

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S., Soetardjo, S., dan Soekatri, M. 2011. *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Aliyah, S., dan Indah, S. S. 2018. Perbandingan Formula Enteral Rendah Lemak Berbasis Tepung Edamame dengan Formula Komersial Rendah Lemak. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 13(1): 1-11.
- Astari K., Yuniarti, A., Sofyan E. T., dan Setiawan M. R. 2016. Pengaruh Kombinasi Pupuk N, P, K Dan Vermikompos Terhadap Kandungan C-Organik, N Total, C/N Dan Hasil Kedelai (*Glycine Max (L.) Merrill*) Kultivar Edamame Pada Inceptisols Jatinangor. *Jurnal Agroekotek*, 8(2): 95-103.
- Artika, S., dan Fitriani, D. 2017. Pengaruh Ukuran Benih dan Varietas Terhadap Viabilitas dan Vigor Benih Kacang Kedelai (*Glycine max (L) Merrill*). *Jurnal Agriculture*, 11(4).
- anam, N. ., Bitu Faraza, F. ., & Hasbiyati, H. . (2020). Kewirausahaan Selai Kedelai Edamame Kaya Manfaat dan Nutrisi. *JURNAL BIOSHELL*, 8(1), 1–8.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat – Persyaratan Standar No SNI 01 2886 : 2000.
- Badan Standardisasi Nasional 2014. Syarat Mutu Margarine – Persyaratan No SNI 3541:2014.
- Badan Standardisasi Nasional 2015. Syarat Mutu Air Mineral – Persyaratan No SNI 3553:2015.
- Badan Standart Nasional. 1988. Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Gula Kristal. SNI 3140.3:2010. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional 1995. Syarat Mutu Tepung Jagung – Persyaratan No SNI 01 3727 : 1995.
- Budiman, L., Doekarto, S.T., dan Apriyantono, A. 1984. *Karakteristik Buah Labu (Cucurbita moschata D.)*. Buku Pendidikan Ilmu & Teknologi Pangan, Vol III.
- Budiarti, Gita Indah, Ayu Wulandari, and Siti Mutmaina. "Pemanfaatan tepung labu kuning modifikasi hydrogen rich water kepada masyarakat." *SPEKTA (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Teknologi dan Aplikasi)* 1.1 (2020): 11-16.

- Badan Pusat Statistik (BPS). 2012. *Statistik daerah kecamatan umbulharjo*. Badan pusat statistik, Yogyakarta.
- Fitriyani, R., Widanti, Y. A., dan Mustofa, A. 2021. Karakteristik Flakes Bekatul-Mocaf Dengan Variasi Penambahan Buah Bit. *JITIPARI*, 6(2): 75-87.
- Foschia, M., Peressini, D., Sensidoni, A., dan Brennan, C. S. 2013. The effect of dietary fibre addition on the quality of common cereal products. *Journal of Cereal Sci*, 8(4): 216-227.
- Gupta, R. K. 1990. *Processing of Fruits, Vegetables and Other Food Processing (Processed Food Industries)*. SBP of Consultant Engineers, New Delhi.
- Halimah, R. N., dan Rahmawati, F. 2021. Substitusi Puree Labu Kuning Terhadap Donat Untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Hantoro, I., Maria, E., Rika P, Albertha., Sringing P, Meniek. 2012. The Existing Model Identification of Cucurbita Sp(Yellow Pumpkin) Agro Industri Supply Chain Management in Getasan Sub-District, Semarang Regency. Karya Ilmiah. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Kanisius, Yogyakarta.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Badan Litbang Kehutanan, Jakarta.
- 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.
- Kurniawati, E. 2015. Tepung Edamame (*Glycine max (L) Merrill*) Sebagai Sumber Serat Pangan dan Oligosakarida: Karakterisasi Sifat Kimia dan Fisikokimia Serta Efek Fisiologisnya. [http://etd.repository.ugm.ac.id/home/detail\\_pencarian/88141](http://etd.repository.ugm.ac.id/home/detail_pencarian/88141).
- Kusummayanti dan Herry Santosa. 2015. Swelling Power and Water Solubility of Cassava and Sweet Potatoes Flour. *Journal Procedia Enviromentals Science*, (23): 164-167
- Latifa, A. 2015. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Dan Labu Kuning La3 (*Cucurbita Moschata*). 27. <http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/65672/AinulLatifah-101810401034.pdf?sequence=1>.
- Mayastuti, A. 2002. Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (*Ipomoea batatas (L)*).

- Lam) Cilembu. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mahendra A.Y., dan Oktarina. 2017. Respon Kedelai Edamame (*Glycine Max. L Merill*) Terhadap Waktu Aplikasi Dan Konsentrasi Pestisida Nabati Gadung. *Jurnal Agritrop*, 15(1): 44-54.
- Ningtyas, K. R. 2018. Optimasi Formulasi Breakfast Meal *Flakes* (Pangan Sarapan) Pisang dengan Penambahan Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2): 32-37.
- Nur R., Lioe H.N., Palupi N.S., Nurtama B. 2018. Optimasi Formula Sari Edamame Dengan Proses Pasteurisasi Berdasarkan Karakteristik Kimia dan Sensori. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2): 88-99.
- Purnamasari, I. W., Dwi, W., dan Putri, R. 2015. Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas Effect of Pumpkin Flour and Addition of Sodium Bicarbonate on Taro *Flakes* Characteristics. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4): 1375–1385.
- Restuti, A. N., Yulianti, A., dan Rahmawati, D. 2019. Potensi Ubi Jalar Menjadi Produk Inovasi *Flakes* Ubi (Flabi) Bernilai Jual Tinggi. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember*. ISBN: 978-602-14917-8-2.
- Reifa. 2005. Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung serta Mencegah Kanker. *Majalah Kartini* nomor : 2134 Hal.148.
- Simpson, M. G. 2006. *Plant systematics*. Elsevier Academic Pres Publivation, London.
- Subaktillah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., dan 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.
- Sukarno., Sugiarti, C. W. A. I., dan Budijanto, S. 2020. Pengembangan Formula Sereal Sarapan Berbasis Beras Hitam Pecah Kulit, Kacang Merah, dan Wijen. *Jurnal Pangan*, 29(3): 181-190.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers, Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008, Universitas Lampung, 17-18 November 2008.
- Taringan, A. M., Nurali, E. J. N., & Taroreh, M. (2019). Pengaruh Substitusi Pisang Goroho Dan Kacang Merah Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Sensoris *Flakes* Edamame (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Makanan Bebas Gluten Bebas Kasein. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2): 39–51.

- Utami, N. R., dan Prasetyawati, Z. T. 2020. Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2): 55-61.
- Wandira, C. A., Putri, A. T., Maulida, T., dan Shara, Y. 2022. Inovasi Makanan Ringan Berbahan Labu Kuning Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Desa Patumbak. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, 6(1): 168-172.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta, Gramedia Pustaka Utama.
- Marella, Omar Luthfi. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar kuning Dengan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Flakes*. 2021. PhD Thesis. Politeknik Negeri Jember.
- Kurniawan, L. k., Dwi, I., & Siswanti. 2020. Karakteristik Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Panelis pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XIII(1), 20–2
- PURNAMASARI, Ika Winda; PUTRI, Widya Dwi Rukmi. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2014, 3.4.
- Mardiah, Tiana Fitrilia, Sri Widowati, Sumi Fitri Andini. 2020. Komposisi Proksimat pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita* sp). *Jurnal Agroindustri Halal* 6(1): 97 – 104.