

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. N., Putri, R. M., Widiyono, I., Indarjulianto, S., Nurcahyo, W., Airin, C. M., Astirin, O. P., dan Rahayu, S. S. 2020. Inovasi Tepung Premiks Pancake Mocaf Instan dan Pancake “Gama Pantelo” di Dusun Gebang, Desa Kemiri, Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(3): 751-756.
- Akbar, M., Tangke, U, Lekahena, V. N. L. 2019. Pengaruh dan Jenis Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*, 2(1): 33-39.
- Ambarwati, R. 2020. Pengembangan Makanan Tambahan Berbasis F100 Dengan Subtitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Pisang. *Journal Of Nutrition College*, 9(2): 121-128.
- Andarina, R., dan Djauhari, T. 2017. Antioksidan dalam Dermatologi. *JKK*, 4(1): 39-48.
- Azizah, F. D. P. D. N. 2020. Mempelajari Konsentrasi Sari Daun Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L.*) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam. *EDUFORTECH*, 5(2): 108-117.
- Aziz, M. M. A., dan Yuliana, A. A., dan Roosenani, A. 2019. Kajian Pengaruh Kombinasi Limbah Kulit Buah Pisang Raja Nangka (*Musa paradisiaca L*) dan Tepung Tapioka pada Proses Pembuatan Kerupuk Kulit Buah Pisang Terhadap Uji Organoleptik. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(1).
- Batey, I. L. 2007. *Interpretasi Kurva RVA*. Dalam: Crosbie GB, Ross AS (eds) Buku Pegangan RVA. AACC International, St. Paul, pp 19-31 Batey IL, Curtin BM.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta.
- Brotodjojo, L. C. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Budiarti, G. I., Wulandari, A., dan Mutmaina, S. 2020. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Modifikasi Hydrogen Rich Water Kepada Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Teknologi dan Aplikasi*, 1(1): 11-16.

- Canti, M., Siswanto, M., dan Lestari. 2022. Evaluasi Kualitas Mi Kering dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Agritech*, 42(1): 39-47.
- Dhiyas, A., dan 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): 499-503.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Gumolung, D. 2017. Analisis Beta Karoten dari Ekstrak Jonjot Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Journal of Chemistry*, 2(2): 69-71.
- Hardiyanti dan Nisah, K. 2019. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *AMINA*, 1(3): 103-107.
- Hartati, N. S., dan Prana, T. K. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta L. Schott*). *Jurnal Natur Indonesia*, 6(1): 29-33.
- Hasnelly., Nurminabari, I. S., dan Meiliawati, A. 2020. Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) dengan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea Batatas L*) dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2): 44-56.
- Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Kanisius, Yogyakarta.
- Indrianti, N., Afifah, N., dan Sholichah. 2019. Pembuatan Tepung Komposit dari Pati Ganyong/Garut dan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Baku Flat Noodle. *Biopropal Industri*, 10(1): 49-63.
- Julianti, E., Rusmarilin, H., dan Yusraini, E. 2017. Functional and Rheological Properties of Composite Flour from Sweet Potato, Maize, Soybean and Xanthan Gum. *Journal of The Saudi Society of Agriculture Sciences*, 16(2): 171-177.
- Kaemba, A., Suryanto, E., dan Mamujaja, C. F. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poiret*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1): 1-8.

- Karmakar, R., Ban, D. K., dan Ghosh, U. 2014. Comparative Study of Native and Modified Starches Isolated from Conventional and Nonconventional Sources. *In Food Res J*, 21: 597-602.
- Lestari, W. S., dan Yusuf, A. 2019. Pengaruh Kualitas Makanan dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Steak Jongkok Karawang. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 5(2): 94-101.
- Munte, E. T., Lubis, L. M., dan Sinaga, H. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Bubur Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan*, 7(1): 28-38.
- Noviati, T. D., dan Purwani, E. 2017. Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Garut dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Seminar Nasional Gizi Program Studi Ilmu Gizi UMS*: 188-195.
- Nurlita., Hermanto., dan Asyik, N. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3): 562-574.
- Ohtani, dkk. 2000. *New Antioxidant From The African Medicinal Herb Thonginia Sanguinea*. *J Nat Prod*. 63: 676-679.
- Ojo, M. O., Ariaahu, C. C., dan Chinma, E. C. 2017. Proximate, Functional and Pasting Properties of Cassava Starch and Mushroom (*Pleurotus Pulmonarius*) Flour Blends. *American Journal of Food Science and Technology*, 5(1): 11-18.
- Permadi, I. S., Mismawati, A., Zuraida, I., Diachanty, S., dan Pamungkas, F. 2022. Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Naget Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Media Hasil Perikanan*, 10(1): 1-6.
- Pratiwi, W. 2015. *Produk Instan Jadi Solusi, Tepung Praktis Makin Digemari*. <http://www.marsindonesia.com>. Diakses pada tanggal 27 Januari 2022.
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2): 121-130.
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. 2019. Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Biota*, 4(2): 50-62.

