

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., Ramadhan, G. R., & Betaditya, D. (2019). Formulasi Flake Mohiro Dari Mocaf-Beras Hitam Dengan Penambahan Kacang Koro Pedang Sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein Dan Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4), 130–136. <https://doi.org/10.17728/jatp.3009>
- Ambarsari, I., Sarjana, & Choliq, A. (2009). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Standarisasi*, 11(3), 212–219.
- Badan Standardisasi Nasional. (1996). Syarat Mutu Susu Sereal. Persyaratan No. Sni 01-4270-1996.
- 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 Standardisasi Nasional. (2015). Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat. Persyaratan No. Sni 2886:2015.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Syarat Mutu Krimer Nabati Bubuk. Persyaratan No. Sni 4444:2009.
- Badan Standardisasi Nasional. (2010). Syarat Mutu Gula Kristal Putih. Persyaratan No. Sni 3140.3:2010.
- BPS. (2017). Luas Panen, Produktivitas, Dan Produksi Komoditi Ubi Jalar Di Jawa Timur. *Statistik Indonesia. Badan Pusat Statistik*.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata* Durh) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll The Physicochemical And Sensory Assessment Of Pumpkin Flour (*Curcubita Moschata* Durh) As The Substitution Of Wheat Flour I. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13–19. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Damayati, D. S., Rusmin, M., & M, S. H. (2018). Analisa Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Ungu Putih Dan Kuning (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Alternatif Peningkatan Gizi. *Al-Sihah : Public Health Science Journal*, 10(1), 108–119.

- Foschia, M., Peressini, D., Sensidoni, A., & Brennan, C. S. (2013). The Effect Of Dietary Fibre Addition On The Quality Of Common Cereal Products. *Journal Cereal Sci* 58, 2, 216–227.
- Ginting, E., Antarlina, S. S., & Utomo, J. S. (2006). Teknologi Pasca Panen Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi Pangan Dan Pengembangan Agroindustri. *Buletin Palawija*, 11, 15–28.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Kandungan Karbohidrat Dan Protein Cookies. *Gorontalo Journal Of Public Health*, 3(1), 41–50. <https://doi.org/10.32662/Gjph.V3i1.892>
- Hendrasty. (2003). *Tepung Labu Kuning Pembuatan Dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta Kanisius.
- Hutomo, H., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 7–14.
- Kano, M., Takayanagi, T., Harada, K., Makino, K., & Ishikawa, F. (2005). Antioxidative Activity Of Anthocyanins From Purple Sweet Potato, *Ipomoea Batatas* Cultivar Ayamurasaki. *Bioscience, Biotechnology And Biochemistry*, 69(5), 979–988. <https://doi.org/10.1271/Bbb.69.979>
- Ketaren, S. (2008). *Minyak Dan Lemak Pangan*. Ui Press, Jakarta.
- Kwon, Y.-I., Apostolidis, E., Kim, Y.-C., & Shetty, K. (2007). Health Benefits Of Traditional Corn , Beans , And Pumpkin : In Vitro Studies For Hyperglycemia And Hypertension Management. *Journal Of Medicinal Food*, 10(2), 266–275. <https://doi.org/10.1089/Jmf.2006.234>
- Mahmudah, N. A., Amanto, B. S., & Widowati, E. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda (*Musa Paradisiaca Balbisiana*) Dengan Substitusi Pati Garut. *Urnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 32.
- Mardiah, Fitrilia, T., Widowati, S., & Andini, S. F. (2020). Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Sp*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 97–104.
- Meliana, Sabariman, M., & Azni, I. N. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Dan Konsentrasi Pengemulsi Lesitin Terhadap Mutu Muffin. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 3(1), 8–17. <https://doi.org/10.36441/Jtepakes.V3i1.530>

