

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggreni, D., Pranawa, I. M. S., & Triani, L. (2013). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Sumber Karoten Dalam Pembuatan Mie Basah. In L. P. Wrasati, I. G. A. L. Triani, & I. W. Arnata (Eds.), *Prosiding Seminar Nasional, Program Studi Teknologi Industri Pertanian bekerja sama dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agriindustri (APTA) "Peran Teknologi Industri Pertanian dalam Pembangunan Agroindustri yang Berkelanjutan di Indonesia"* (pp. 682–688). Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana Bukit Jimbaran-Badung Bali.
- Anonim. (2013). Modul Pengujian Organoleptik. In *Universitas Muhammadiyah Semarang*. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang. <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>
- Arif, D. Z., Cahyadi, W., & Firdhousa, A. S. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 180–189. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i3.1267>
- Basuki, E. K., Rosida, R., & Akhiriningsih, P. (2016). Kajian Kualitas Cake Pisang Tanduk Kukus Dengan Variasi Penggunaan Tepung Terigu dan Telur. *Jurnal Rekapangan*, 10(1), 50–60.
- Budiarti, G. I., Wulandari, A., & Mutmaina, S. (2020). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Modifikasi Hydrogen Rich Water Kepada Masyarakat. *SPEKTA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Teknologi Dan Aplikasi*, 1(1), 11–16.
- Christenson, M. E., Tong, C. H., & Lund, D. B. (1989). Physical Properties of Baked Products as Functions of Moisture and Temperature. *Journal of Food Processing and Preservation*, 13(13), 201–217. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.1989.tb00101.x>
- Dea, A., & Noviyanti, S. (2020). *Brownies Punya 3 Tipe, Apa bedanya?* Artikel Indonesia Terhubung. <https://indonesiaterhubung.id/artikel/392/brownies-punya-3-tipe-apa-bedanya>
- Dhiyas, A., & 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(Jilid 4), 499–503. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha*, 8(2), 59–74.
- Figoni, P. (2010). *How Baking Works* (3rd ed.). John Wiley & Sons, Inc. [https://books.google.co.id/books/about/How\\_Baking\\_Works.html?id=8ZpUDwAAQBAJ&redir\\_esc=y](https://books.google.co.id/books/about/How_Baking_Works.html?id=8ZpUDwAAQBAJ&redir_esc=y)
- Friedman, M. (1996). Food Browning and Its Prevention: An Overview. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44(3), 631–652. <https://doi.org/10.1021/jf950394r>
- Giannou, V., & Tzia, C. (2016). Addition of Vital Wheat Gluten to Enhance the Quality Characteristics of Frozen Dough Products. *Foods*, 5(1), 1–10. <https://doi.org/10.3390/foods5010006>
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb dan Mutu Organoleptik Sponge Cake yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 169–174. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/teknangan/article/view/23341>
- Igfar, A. (2012). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. In *Skripsi, Universitas Hasanuddin Makassar Repository*. Universitas Hasanuddin.
- Irmarianti, V. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas Brownies Kukus [Universitas Negeri Jakarta]. In *Repository Universitas Negeri Jakarta*. [http://repository.unj.ac.id/2506/3/BAB II.pdf](http://repository.unj.ac.id/2506/3/BAB%20II.pdf)
- Ismayani, Y. (2007). *Brownies Kukus dan Panggang Favorit* (Y. Koen (ed.)). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Jati, A. S. A., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, F. S. (2016). Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Minuman Sinbiotik Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Variasi Waktu Fermentasi. *E-Journal UAJY*, 1–16.
- Julianto, R. P. D., & Sumiati, A. (2017). Identifikasi Labu Nusantara (*Cucurbita moschene Dutchene*) Sebagai Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat. *Jurnal Hijau Cendekia*, 2(1), 15–20.
- Kabupaten Sidoarjo, B. K. P. (n.d.). *Labu Kuning*. PPID Kementerian Pertanian

Republik Indonesia. Retrieved June 22, 2022, from [http://ppid.pertanian.go.id/doc/1/Olahan Pangan Labu Kuning.pdf](http://ppid.pertanian.go.id/doc/1/Olahan_Pangan_Labu_Kuning.pdf)

Kaur, S., Panghal, A., Garg, M. K., Mann, S., Khatkar, S. K., Sharma, P., & Chhikara, N. (2020). Functional and nutraceutical properties of pumpkin – a review. *Nutrition and Food Science*, 50(2), 384–401. <https://doi.org/10.1108/NFS-05-2019-0143>

Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, P. P. P. D. N. (Badan P. dan P. P. (2020). Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional. In *Kementerian Perdagangan Republik Indonesia* (Vol. 1, Issue 2). <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v1i2.733>

Kumar K., A., & Sharma, G. K. (2016). Functionality of Different Surfactants on the Rheological and Micro-structural Characteristics of Multigrain Premix Incorporated Wheat Flour. *Journal of Texture Studies*, 48, 1–33. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12209>

Liu, S., Chen, D., & Xu, J. (2018). The Effect of Partially Substituted Lupin, Soybean, and Navy Bean Flours on Wheat Bread Quality. *Food and Nutrition Sciences*, 09(07), 840–854. <https://doi.org/10.4236/fns.2018.97063>

Muchtadi, D. (2012). 6 Serat Pangan. In *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif* (pp. 155–184). CV. Alfabeta.

