

DAFTAR PUSTAKA

- Aila, S. L., Dieny, F. F., Candra, A., & Wijayanti, H. S. (2023). *Added Sugars Consumption Decreased Iron and Zinc Intake among Children Aged 24-59 Months in Central Java*. *Amerta Nutrition*, 7(2SP), 47–57. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2SP.2023.47-57>
- Anonim. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). Universitas Muhammadiyah Semarang, 31.
- Aprilia, A. W. L., & Suryana, A. L. (2022). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir dan Gula Aren terhadap Kadar Trigliserida pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi*, 2(3), 125–132. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/12457>
- Arianty, N., & MD, M. (2019). Strategi Pemasaran Susu Kedelai Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), 257–264.
- Baingana, M. (2024). Food Texture Perception and Its Influence on Consumer Preferences. *Journal of Food Sciences*, 5(2), 43–55. <https://doi.org/10.47941/jfs.1847>
- BPOM RI. (2013). Informasi Kandungan Gizi Pangan Jajanan Anak Sekolah. *Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI*, 27. http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Informasi_Kandungan_Gizi_PJAS.pdf
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, & Anam, C. (2018). Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13–19.
- Dhiyas, A., & Rustanti, N. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Dan Total Energi Pada Flakes “Kumo.” *Journal of Nutrition College*, 5(4), 499. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Fajriyah, S. N., & Oktafa, H. (2020). Studi Pembuatan Puding Kombinasi Belimbing Wuluh dan Jambu Biji Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Antioksidan. *Harena: Jurnal Gizi*, 1(1), 41–55.
- Ghifarie, S. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Produk Vol Au Vent Untuk Meningkatkan Konsumsi Bahan Pangan Lokal Di Indonesia. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1), 1–6. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59329>
- Ical, A., Muzakkar, M. Z., & L, M. (2023). Pengaruh Penambahan Gula Aren

- (Arenga pinnata) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Fisikokimia Minuman Sari Wortel (*Daucus carota*). 2(3), 17–23.
- Marlina, L., & Meilana, Y. (2023). Pengaruh Konsentrasi Garam Dapur dan Garam Himalaya Terhadap Masa Simpan Tahu. *Pasundan Food Technology Journal*, 10(1), 1–7.
- Muhammad, M., Za, N., Fachrurrazi, S., Ramadhani, A. F., Ridho, M., Sebayang, A., & Kimia, P. T. (2023). Pengembangan Potensi Air Laut (Muhammad, dkk. Jurnal Malikussaleh Mengabdi, 2(1), 35–50.
- Mustofa, A., Suhartatik, N., Yulia, D., & Pratiwi, V. (2024). Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Dari Berbagai Varietas Dengan Variasi Suhu Pengeringan. 18(3), 568–573. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i3.15936>
- Naligar, A. P. (2014). Formulasi Dan Karakterisasi Puding Instan Dengan Perbandingan Bahan Pembentuk Gel Kappa Karagenan Dan Glukomanan. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan, Bogor, Jawa Barat, 1–11.
- Nalole, jihan alqirah, Bait, Y., Liputo, siti aisa, & Saman, widya rahmawaty. (2023). Analisis Kimia dan Organoleptik Terhadap Produk Tiliaya yang Difortifikasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch)". *Journal of Agritech Science*, 7(2), 126–137.
- Ningrum Mustika, M., & Nirmala, J. (2023). *Jurnal Integrasi Proses Website: <http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jip> Penentuan Difusivitas Beta Karoten Dalam Berbagai Pelarut Pada Program Studi Teknik Kimia , Fakultas Teknik , Universitas Muhammadiyah Gresik , Kabupaten * Email : Megamustikaning.* 12(1), 22–27.
- Nurbaya, S., & Supartiningsih, S. (2020). Penentuan Kadar Protein Pada Susu Kedelai (*Glycinemax L. Merril*) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmanesia*, 7(2), 45–49. <https://doi.org/10.51544/jf.v7i2.2777>
- Permenkes. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*.
- Pipit Muliyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, T. (2020). Pengetahuan Dasar Tentang Senyawa Karotenoid Sebagai Bahan Baku Produksi Produk Olahan Hasil Pertanian. In *Journal GEEJ* (Vol. 7, Issue 2).
- Purwanti, A. (2018). Pengenalan Pembuatan Susu Sehat Bernutrisi dari Kedelai untuk Berwirausaha di Dusun Blawong II Trimulyo Jetis Kabupaten Bantul. *Jurnal Inovasi Proses*, 3(2), 83–89.
- Putri, Y. A., Singamurni, I. G. A. N., & Mahdiyah, M. (2023). *Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kualitas Almond Crispy The Effect of Using Pumpkin Flour to the Quality of Almond Crispy*.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*,

7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>

- Suarjana, I. M., Padmiari, I. A. E., & Sugiani, P. P. S. (2019). Sosialisasi pentingnya konsumsi susu kedelai sebagai minuman sehat, kaya protein, dan serat serta alami untuk anak sekolah dasar di Kecamatan Ubud Kabupaten Gianyar. *Jurnal Pengabmas Masyarakat Sehat*, 1(3), 208–215.
- Tiyani, U., Suharti, S., & Andriani, S. (2020). Formulasi Dan Uji Organoleptik Teh Celup Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Untuk Memelihara Kadar Gula Darah Dan Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Penghangat Tubuh. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4(1), 43–49. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v4i1.75>
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Widiantara, T. (2018). Pengaruh Perbandingan Gula Merah Dengan Sukrosa Dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar Dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.803>
- Wijaya, P. S., Sugitha, M., & Putra, N. K. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Terhadap Karakteristik Kulit Lumpia. 14(1), 148–164.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., & Utomo, J. S. (2018). Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*, 16(2), 84. <https://doi.org/10.21082/bulpa.v16n2.2018.p84-93>