

DAFTAR PUSTAKA

- Andian, A, A., T. H. W. Handayani and S. Palupi. 2017. *Sensory Characteristic of Gluten-Free Popular Indonesian Cookies. International Conference on Technology and Vacation Teachers* 102:8.
- Anggraeni, A. A., Handayani, T. H. W., & Palupi, S. (2017). *Sensory Characteristic of Gluten-Free Popular Indonesian Cookies. Proceedings of the International Conference on Technology and Vocational Teachers (ICTVT 2017), 12–15. Atlantis Press.*
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu *Cookies*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Buulolo, M. H., Sunardi, & Hastuti, S. (2023). Formulasi *cookies* dengan tepung labu madu dan tepung kelapa parut. *AGROFORETECH*, 1(3), 1893–1900.
- Dahlia, F. (2022). Khasiat Buah Labu Bagi Kesehatan Perspektif Hadis (Kajian I'jaz Ilmi Fi Hadis). No. 322/Ilha-U/Su-S1/2023, 1-50.
- Faidah, A.N. 2018. *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jild 2*. Bogor, PATPI dan IPB Press.
- Fatdhilah, Nurul. 2014. Pengaruh Jumlah Maltodekstrin dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. Skripsi PKK FT-UNESA Surabaya.
- Hartati, S. 2016. Formulasi Tepung Terigu Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kue Bakpao (Disertasi S3, *University Of Muhammadiyah Malang*). Malang. 4 (2) : 14 – 18.
- Kuning terhadap Daya Terima, Nilai Gizi, dan Daya Simpan Donat dengan Pengolahan Metode Panggang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol.(3), No.3
- Lismawati, L., Tutik, T., & Nofita, N. 2021. Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala*.
- Millati, T. Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Makanan. *Selaparang :Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 300-305, 2020.

- Prahasta, Arief. (2014). Pengertian Labu Kuning dan Manfaatnya Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 15–26
- Pratomo, M. A., Inggrid, I., & Ngadiarti, I. 2016. Pengaruh Substitusi *Puree* Labu Putri, F. Kusumawardhani, K, 2018, Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Kuning Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Fisikokimiawi Kue Lumpur. Other thesis, Unika Soegijapranata Semarang.
- Putri, F. Kusumawardhani, K, 2018, Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Kuning Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Fisikokimiawi Kue Lumpur. Other thesis, Unika Soegijapranata Semarang.
- Purnamasari, P., Susilawati, S., Astuti, S., & Suharyono, A. S. (2022). Pengaruh penambahan puree labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch) terhadap sifat sensori dan fisikokimia *cookies* berbahan dasar campuran tepung mocaf dan tepung terigu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 187–197.
- Rahayu, W. E., dan Romalasari, A. 2019. Perbandingan Kualitas Gizi Dan Daya Terima *Cookies* Berbahan Dasar Labu Kuning (*Curcubita Moschata* *Durch*) Dengan Kabocha (*Curcubita maxima*). *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 2(2).
- Radiani, A., Syahrumsyah, H., & Saragih, B. 2020. Formulasi tepung terigu, mocaf dan *puree* labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap kadar serta kasar, lemak dan karakteristik sensoris bolu kukus. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 8-15.
- Rohmatningsih, R. N., & Ahmadi, T. P. (2023). Evaluasi sensoris kukis tepung mocaf dengan substitusi *puree* labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Indonesian Journal of Laboratory*, 6(3).
- Suryani, N., Yasmin, F., Jumadianor, D., Borneo, S. H., dan Borneo, A. S. H. 2016. Pengaruh proporsi labu kuning (*Cucurbita moschata* *Durch*) terhadap mutu (karbohidrat dan serat) serta daya terima kue kering (*Cookies*). *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 4(3).
- Suratno YD, Palupi NS, Astawan M. 2014. Pola Konsumsi Pangan Fungsional dan Formulasi Minuman Fungsional Instan Berbasis Antioksidan. *Jurnal Mutu Pangan*. 1(1): 56-64.

- Suwanto, Suranto, Purwanto, E., 2015. Karakteristik Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duch*) Pada Lima Kabupaten Di Propinsi Jawa Timur. *jurnal.pasca.uns.ac.id*. Vol.3, No.1.
- Sayekti, E. D., & Rahmawati, F., 2021, Substitusi *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Pembuatan *Tiger Roll Cake* Dengan Selai Nangka Sebagai K Diversifikasi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Suarni. 2009. Potensi Kandungan Senyawa β - Karoten Beberapa Komoditi Sebagai Sumber Vitamin A. *Pros. Seminar Nasional Pengembangan Inovasi Pertanian Lahan Marginal*. Jakarta.
- Sudarman, M., 2018, Pemanfaatan labu kuning (*cucurbita moschata duch*) sebagai bahan dasar pembuatan *cookies* (*Doctoral dissertation*, Universitas Negeri Makassar).
- Sugiyono & Asyifa, P. Y. (2022). Kastengel dengan substitusi tepung millet sebagai alternatif *cookies* kaya serat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 1(1), 1–9.
- Tedianto. 2012. Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Berdasarkan Penanda Morfologi Dan Kandungan Protein, Karbohidrat, Lemak Pada Berbagai Ketinggian Tempat. Universitas 11 Maret.
- Ulfah, N.A. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Komposisi Proksimat *Cookies*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Putri, F. Kusumawardhani, K, 2018, Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Kuning Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Fisikokimiawi Kue Lumpur. Other thesis, Unika Soegijapranata Semarang.
- Zumrotin, H. T., & Sugitha, I. M. 2016. Pengaruh perbandingan *puree* labu kuning (*Cucurbita moschata ex. Poir*) dan tapioka terhadap karakteristik bika ambon. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 5(2), 153-161.