. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v20i2.12>
- Julia, R. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Protein Dan Kadar Serat Dalam Pembuatan Pinyaram*. Politeknik Kesehatan Padang.
- Khairunnisa, Harun, N., & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan tepung talas dan

- tepung kacang hijau dalam pembuatan flakes. *Jurnal Sagu*, 17(1), 2018.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Kurniasari, P. (2019). *Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Brownies Panggang*.
- 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>
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah, A. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4, 20. <https://doi.org/10.34128/jtai.v4i1.45>
- Lismawati, Tutik, & Nofita. (2021). Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2), 263–273. <http://jurnal-pharmaconmw.com/jmpi/index.php/jmpi/article/view/111>
- Makmur, S. A. (2017). *Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis*. 1–9.
- Margareta, Y., & Suryatna, B. S. (2023). Perbedaan Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas Organoleptik, Kesukaan Dan Kandungan Protein Pada Kue Semprong. *Food Science and Culinary Education Journal*, 12(1), 29–33. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/index>
- Mawaddah, T. A., & Adi, A. C. (2024). *Substitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Hati Ayam*. 5(2), 4846–4854.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>
- Nafa'ani, R. (2019). *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi Pada*

- Produk Kacang Hijau Nastar Cookies (Kajonas Cookies)*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Ratna Sari, S., Ria Rizki, R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang Hedonic Profile of Palembang'S Kemplang Panggang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 3(1), 2774–244.
- Nalole, J. A., Bait, Y., Liputo, S. A., & Saman, W. R. (2023). Analisis Kimia dan Organoleptik Terhadap Produk Tiliaya yang Difortifikasi Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch). *Journal of Agritech Science*, 7(2), 126–137.
- Nurchayani, R. (2016). Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Pisang. In *Tidak Diterbitkan*. Universitas Negeri Semarang.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2.
- Putri, P. D. A., Antarini, A. A. N., & Puryana, I. G. P. S. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Pure Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Nilai Rata-rata*. 13(4), 269–276.
- Putrihardi, S. P. (2023). Pengaruh substitusi tepung kacang merah (phaseolus vulgaris l.) terhadap sifat protein, sifat fisik, dan organoleptik churros. Diploma thesis. Universitas Negeri Malang.
- Ratnasari, D., Dewi Rahmawati, Y., Fajarini, H., & Nafisyah, D. (2021). Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU : Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02), 6–11. <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.365>
- RI., K. K. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Riawan, Riyanti, & Nova, K. (2017). Pengaruh Perendaman Telur Menggunakan Larutan Daun Kelor Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(1), 1–7.
- Rochmah, M. M., Sofa, A. D., Oktaviya, E. E., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2019). *Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi*. 9(April), 53–64.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). *Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (Xanthosoma sagittifolium) Dengan Penambahan*

- Tapioka*. 14, 45–56.
- Saeroji, S., Slamet¹, A., & Kanetro, B. (2023). *Pengaruh Variasi Rasio Labu Kuning (Cucurbita moschata), Tapioka Dan Tempe Serta Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan*. 2(1).
- Sari, D. P. (2023). Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Kue Churros Menggunakan Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*). In *Tidak Diterbitkan*. Universitas Ngudi Waluyo.
- Sarif, M. (2022). *Studi Pembuatan Kukis Dengan Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita moshata) Dan Tepung Ampas Kelapa*. Universitas Hasanuddin.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). *Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat , Karakteristik Aktivitas Air Bebas (a w) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (Musa paradisiaca)*. 35(1), 1–8.
- Sekar, R. (2021). *Pengembangan Kacang Hijau Organik Sebagai Komoditas Pangan Indonesia*. 4(2), 7–15.
- Stefania, E., Ludong, M. M., & Oessoe, Y. Y. E. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch.*) Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1).
- Suryani, N., Yasmin, F., & Jumadianor, D. (2014). Pengaruh proporsi labu kuning (*cucurbita moschata durch*) terhadap mutu (karbohidrat dan serat) serta daya terima kue kering (cookies). *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 4(3), 1–6.
- Tunggal, K. S. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor L*) Dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Churros.
- Widyaningrum, R., Ayuningtyas, C. E., Suryani, D., Khofifah, H., Mutmainah, S., & Putri, S. N. (2022). Peningkatan Pengetahuan UMKM Pangan tentang Produk Pangan Bergizi, Aman, dan Halal. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 401–406. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v7i3.2760>
- Winiastri, D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*) Dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau Dari Uji Organoleptik Dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2),

751–764.

Wulan, B. E. (2020). *Pengaruh penambahan sorbitol terhadap sifat fisiko-kimiawi dan sensori arbanat basah*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Yuliatmoko, W. (2011). Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan. *Universitas Terbuka*, 1–8.
<http://repository.ut.ac.id/2360/1/fmipa201120.pdf>

Zulfahmi, Suranto, & Mahajoeno, E. (2015). Karakteristik tanaman labu kuning (*Cucurbita moschata*) berdasarkan penanda morfologi dan pola pita isozim peroksidase. *Prosiding Seminar Nasional Biotik 2015*, 266–273.
https://www.mendeley.com/catalogue/1432aa72-73f6-329f-b44d-ee83ff1c52c1/?utm_source=desktop&utm_medium=1.19.4&utm_campaign=open_catalog&userDocumentId=%7B249fa166-ba34-4218-a5e3-3265e9452a11%7D