

DAFTAR PUSTAKA

- Wati, D.A, Muharramah, A., Pratiwi, A. R., Azhyra, Y., Syafira, A., & Yanti, P. P. (2024). Optimalisasi pemanfaatan sayuran hidroponik menjadi produk cookies dan mie kering kaya gizi oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Gumukrejo Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Ungu (Abdi ke Ungu)*, 6(2), 94–103.
- Apriyanti, E., Maulina, H., & Widyaningsih, S. (2021). Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Keripik Labu Siam (*Sechium Edule*) Dengan Variasi Konsentrasi Dan Metode Penggorengan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(2), 77–83.
- Arbie, F. (2015). Pengetahuan Gizi Berhubungan Dengan Konsumsi Sayur Dan Buah Pada Remaja. In *Health And Nutritions Journal: Vol. I*.
- Bekti, E., Haryati Dan, S., Putri, A. S., Teknologi, F., & Jurusan, P. (2017). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Leather Labu Siam (*Sechium Edule*) Dengan Berbagai Konsentrasi Gula Dan Cmc Physicochemical Characteristics And Organoleptics Of Chayote Leather In Various Sugar And Cmc Concentration (Vol. 13, Issue 2). [Http://Journals.Usm.Ac.Id/Index.Php/Jprt/Index](http://Journals.Usm.Ac.Id/Index.Php/Jprt/Index)
- Deniari, K. R., Nocianitri, K. A., & Suparthana, I. P. (2025). Pengaruh Penambahan Gula Aren Terhadap Karakteristik Selai Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 14(1), 56–67.
- Dewanto, H., Susilawati, S., & Wulandari, D. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Siam Terhadap Karakteristik Cookies*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 1–10
- Himawati, F., Jurnal Kolaboratif Sains, P., Sakung, J., Lestari, A., Gizi, B., Kesehatan Masyarakat, F., Muhammadiyah Palu, U., Biokimia Kesehatan, B., Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, F., & Tadulako Palu, U. (N.D.) (2020). Analisis Perbedaan Kadar Glukosa Darah Sebelum Dan Sesudah Pemberian Biskuit Berbasis Labu Siam (*Sechium Edule*) Pada Tikus (*Rattus Norvegicus*).
- Ikromatun, N., Diachanty, S., Guttifera, S. R. S., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil hedonik kemplang panggang khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 3(1), 1–5.
- Imanuella, D. T., & Yani, N. W. M. S. A. (2023). Substitusi Tepung Beras Pada

- Pembuatan Cookies Kacang. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(11).
<https://doi.org/10.22334/Paris.V2i11.610>
- Julita, U., Musa'adah, M., Supriatna, A., & Darniwa, A. V. (2024). Inovasi Produk Unggulan Desa Berbasis Potensi Lokal Labu Siam (*Sechium Edule*) Di Wilayah Pemberdayaan Desa Cipaganti, Kabupaten Garut. *Dharmakarya*, 13(1), 26.
<https://doi.org/10.24198/Dharmakarya.V13i1.46892>
- Khairunnisa, A., Tp, S., Si, M. I., Armein, S., & Arbi, M. S. (N.D.) (2020). Pang4430 Edisi 1 Good Sensory Practices Dan Bias Panelis.
- Listianasari, Y., Dirgahayu, P., Wasita, B., Magna, A., & Nuhriawangsa, P. (N.D.) (2017). Efektivitas Pemberian Jus Labu Siam. (Listianasari Y; Dkk) Efektivitas Pemberian Jus Labu Siam Terhadap Profil Lipid Tikus [*Rattus Novergicus*] Model Hiperlipidemia (The Effectiveness Of Squash Juice Administration On The Lipid Profile Of Hyperlipidemia Model-Rat
- Mahmudah, S. (2020). Kandungan gizi dan manfaat labu siam terhadap kesehatan. *Jurnal Gizi Indonesia*, 9(1), 45–50. <https://doi.org/10.31227/osf.io/hqb5r>
- Prayoga, R. (2024). Pengaruh Tingkat Penambahan Labu Siam Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Dimsum Ayam. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(2), 48–69.
<https://doi.org/10.24198/Jthp.V5i2.56916>
- Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) Dengan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1). <https://doi.org/10.52352/Jgi.V8i1.548>
- Ruswindi, N. K., Sains, J. K., Sakung, J., Prasetya, E., Baculu, H., Gizi, B., Masyarakat, K., & Palu, U. M. (N.D.-A) (2020). Analisis Aktivitas Antioksidan Dan Uji Organoleptik Pada Biskuit Berbasis Labu Siam (*Sechium Edule*).
- Rofita, D., Wahyu, Y., Purnami, W., & Angkur, M. F. M. (2024). Analisis Kandungan Tepung Pati Labu Siam Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Olahan Kue/Camilan. In H. S. *Et al.* (Eds.), *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-12*, Palembang, 21 Oktober 2024 (Pp. 817–822).
- Sahlan Zamaa, M., Dewi, C., & Salma, S. (2022). Pengaruh Perasan Labu Siam Terhadap Penurunan Tekanan Darah. *Jambura Nursing Journal*, 4(2).
<https://doi.org/10.37311/Jnj.V4i2.14182>
- Tamaro Imanuella, D., Wayan Mega Sari Apri Yani, N., & Kunci, K. (2023). Substitusi

Tepung Beras Pada Pembuatan Cookies Kacang Rice Flour Substitution In Manufacturing Peanut Cookies. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(11), 2418–2422. <https://doi.org/10.22334/Paris.V2i11>

Trisyani, N., & Qonitah Syahlan, Dan. (2022). Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia Dan Fisik Cookies Yang Di Substitusi Dengan Tepung Daging Kerang Bambu (Solen Sp.) (Organoleptic, Chemical And Physical Characteristics Of Cookies Substituted With Bamboo Shell Meat Flour (Solen Sp.)). 15(1), 188–196. <https://doi.org/10.52046/Agrikan.V15i1.188-196>

Yusman, Rambe, M., Huda, A., Ayu, D. F., Husnayani, R., Nurhayati, D. S., & Halizah, S. (2025). Proses pembuatan mie sehat dari sayuran: Berbasis sayuran sebagai alternatif makanan bergizi tinggi. *INOVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 32–38. <https://journal.staittd.ac.id/index.php/inv/article/view/320>