

## DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. (2020). Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh. *Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember*.
- Adelina, R., Noorhamdani, N., & Mustafa, A. (2016). Perebusan dan Penumisan Menurunkan Kandungan Betakaroten dalam Wortel. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 1(3), 164-168.
- Agusman, A., Kartika Apriani, S. N. & Murdinah, M. (2014). Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung *Modified Cassava Flour* (MOCAF). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(1), 1-10.
- Amanu, F.N., Susanto, W. H. (2014). Pembuatan Tepung Mocaf di Madura ( Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman ) Terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 161–169.
- Anindya, A.D., & Rustanti, N. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi pada *Flakes "Kumo"*. *Jurnal Gizi*, 5(4), 500-503.
- Aprilia, M., Rachmawati & Ahmad, A. (2022). Formulasi Cookies Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duch.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Svasta Harena Raflesia*, 2(1), 64–74.
- Arifianti, A., A.R.B. Katri, A.D. Rachmawanti, dan P.N.H. Riyadi. (2012). Karakterisasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet (*Panicum sp*) dan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. Japonica*) dengan Flavor Alami Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 1-8.
- Aryanti, N., Kusumastuti, Y.A., & Rahmawati, W. (2017). Pati Talas (*Colocasia esculenta (L) Schott*) sebagai Alternatif Sumber Pati Industri. *Majalah Ilmiah Momentum*, 13(1).
- Asmaraningtyas, D. (2014). Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Produk Pertanian*, 1(1), 34–43.

- Astawan, M., Wresdiyati, T. & Ichsan, M. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1), 35 – 42.
- Atiah, S., Kaswinarni, F. & Dewi, L. R. (2019). Keanekaragaman Jenis Umbi-Umbian yang Berpotensi sebagai Bahan Pangan di Desa Ngesrebalong Kabupaten Kendal. *Seminar Nasional Edusaintek FMIPA UNIMUS 2019*, 390–396.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). Cokelat dan Produk-Produk Cokelat. SNI 7934:2014. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bhat, M.A., & Bhat, A. (2013). Study on Physico-chemical Characteristics of Pumpkin Blended Cake. *Journal of Food Processing & Technology*, 4(9), 4-9.
- Budi, F.S., Hariyadi, P., Budijanto, S., & Syah, D. (2013). Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. *Jurnal Pangan*, 22(3), 263-274.
- Budiman, L., Doekarto, S.T., dan Apriyantono, A. (1984). Karakteristik Buah Labu (*Cucurbita moschata D.*). Bu.Pen.Ilm & Teknologi Pangan Vol III.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito dan Anam, C. (2014). Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata Durch*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan *Egg roll*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13–19.
- Choy, Ai-ling., J.G. Hughes, D.M. Small. (2010). The Effect of Microbial Transglutaminase, Sodium Steroyl Lactylate and Water on The Quality of Instant Fried Noodle. *Journal of Food Chemistry*, 122, 957-964.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik *Cookies*. *Jurnal Nutrisi*, 9(3), 180-186.
- Darianto, D., Nasution, A. & Idris, M. (2021). Analisis Temperatur pada Proses *Extruding* Pelet Apung. *Jurnal Teknik Mesin*, 5(2), 179–186.
- Eltayeb, A. R. S. M., A. O. Ali, A. A. Abou-arab and F. M. Abu-salem. (2011). Chemical Composition and Functional Properties of Flour and Protein Isolate Extraced from Bambara Groundnut (*Vigna subterranean*). *African Journal Food Science*, 5(2), 82-90.
- Elvizahro, L. (2011). Kontribusi Mp-Asi Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Patin dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A pada Bayi. *Skripsi*, 1–46.
- Engelen, A. (2017). Karakteristik Kekerasan dan Kelengketan pada Pembuatan Mi Sagu Basah. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(2), 64–67.
- Engelen, A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(1), 10–15.

- Ernawati. (2011). Pengembangan Produk Tahu menjadi *Tofu Chips* (Kajian Jenis Bahan Baku, Suhu Penggorengan dan Biaya Produksi). *Buletin Teknologi Pangan*, 1(1).
- Gardjito, M., Murdiati, A., dan Noor, Z. (1989). Produksi Campuran Tepung kaya Vitamin A dan Kajian Sifat-Sifatnya. *Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta*.
- Gilang, R., Affandi, D. R. & Ishartani, D. (2013). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 34–42.
- Hadistio, A. & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 13–17.
- Hamdi, Andiyono & Mulyati, S. (2017). Pengembangan Bahan Lokal Labu Kuning (*cucurbita moschata*) di Kabupaten Sambas. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 12–29.
- Hatmi & Djaafar. (2014). Keberagaman Umbi-Umbian sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta*.
- Herawati, H., Kusnandar, F., & Adawiyah, D.R. (2014). Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan.
- Husna, N. El, Novita, M. & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 33(3), 296–302.
- Isnaini, A.N., Pramudya, K., & Fitriana, M. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dalam Pembuatan *Pancake* terhadap Kadar B-Karoten dan Daya Terima. *Disertasi Doktorat, Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Kurniasih, A. (2016). Daya Patah dan Daya Terima *Flakes* Jagung yang Disubstitusi Tepung Jantung Pisang. *Disertasi Doktorat, Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1-10.
- Kurniawati, R. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah Terhadap Kekerasan dan Warna *Cookies* Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Disertasi Doktorat, Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1-14.
- Kusbandari, A., & Susanti, H. (2017). Kandungan Betakaroten dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap DPPH (1, 1-difenil 2-pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis melo var. Cantalupensis L*) secara Spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*, 14(1), 37-42.
- Lindriati, T. & Handayani, S. (2018). Teknologi Ekstrusi dalam Pengolahan Pangan. 1–118.

