

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 1998. *Kismis*. SNI 01-4862-1995. Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2010. *Gula Kristal*. SNI 3140.3-2010. Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2010. *Susu Kedelai*. SNI 01-0830-1995. Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Garam Dapur*. SNI 3556-2016. Jakarta: BSN.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Azizah, Ayu, A. Rauf, R. dan Widowati, D. 2015. *Tingkat Kerapuhan dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*)*. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. 2015. *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan*. Katalog Badan Pusat Statistik Riau.
- Bardiati, E. Adi, A.C. Nadhiroh, S.R. 2015. *Daya Terima dan Kadar Betakaroten Donat Substitusi Labu Kuning*. *Media Gizi Indonesia* 10.2 (2015): 151-156.
- Cahyaningtyas, F.I. Basito, B. Anam, C. 2014. *Kajian Fisikokimia dan Sensoris Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll*. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.3.No.3:14-19.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Departemen Kesehatan RI. 2003. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan Gizi)*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran dan Biofarma. 2006. *Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran dan Biofarma*: Jakarta.
- Fang, S.E. 2008. *Physico-chemical and Organoleptik Evaluations of Wheat Bread Substituted with Different Percentage of Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata*)*. (Thesis). Malaysia: University Sains Malaysia.
- Gardjito dan Murdijati. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Yogyakarta: Tridatu Visi Komunika.

- Hadibroto, C. dan Tobing, H. 2015. *Kue-kue Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Ulama.
- Hayati, A.W. 2009. *Buku Saku Gizi Bayi*. Jakarta: Jakarta EGC.
- Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Karnisius.
- Hutapea, J.R. 1994. <http://ccrcfarmasiugm.wordpress.com/ensiklopedia-tanaman-anti-kanker/l/labu-kuning>.
- Indonesia, Buku Paduan Standar Nasional. *Gula Kristal–Bagian 3: Putih*. SNI, 2010, 3140: 2010.
- Indonesia, FatSecret. *Ikan Patin*. [online] <https://www.fatsecret.co.id/kalorigizi/umum/susu-kedelai>.
- Indonesia, Standar Nasional. *Standar Nasional Indonesia Tepung Terigu*. SNI 01-3751-2009, 2009.
- Koswara, S. 2009. *Pengawet Alami untuk Produk Bahan Pangan*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Laoli, N. 2017. Prediksi Impor Gandum 2017. <http://industri.kontan.co.id/imporgandum-2017-diprediksi-tembus879-juta-ton>.
- Latifah, Susilowati, T. Erlita, T.R. 2011. *Flake Labu Kuning (Cucurbita moschata) dengan Kadar Vitamin A Tinggi*. Dep. F. Technol. UPNV Surabaya.
- Mulyadi, A.F. Wijana, S. Dewi, I.A. dan Putri, W.I. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas) (Kajian Penambahan Telur dan Cmc)*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36.
- Nelwan, B. Langi, T. Koapaha, T. Tuju, T. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (Myristica Fragrans Houtt)*. *Cocos*. Vol. 6. No. 3.
- Prasetyo, H.A. 2019. *Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Ubi Jalar dan Talas dengan Metode Experimental Design*. *Juitech (Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality)*, 3(2). <https://Doi.Org/10.36764/Ju.V3i2.257>.
- Rakhmah. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.)*. Makassar: Universitas Hasanuddin.

- RI, Depkes. 2003. *Daftar Komposisi Bahan Makanan-Kandungan Gizi*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Rustanti, N. Noer, E.R. dan Nurhidayati. 2012. *Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Bayi sebagai Makanan Pendamping ASI dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius SPP)*. J. Apli. Tek. Pang.1(3):59-64.
- Sintia, N.A. dan Astuti, N. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit*. E-Journal Boga, 1(1), 1–12.
- SNI. 2009. SNI 01-3751-2009: *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*, p. 39.
- Soedarya dan Prahasta, A. 2006. *Agribisnis Labu Kuning*. Jawa Barat: CV Pustaka Grafika.
- Sutomo, B. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar*. Jakarta: Nsbooks.
- Tihan, E.S.T.L. 2014. *Kandungan Gizi Beberapa Jenis Kue Basah*. Available from:<https://www.scribd.com/doc/133370608/Kandungan-Gizi-Beberapa-Jenis-Kue-Basah>.
- Tristyia, H. Sugitha, I.M. Hapsari, N.M.I. 2011. *Pengaruh Perbandingan Puree Labu Kuning dan Tapioka Terhadap Karakteristik Bika Ambon*, Vol 5(3):153–161.
- Wahyu, Y. Samosir, A.P. Budiarti, S.G. 2013. *Adaptabilitas Genotipe Gandum Introduksi di Dataran Rendah (Adaptability Of Introduced Wheat Genotypes at Low Altitude)*. 1(1), 1–6.
- Winarni, A. 1993. *Patiseri*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya Press IKIP Surabaya.
- Winarsi, H. Purwanto, A. Dwiyantri, H. 2010. *Kandungan Protein dan Isoflavon pada Kedelai dan Kecambah Kedelai*. Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati (2010): 181-187.