- Muchlisah, N., Basuki, E., & Handito, D. (2018). Pengaruh Rasio Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Labu Kuning Terhadap Komponen Gizi Dan Mutu Sensoris Flakes Ubi Jalar Ungu. *Artikel Ilmiah*, 1–14.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. (2014). Studi Pembuatan Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian Penambahan Telur Dan Cmc). *Prosiding Seminar Nasional Bks Ptn Barat*, 15(1), 1186–1194.
- Nawirska, A., Figiel, A., Kucharska, A. Z., Sokol-Letowska, A., & Biesiada, A. (2009). Drying Kinetics And Quality Parameters Of Pumpkin Slices Dehydrated Using Different Methods. *Journal Food Engineering*, 1, 14–20.
- Ningtyas, K. R. (2018). Optimasi Formulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Pisang Dengan Penambahan Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2), 32–37. <https://doi.org/10.31970/Pangan.V3i2.12>
- Nurhidayati, A., Dewi, S., & Narsih, N. (2017). Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 163–170.
- Papunas, M. E., Djarkasi, G. S. S., & Moningka, J. C. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea Mays L*), Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*, Sp) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*). *Skripsi*, Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sam Ratula. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/download/2494/2030>
- Paramashinta, H. (2018). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Dan Labu Kuning La3 (*Cucurbita Moschata*). *Universitas Jember:Jember*.
- Pereira, A. M., Krumreich, F. D., Ramos, A. H., Krolow, A. C. R., Santos, R. B., & Gularte, M. A. (2020). Physicochemical Characterization, Carotenoid Content And Protein Digestibility Of Pumpkin Access Flours For Food Application. *Food Science And Technology (Brazil)*, 40(2), 691–698. <https://doi.org/10.1590/fst.38819>
- Pradita, N., Widanti, Y. A., & Wulandari, Y. W. (2021). Formulasi Egg Roll Ubi Jalar Ungu-Kuning Dan Putih (*Ipomoea Batatas L*) Dengan Substitusi Kacang Kedelai (*Glycine Max Merrill*). *Jitipari*, 6(2), 14–24.
- Priyono, E., Ninsix, R., & Apriyanto, M. (2018). Studi Pencampuran Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dengan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Biskuit Yang Dihasilkan. *Teknologi Pertanian*, 7(1), 8–20.

- Purnamasari, I. W., Dwi, W., & Putri, R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas Effect Of Pumpkin Flour And Addition Of Sodium Bicarbonate On Taro Flakes Characteristics. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1375–1385.
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning Dengan Perlakuan Blanching Dan Perendaman Na Metabisulfit. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 121–130. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4392>
- Ramadhani, G. A., Izzati, M., & Parman, S. (2021). Analisis Proximat, Antioksidan Dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, Xx(2), 32–39.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7. [Http://jurnal.utu.ac.id/jtpp/article/view/2043](http://jurnal.utu.ac.id/jtpp/article/view/2043)
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 46–56. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V14i1.6309>
- SNI 01-2891-. (1992). Cara Uji Makanan Dan Minuman Sni 01-2891-1992. *Sni 01-2891-1992*, 1–32.
- Soekarto, T. S. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara.Jakarta.
- Tarigan, A. M., Nurali, E. J. N., & Taroreh, M. (2019). Pengaruh Substitusi Pisang Gorocho Dan Kacang Merah Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Sensoris Flakes Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Makanan Bebas Gluten Bebas Kasein. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 39–51.
- Thenir, R., & Wahab, D. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Analisis Proksimat Kue Bolu Mangkok. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 360–368.
- TKPI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.

- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan Dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 135–140.
- Tsaalitsati, I. I., Ishartani, D., & Kawiji. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Varietas Beta 2 Dengan Pengaruh Perlakuan Pengupasan Umbi. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(2),1927.
<https://jurnal.uns.ac.id/teknosainspangan/article/view/4896/4276>
- Utami, I. A. S. N., & Dinata, I. M. K. (2018). Hubungan Antara Sarapan Dengan Sustained Attention Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran Universitas Udayana. *E-Jurnal Medika*, 7(12), 1–6.
- Winarno, F. . (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Pt. Gramedia Pustaka.
- Yuliansar, Ridwan, & Hermawati. (2020). Karakterisasi Pati Ubi Jalar Putih, Orange, Dan Ungu. *Saintis*, 1(2), 1–13.