- Manurung, M. P., Seveline & Taufik, M. (2021). Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duch*) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 156–164.
- Marti., (2020). Ini Bahan dan Cara Pembuatan Meises. <https://www.cookin.id/read/026313/ternyata-ini-bahan-dan-cara-membuat-meises>.
- Maspeke, P. N. S., Pulumoduyo, S. & Une, S. (2014). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Bayi yang Diformulasi dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Bubur Bayam (*Amaranthus Tricolor L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 90-98.
- Millah, I. (2014). Pembuatan *Cookies* (Kue Kering) dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (*Mallus sylvestril Mill*) Subgrade dan Margarin. *Disertasi Doktorat, Universitas Brawijaya*, 1-99.
- Muspita, N. A. (2017). Pengaruh Substitusi Bubuk Jamur (*Pleurotus Ostreatus*) dengan *Waffle* Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypothalamus*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Kalsium *Waffle*. *Skripsi. Program Studi S1 Gizi, Stikes Perintis Padang*.
- Musrifah, S. (2020). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Penambahan Dekstrin dan Maltodekstrin. *Disertasi Doktorat, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember*.
- Na'imah, F., & Putriningtyas, N.D. (2021). Kadar B-Karoten, Serat, Protein, dan Sifat Organoleptik *Snack Bar* Labu Kuning dan Kacang Merah sebagai Makanan Selingan bagi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Gizi*, 1(3), 563-570.
- Paramashinta, H. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flake* Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays L.*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 31-43.
- Permatasari, K. B. D., Ina, P.T., & Yusa, N. M. (2018). Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) terhadap Karakteristik *Chiffon Cake* Berbahan Dasar *Modified Cassava Flour* (Mocaf). *Jurnal ITEPA*, 7(2), 53-64.
- Prastiwi, D. (2022). Karakteristik Fisik dan Sensoris Meisis dari Mocaf dan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Metode Ekstrusi. *Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember*.
- Purnamasari, I.W., & Putri, W.D.R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik *Flake* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1375-1385.
- Purwanto, C.C., Ishartani, D., & Muhammad, D.R.A. (2013). Kajian Sifat Fisik dan

- Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Perlakuan *Blanching* dan Perendaman Natrium Metabisulfat ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 121-131.
- Rachma Sari, A. & Sighny, Z. D. (2022). Profil Tekstur, Daya Rehidrasi, *Cooking Loss* Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning dan Pewarna Alami. *Jurnal Agritechno*, 15(02), 92-102.
- Rahayu, W. E. dan Romalasari, A. (2020). Perbandingan Kualitas Gizi dan Daya Terima *Cookies* Berbahan Dasar Labu Kuning (*Curcubita Moschata Durch*) dengan Kabocha (*Curcubita maxima*). *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 2(2), 101-107.
- Rahmi, SL., Indriyani dan Surhaini. (2011). Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 13(2), 29-36.
- Ramlah, S. & Sampe Barra, A. L. (2018). Karakteristik dan Citarasa Cokelat Putih dari Lemak Kakao non Deodorisasi dan Deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117.
- Rasyid, M. I. dkk. (2020). Karakteristik Sensori *Cookies* Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1-7.
- Rosida, D. F., Putri, N. A. & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik *Cookies* Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45-56.
- Rismaya, R., Syamsir, E. & 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.
- Salfiana dan Rismawati (2021). Densitas Kamba Jagung Hibrida Pertiwi Kabupaten Sidenreng Rappang. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 5(2), 50-52.
- Santika, N. dan Dara, W. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Wijen (*Sesamum indicum*) Terhadap Kandungan Gizi dan Mutu Organoleptik Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*, 4(2), 77-83.
- Santoso, A., Apriliyanti, M. W., Ardiyansyah, M., & Prastiwi, D. (2023). Effect of Modified Cassava Flour and Purple Sweet Potato Flour Formulations on the Physical and Sensory Qualities of Meses. *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1168(1), 1-5.
- Sari Putri, R. M. dan Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Setiawati, N. P., Santoso, J. & Purwaningsih, S. (2014). Karakteristik Beras Tiruan

- dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai Sumber Serat Pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 6(1), 197–208.
- Seveline, S., Diana, N. & Taufik, M. (2019). Formulasi *Cookies* dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Bioindustri*, 1(2), 245–260.
- Sintia, N. A. & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.
- Subagio, A. (2007). Industrialisasi *Modified Cassava Fluor* (Mocaf) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. *Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember*.
- Sudarman, M. (2018). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan *Cookies*. *Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 52(1), 1-5.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan Singkong menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, (1), 306–310.
- Suryaningrum, T. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (Ig), Beban Glikemik (Bg), dan Tingkat Kesukaan pada *Flakes Kumo*. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 360-367.
- Trilaksani, W., Salamah, E. & Nabil, M. (2006). Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 9(2), 34–45.
- Triyani, A.P., Ishartani, D., & Rahadian, D.A. (2013). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 29-38.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjianingati, K., Kang-Hyun, P., & Woo-Won, K. (2018). Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning menggunakan *Response Surface Methodology* untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 29–38.
- Widowati, S., Nurjanah, R., & Amrinola, W. (2010). Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealialia Nasional*, 35-48.
- Yulianawati, T.A., & Isworo, J.T. (2012). Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(1).