

DAFTAR PUSTAKA

- Ainal Ikram, I.C. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Alza, Y., Novita, L., & Zahtamal, Z. (2023). Identifikasi Nilai Gizi Makro dan Mikro Tepung Labu Kuning Khas Riau. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 9(1), 249–259. <https://doi.org/10.35326/pencerah.v9i1.2822>
- Ambar Wati, D., Rica Pratiwi, A., Prima Dewi, A., Ade Aprilia Sindi, M., & Utami, L. (2022). Pameran Produk Gizi Sebagai Upaya Peningkatan Pengetahuan Dalam Pemanfaatan Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Ungu (Abdi Ke Ungu)*, 4(2), 118–127. <https://doi.org/10.30604/abdi.v4i2.619>
- Aninda, A. R., & Rijanta, R. (2017). Kajian Pemanfaatan Sumberdaya Pangan Lokal Terhadap Ketahanan Pangan Rumah Tangga Kabupaten Kulon Progo. *Jurnal Bumi Indonesia*, 6(2), 1–10. <https://core.ac.uk/download/pdf/295176657.pdf>
- Anwar, D. (2019). Perbandingan Hidrolisis Gula Aren Dan Gula Pasir Dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (Crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3), 15–20.
- Aprilia, M., Rachmawati, & Ahmad, A. (2022). Formulasi Cookies Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Svasta Harena Raflesia*, 2(1), 64–74.
- Arfini, F., Fitri, M., & Udayana Tartar, S. (2017). Penerapan Pengolahan Labu Kuning (*Cucurbitae moschata*) Di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(1), 2528–3219.
- Aulia, S. S., Handayani, P. A., Ramadhani, P. A., & Kurnianto, M. A. (2024). Kandungan Gizi, Aplikasi Pengolahan dan Manfaat Kesehatan Labu Kuning : Sebuah Telaah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(1), 41–52.
- Azzahra, T., Baiduri, M., Prodi, A., Komunikasi, D., Rupa, S., & Desain, D. (2021). Perancangan Buku Cerita Bergambar Pengenalan Kue Jajanan Khas Riau Anak Usia 4-8 Tahun. *Prosiding Seminar Nasional Desain Sosial*, 859–865.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, & Anam, C. (2018). Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13–19.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Karakteristik Cookies Dari Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis. *Journal of Agritechnology and Food*

- Processing*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.31764/jafp.v1i1.5960>
- Fadhilah, D. D., Nainggolan, R. J., & Lubis, L. M. (2017). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Dan Penambahan Ragi Terhadap Mutu Roti Tawar. *Ilmu Dan Teknologi Pangan. Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(4), 685–692.
- Fadhillah, N., Mela, E., & Mustaufik. (2020). Produk Minuman. *Agritech*, XXII(1).
- Gumolung, D. (2019). Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journal of Chemistry*, 4(1), 8. <https://doi.org/10.37033/fjc.v4i1.48>
- 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>
- Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 219–230. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25835>
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), 41. <https://doi.org/10.32662/gjph.v3i1.892>
- Mahalia, L. D., Supriyono, T., & Sari, F. D. R. (2022). The utilization of pumpkin as a substitution ingredient for making steam cake to improve organoleptic quality and food acceptance. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 2(2), 1. <https://doi.org/10.24114/jgpkm.v2i2.38995>
- Mastropasqua, L., Dipierro, N., & Paciolla, C. (2020). Effects of darkness and light spectra on nutrients and pigments in radish, soybean, mung bean and pumpkin sprouts. *Antioxidants*, 9(6), 1–12. <https://doi.org/10.3390/ANTIOX9060558>
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>
- Mulyani, M. (2017). Pengaruh Penggunaan Volume Kukusan Yang Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga Septi Mulyani Pembimbing : Cucu Cahyana dan Ridawati Abstrak. *Jurnal Pendidikan Tata Boga*.
- Musrifah, S. (2020). Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dengan Penambahan Dekstrin Dan Maltodekstrin. *Skripsi*, 69. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/104641>

- Prameswary, A. I., Pranata, F. S., & Purwijantiningsih, L. M. E. (2022). Kualitas Bolu Klemben Dengan Substitusi Tepung Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Dan Tepung Umbi Talas (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 21(1), 1–11. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v21i1.3500>
- Putri, R. F., & Puspaningrum, Y. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Organoleptik Roti Tawar. *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 4(3), 603–612. <https://doi.org/10.32764/epic.v4i3.740>
- Putri, Y. A., Singamurni, I. G. A. N., & Mahdiyah, M. (2023). Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kualitas Almond Crispy. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 3(2), 34. <https://doi.org/10.24114/jnc.v3i2.48759>
- Rading, Y. V., Mushollaeni, W., & Wirawan, W. (2023). Pembuatan Egg Roll dari Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Muschata* Durch) Modifikasi Sebagai Pengganti Tepung Terigu. *Jurnal Riset Multidisiplin Dan Inovasi Teknologi*, 2(01), 86–100. <https://doi.org/10.59653/jimat.v2i01.350>
- Ramadhani & Mulyani. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sagu Terhadap Tingkat Kesukaan Bolu Kemojo. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 68–73
- Rimasya, Rina. (2023). Pangan Alternatif dari Berbagai Komoditas Lokal di Indonesia. Tanggerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Sania Rizki. (2024). Inovasi Produk Olahan Selai Labu Kuning Sebagai Bahan Pangan Sehat Untuk Meningkatkan Nilai Komoditas. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(1), 29–38. <https://doi.org/10.47767/agroindustri.v3i1.732>
- Sanusi, T., Rahmawati, Y., & Yulia, C. (2023). Daya Terima Dodol Berbahan Dasar Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Penambahan Karagenan. 1–18.
- Sari, L. V. A. (2025). Uji Hedonik Bolu Klemben Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Hedonic Test Of Klemben Cake Substitution With Mocaf Flour (Modified Cassava Flour). 5(1), 21–32.
- Stefania, E., Ludong, M. M., & Oessoe, Y. Y. E. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 44. <https://doi.org/10.35791/jteta.v12i1.38926>
- Widyastari, N. K. W. (2022). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate* L) terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies [Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar].
- Wiliana, T., Panjaitan, S., Rosida, D. A., Vokasi, F., & Agroindustri, P. S. (2021). Tekstur , Kadar β -Karoten dan Kalsium Flakes dengan Formulasi Tepung Labu Kuning dan Daun Kelor Effect of formulation of pumpkin flour (

cucurbita moschata) and moringa oleifera flour on texture , β -carotene levels , and calcium flakes levels. *Stigma 14 (1): 28-33; April – Juli 2021* © 2021 Prodi Biologi FST UNIPA Surabaya ISSN: 1412 - 1840 e-ISSN: 2621 - 9093, 14(1), 28–33.

Zai, K., & Sidabalok, I. (2021). Karakteristik Mutu Flakes dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat (Persea Americana Mill) terhadap Tepung Terigu. *Jurnal Pionir LPPM Universitas Asahan*, 7(1), 10–20.