

DAFTAR PUSTAKA

- Vania, H. 2020. Labu Kuning Punya Banyak Khasiat bagi Tubuh. Dalam Langgam.id. 29 Maret 2020. Diperoleh dari <https://langgam.id/labu-kuning-punya-banyak-khasiat-bagi-tubuh/>. (diakses 31 Maret 2021).
- Kristianingsih, Z. 2010. Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus. Skripsi. Program Sarjana Universitas Negeri Semarang.
- Rahmaniah, U.N dan Z. Triprasetyawati. 2020. Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. Dalam Jurnal Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner, 9. Halaman 56-57.
- Putri, W.K. Inilah Jenis Tepung Terigu yang Paling Baik untuk Membuat Kue Kering Lebaran. Dalam Tribun Palu.com. 09 Mei 2019. Diperoleh dari <https://palu.tribunnews.com/2019/05/09/inilah-jenis-tepung-terigu-yang-paling-baik-untuk-membuat-kue-kering-lebaran?page=all>. (diakses pada 03 April 2021).
- Gunawan, Y. Kuning dan Putih Telur Membuat Kue Lembut dan Renyah. Dalam Detikfood. 26 November 2013. Diperoleh dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2424277/-kuning-dan-putih-telur-membuat-kue-lembut-dan-renyah>. (diakses pada 05 Aril 2021).
- Sari, DAL. 2015. Pengaruh Penggunaan Lemak Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinacea). Program Sarjana Universitas Negeri Semarang.
- Ramadhani, M. 2020. Produksi dan Pemasaran Donat Kentang Substitusi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Tugas Akhir Program Diploma Politekhnik Negeri Jember.