Mulyati, A. (2015). *Pembuatan Brownies Panggang Dari Penambahan Lemak Yang Berbeda* [Universitas Negeri Semarang]. [https://node2.123dok.com/dt03pdf/123dok/000/211/211743.pdf.pdf?X-Amz-Content-Sha256=UNSIGNED-PAYLOAD&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=aa5vJ7sqx6H8Hq4u%2F20220508%2F%2Fs3%2Faws4\\_request&X-Amz-Date=20220508T224459Z&X-Amz-SignedHeaders=host&](https://node2.123dok.com/dt03pdf/123dok/000/211/211743.pdf.pdf?X-Amz-Content-Sha256=UNSIGNED-PAYLOAD&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=aa5vJ7sqx6H8Hq4u%2F20220508%2F%2Fs3%2Faws4_request&X-Amz-Date=20220508T224459Z&X-Amz-SignedHeaders=host&)

Ong, F., Widjajaseputra, A. I., & Trisnawati, Y. C. (2015). Pengaruh Proporsi Margarin dan Puree Pisang Ambon Sebagai Fat Mimetic Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Reduced Fat Steamed Brownies. *Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(1), 46–54.

Open, W. A. (2017). *Pengaruh Variasi Jenis Gula Terhadap Ketebalan, Rendemen, dan Uji Organoleptik Nata de Naya* [Universitas Sanata Dharma Yogyakarta]. [https://repository.usd.ac.id/12072/2/131434051\\_full.pdf](https://repository.usd.ac.id/12072/2/131434051_full.pdf)

Pangki, S. A. (2009). Brownies Kukus dari Tepung Ubi Jalar. *HomeEc Jurnal*

*Teknologi Kerumahtanggaan*, 8(1), 723–838.

- Pramono, Y. B., Nurwantoro, N., Handayani, D., Mulyani, S., & Wibowo, C. H. (2021). Physical , Chemical , Stickiness and Organoleptic Characteristics of Analog White Sweet Potato Rice With The Addition of Pumpkin Flours. *Reframing Food Sovereignty After Covid-19 2021, IOP Conf. Series: Erath and Environmental Sciences*, 803, 1–10. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/803/1/012039>
- Pramudito, & Salim, C. (Sekolah T. P. T. (2019). Substitusi Ubi dengan Labu Kuning pada Pembuatan Kue Talam Ubi. *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 92–100. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/jp>
- Promsakha, P., Jangchud, K., & Jangchud, A. (2018). Optimization of Pumpkin and Feed Moisture Content to Produce Healthy Pumpkin-Germinated Brown Rice Extruded Snacks. *Agriculture and Natural Resources*, 52(6), 550–556. <https://doi.org/10.1016/j.anres.2018.11.018>
- Putri, B. M., Wulandari, Y. W., & Mustofa, A. (2020). Karakteristik Brownies Kukus Tepung Jewawut (*Setarica italica*) dan Tepung Maizena dengan Pengaruh Lama Proses Pengukusan. *JURNAL TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PANGAN*, 5. <https://doi.org/10.2307/3615019>
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2019). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 4(2), 50–62. <https://doi.org/10.24002/biota.v4i2.2471>
- Rahman, A. N. F., Bilang, M., & Ikawati, L. N. (2020). Physical and Proximate Analysis of Green Banana Cake Premix Flour. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 486, 012–051. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/486/1/012051>
- Risti, Y., & Rahayuni, A. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka, dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(4), 696–703. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Rohmah, A. N. (2020). *Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Brownies Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Serat Pangan* [Poltekkes Kemenkes Yogyakarta]. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/3410/5/Chapter 2.pdf>

- Rolnik, A., & Olas, B. (2020). Vegetables from the Cucurbitaceae family and their products: Positive effect on human health. *Nutrition*, 78, 110788. <https://doi.org/10.1016/j.nut.2020.110788>
- Rusdan, I. H. (2017). Analisa Serat. In *Universitas Brawijaya*. Universitas Brawijaya Malang. [http://foodnutrition.lecture.ub.ac.id/files/2017/06/Analisa-Serat\\_Ilzamha.pdf](http://foodnutrition.lecture.ub.ac.id/files/2017/06/Analisa-Serat_Ilzamha.pdf)
- Salehi, F., Kashaninejad, M., Asadi, F., & Najafi, A. (2016). Improvement of Quality Attributes of Sponge Cake Using Infrared Dried Button Mushroom. *Journal of Food Science and Technology*, 53(3), 1418–1423. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-2165-9>
- Salihat, R. A., & Putra, D. P. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Ungu Terhadap Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2). <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i2.2942>
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Pengaruh Penambahan telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agritech*, 35(01), 1. <https://doi.org/10.22146/agritech.9413>
- Selvakumaran, L., Shukri, R., Shazini, N., Sabri, M., & Dek, P. (2017). Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences Orange sweet potato (*Ipomoea batatas*) puree improved physicochemical properties and sensory acceptance of brownies. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.jssas.2017.09.006>
- Septiana, R., Zaini, M. A., & Alamsyah, A. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Tiwul dan Tepung Terigu Terhadap Kadar Serat dan Organoleptik Brownies Kukus. *Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri, Universitas Mataram*, 1–12. [http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127%0Ahttp://publicacoes.cardiol.br/portal/ijcs/portugues/2018/v3103/pdf/3103009.pdf%0Ahttp://www.scielo.org/co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0121-75772018000200067&lng=en&tlng=](http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127%0Ahttp://publicacoes.cardiol.br/portal/ijcs/portugues/2018/v3103/pdf/3103009.pdf%0Ahttp://www.scielo.org/co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-75772018000200067&lng=en&tlng=)
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Oktavia, S., Yudiastuti, N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata L*) terhadap

- Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 21(1), 18–21.
- Subaktillah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Avianti, T. M. (2021). Chemical characteristic of steamed pumpkin brownies premix flour. *The 3rd International Conference On Food and Agricultural. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 672, IOP. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/672/1/012054>
- Suryani, N., Yasmin, F., & Jumadianor, D. (2014). Pengaruh Proporsi Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) terhadap Mutu (Karbohidrat dan Serat) Serta Daya Terima Kue Kering (Cookies). *Jurnal Jurkessia*, 4(3), 1–6.
- Tawali, A. B., Manggabarani, S., Ramli, A. R., Sirajuddin, S., Made, S., & Mahendratadatta, M. (2019). Premix Flour for Preparation of Empek-Empek Based on Surimi Technology. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 355(012079), 1–4. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/355/1/012079>
- Tawali, A. B., Wakiah, N., Ramli, A. R., Mahendradatta, M., Tawali, S., & Made, S. (2018). Premix Formulation for Making the Indonesian Premix Otak-Otak. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 157, 012–033. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/157/1/012033>
- Technology, T. (n.d.). *Overview of Texture Profile Analysis*. Texture Technologies. <https://texturetechnologies.com/resources/texture-profile-analysis>
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan , Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning*. 3(4), 135–140.
- Tuapattinaya, P. M. J. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus acoroides*), Serta Implikasinya Bagi Pembelajaran Masyarakat di Pulau Osil Kabupaten Seram Bagian Barat. *Biosel: Biology Science and Education*, 5(1), 46. <https://doi.org/10.33477/bs.v5i1.484>
- Wahyono, A., Dewi, A. C., Oktavia, S., Jamilah, S., & Kang, W. W. (2020). Antioxidant Activity and Total Phenolic Contents of Bread Enriched with Pumpkin Flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science; Second International Conference on Food and Agriculture 2019*, 411(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/411/1/012049>
- Wahyono, Agung, Kurniawati, E., Kasutjaningati, K., Park, K.-H., & Kang, W.-W. (2018). Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya.

*Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 29–38.  
<https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.29>

Wahyono, Agung, Lee, S., Kang, W., & Park, H. (2016). *Improving Bread Quality Using Co- Cultures of Saccharomyces Cerevisiae, Torulaspora Delbrueckii JK08, and Pichia Anomala JK04* (Vol. 28).

Wahyono, Agung, Tifania, A. Z., Kurniawati, E., Kasutjjaningati, K., Kang, W. W., & Chung, S. K. (2018). Physical properties and cellular structure of bread enriched with pumpkin flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 1st International Conference on Food and Agriculture 2018*, 207(1), 0–6. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/207/1/012054>

Washington Regional, H. R. (2017). *Benefits of Pumpkin*. Washington Regional Website.  
<https://www.wregional.com/Uploads/Public/Documents/HealthyRecipes/Benefits of Pumpkin.pdf>

Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.

Wulandari, Asyik, N., & Sadimantara, M. S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata L*) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Brownies Kukus Sebagai Makanan Selingan Tinggi  $\beta$  -Karoten. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(3), 2188–2203.

Yudiastuti, S. O. N., Wahyono, A., & Subaktillah, Y. (2021). Carotene Reduction Level in The Processing of Pumpkin Instant Brownies. *Journal Research of Social Science, Economics, and Management*, 1(4), 398–405.  
<https://doi.org/10.36418/jrssem.v1i4.36>

Yudiastuti, S. O. N., Wahyono, A., & Subaktillah, Y. (2021). *Brownies Kukus Labu Kuning (Cucurbita Moschata)* (M. (SK B. N. R. K. 1446. 0174. 2019) Nasrudin (ed.)). Penerbit NEM. [https://play.google.com/books/reader?id=s-M\\_EAAAQBAJ&pg=GBS.PA29&printsec=frontcover](https://play.google.com/books/reader?id=s-M_EAAAQBAJ&pg=GBS.PA29&printsec=frontcover)

Yulendra, L., & Ali, M. (2018). Pemanfaatan kulit pisang untuk pembuatan brokupis (brownies kulit pisang). *Media Bina Ilmiah*, 12(12), 667–674.

Zain, C. A. T., & Pangesthi, L. T. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lapis Surabaya (Layer Cake). *E-Journal Tata Boga*, 8(1), 165–176.