

DAFTAR PUSTAKA

- Ahrne L, Anderson CG, Floberg P, Rosen J, Lingnert H. 2007. Effect of crust temperature and water content on acrylamide formation during baking of white bread: Steam and falling temperature baking. *LWT-Food Sci Technol.* 40: 1708-1715.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2004. Labu Kuning Penawar Racun dan Cacing Pita Yang Kaya Anti Oksidan. [www.gizi.net/cgi-bin/berita_ifullnews.cgi?](http://www.gizi.net/cgi-bin/berita_ifullnews.cgi?Diakses17/12110) Diakses 17/12110.
- Badan Pusat Statistik (BPS), *Jakarta Dalam Angka 2006*, Jakarta, 2006
- Badan Litbang Pertanian, 2011. Inovasi Mekanisasi Mendukung Penyediaan Energi Rumah Tangga Petani, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta Selatan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2011. *Pengawas Klaim Dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta (ID): Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Basri, T, H. 2011. Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Makanan Berserat Dengan Pola Konsumsi Makanan Berserat Pada Mahasiswa Angkatan 2008-2011 Fakultas Kedokteran Universitas Lampung. Skripsi. Universitas Lampung.
- Brotodjojo, L. C. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ebook Pangan. 2006. *Serat Makanan dan Kesehatan*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/SERAT-MAKANAN-DAN-KESEHATAN.pdf>. Diakses pada tanggal 6 Mei 2018
- Faridah, A, dkk. 2008. *PATISERI JILID I Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Gustiara, I. 2012. Gambaran konsumsi sayuran dan buah pada siswa SMA Negeri 1 Pekanbaru tahun 2012. [Skripsi]. Medan : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Haliza, dkk. 2012. *Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies berbasis tepung talas banten (Xanthosoma*

Undipes K Koch) sebagai alternatif pangan sumber serat. Jurnal Pascapanen 9(2) 2012 : 96

- Hartati, M. E. 2011. Variasi penggunaan tepung terigu dan labu kuning untuk naget (variation of wheat flour and pumpkin to nugget). Volume XLVIII, No.3, pp 39-47. Surabaya.
- Hendrasty. 2003. *Tepung Labu Kuning, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Junaidi dan Noviyanda. 2016. Kebiasaan Konsumsi Fast Food terhadap Obesitas pada Anak Sekolah Dasar Banda Aceh. *Jurnal Action: Aceh Nutrition Journal 1(2): 78-82*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes). *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
<http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Risesdas%202013.pdf>. Diakses pada tanggal 6 Maret 2018
- Khomsan, A. 2014. *Serat Gizi yang Terlupakan*. Artikel. Center of Excellence on Health and Medicine Institute of Tropical Disease Universitas Airlangga. <http://itd.unair.ac.id/index.php/health-news-archive/99-serat-gizi-yang-terlupakan.html>. Diakses pada tanggal 6 Mei 2018.
- Kristiani, Y. 2016. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata D.)* Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Makmoer, Haryanto. 2003. *Roti Manis dan Donat*. Jakarta: PT Graha Pustaka Utama.
- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk di Rekomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 259-267*.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: CV Alfabeta.
- Negara, J.K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2): 286-290*.

- Ningrum, Marlinda Retno Budya. 2012. *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY.
- Rakhmah, Y. 2012. "Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.)". *Skripsi*. Makasar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin.
- Rismaya, R., E. Syamsir, dan B. Nurtama. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1):58-68.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Tesis. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011 ISSN 0215-9511.
- Santoso, E. B., dkk. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Curcubita moschata*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol.2 No.3 Juli 2013.
- Septiana, P., N. F. Ari, dan W. C. Saptaning. 2017. Konsumsi Junk Food dan Serat pada Remaja Putri Overweight dan Obesitas yang Indekos. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. Vol. 30 No.1:61-67.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press
- Sinaga, S. 2010. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Lobu Kuning*. Skripsi. Fakultas Pertanian: Universitas Negeri Sumatera.
- Sufi, S.Y. 2009. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka. Jakarta
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: UGM Press.
- Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Tala, Z. Z. 2009. *Manfaat Serat bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi: Sumatera Utara.
- Utami. 2009. Hubungan Antara Aktivitas Fisik, Asupan Zat Gizi Makro, Asupan Serat dengan Obesitas PNS di Kepolisian Resor Kota Besar Banda Aceh. *Skripsi*. Depok : FKM UI.
- Veranita. 2012. *Bolu Chiffon Rainbow (Bolu batik)*. <http://veranita-kwu2.blogspot.com>. Akses Tanggal (31 Oktober 2015) Makassar.

- Widyani P. 2013. Pembuatan Dodol dengan Penambahan Waluh. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Winarno F.G. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
- Yanuwardan. "Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Laktat". *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 No.2 (2013) h. 79
- Yudowinoto, P. 2008. *200 Tip Antigagal Membuat Kue Cake & Roti*. Jakarta: Kriya Pustaka
- Yuliah, A. Adam, M. Hasyim. 2017. Konsumsi Sayur dan Buah dengan Kejadian Obesitas pada Remaja di SMA Negeri 1 Mamuju Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Manarang*. 3(1): 50-53.