- Putri, R. I. H., Suroso, E., Yuliandari, P., dan Utomo, T. P. 2022. Strategi Pengembangan Produk Pangan Olahan Berbahan Dasar Tepung Labu Kuning Di Kota Bandar Lampung (Studi Kasus Di Home Industri B.Co Bandar Lampung). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1): 12-28.
- Radyaswati. 2005. *Penggunaan Labu Kuning dalam Pembuatan Saos Sambal*. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. UGM, Yogyakarta.
- Reza, U., Putra, B. S., dan Nurba, D. 2019. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Natrium Metabisulfit Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3): 115-124.
- Ripi, V. I. 2011. *Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch)*. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional, Jawa Timur.
- Riskawati., Tawali, A. B., dan Dirpan, A. 2022. Scale Up Produksi Tepung Premix Otak-Otak Berbasis Surimi pada Usaha Kecil. *Journal of Agro-industry Engineering Research (JAIER)*, 1(6): 36-42.
- Rismaya, R., Syamsir, E., dan Nurtama, B. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1): 58-68.
- Selvakumaran, L., Shukri, R., Ramli, N. S., Pak Dek, M. S., Ibadulah, W. Z. W. 2019. Orange Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) Pure Improved Physicochemical Properties and Sensory Accepted of Brownies. *Journal of Saudi Society of Agriculture Science*, 18: 332-336.
- Soekarto, S. T. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Soekarto, S. T. 2000. *Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat*. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000, Bogor.
- Soleha, A. R., Lumbessy, S. Y., dan Azhar, F. 2022. Pemanfaatan Campuran Tepung Bunga Marigold (*Tegates sp.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata D.*) pada Budidaya Ikan Mas Koki (*Carassius auratus*). *Jurnal Budidaya Perairan*, 10(2): 144-156.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., dan Avianti, T. M. 2021. *Chemical Characteristic of Steamed Pumpkin Brownies Premix*. IOP Publishing 672(2021)012054.

- Sudarman, M. 2018. *Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Makasar, Makasar.
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius, Jakarta.
- Suprpti, L. 2005. *Dasar – Dasar Teknologi Pangan*. Penerbit Vidi Ariesta, Surabaya.
- Syahsudarmi, S. 2020. Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home Industry (Studi Kasus pada Home Industri “Ollanda Brownies” Panam Pekanbaru). *Jurnal Eko dan Bisnis*, 11(3): 216-225.
- Thenir, R., Ansharullah., dan Wahab, D. 2017. Pengaruh Subtitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbitas moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Analisis Proksimat Kue Bolu Mangkok. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(1): 360-369.
- Trisnawati, W. 2017. Analisis Indeks Glikemik dan Komposisi Gizi Keripik Simulasi Substitusi Tepung Bekatul dengan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3): 143-147.
- Van Steenis, C. G. G. J. 2003. *Flora*. Hal 233-236. PT. Pradya Paramita, Jakarta.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjianingati, Park, K.H., dan Kang, W.W. 2018. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1): 29-38.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Widayati, E., dan Damayanti, W. 2007. *Aneka Pengolahan dari Labu Kuning*. Trubus Agrisarana, Jakarta.
- Widowati, S., Sudaryono., dan Santosa, B. A. S. 2005. Evaluasi Teknologi Tepung Instan dari Jagung Brondong dan Mutunya. *Jurnal Pascapanen*, 2(2): 18-27.
- Wijaya, F. D., dan Wahyono, A. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Labu Kuning. *AGROPROSS: National Conference Proceedings of Agriculture: 72-78*.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka, Jakarta.

Wirakartakusumah, A., Subarna, M., Arpah, D., Syah, S. I., dan Busiwati. 1992. *Petunjuk Laboratorium: Peralatan dan Unit Proses – Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Wulandari, E., Sukarminah, E., Mardawati, E., dan Furi, H. L. 2019. Profil Gelatinisasi Tepung Sorgum Putih Termodifikasi α -Amilase. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2): 173-179.