

DAFTAR PUSTAKA

- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. (2006). Standar Nasional Indonesia (SNI) No : 01 2346-2006 *Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik Atau Sensori*. Jakarta: 2006.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1992). Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 01-2891-1992. *Tentang Cara uji makanan dan minuman*. Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2009). Standar Nasional Indonesia (SNI) No : 3549:2009. *Tentang Syarat Mutu Tepung Beras*. Jakarta: BSN.
- Aljahani, A. H. (2022). Wheat-yellow pumpkin composite flour: Physico-functional, rheological, antioxidant potential and quality properties of pan and flat bread. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 29(5), 3432-3439.
- Amaliyah, S. R. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Bakpao. *Skripsi. Politeknik Negeri Jember*, 1-68.
- Arifin, N. S.-F. (2019). Physical properties and consumer acceptability of basic muffin made from pumpkin puree as butter replacer. *Food Research*, 3(6), 840-845.
- Arza, P. A., & Asmira, S. (2017). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Protein Dan Vitamin A Biskuit. *Jurnal Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 1(1).
- Asmaraningtyas, D., Rauf, R., & Purwani, E. (2014). Kekerasan, Warna Dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. (*Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta*).
- Batool, M., Ranjha, M., Roobab, U., Manzoor, M., Farooq, U., Nadeem, H., . . . al., e. (2022). Nutritional Value, Phytochemical Potential, and Therapeutic Benefits of Pumpkin (Cucurbita sp.). *Journal Plants*, 1-24.
- Bhat, M. A., & Bhat, A. (2013). Study on Physico-Chemical Characteristics of Pumpkin Blended Cake. *Journal of Food Processing & Technology*, 4(9), 1-4.

- Budi, N. S. (2019). Karakteristik Cake Yang Dibuat Dengan Substitusi Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) Dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatus L.*). *Berkala Ilmiah PERTANIAN*, 2(2), 56-60.
- Cahyaningtyas, F. I. (2014). Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moscata* Durch) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13-19.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Nutrition College*, 9(3), 180-186.
- Dari, W., Sianipar, W. D., Restika, R., & Arziyah, D. (2021). Optimalisasi Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2), 226-229.
- Depkes RI. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2004). *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Duniaji, A. S., Nurhasanah M, D., & Yusa, N. M. (2016). Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Beras Terhadap Peningkatan Nilai Gizi, B-Karoten Dan Sifat Sensoris Kue Ombus-Ombus. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2), 113-124.
- 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. *Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang*.
- Fadhilah, N. (2022). Karakteristik Kimia Dan Senyawa Fungsional Bakpao Yang Disubstitusi Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moscata*). *Skripsi. Politeknik Negeri Jember*, 1-85.
- Forsalina, F., Nociantiri, K. A., & Pratiwi, I. D. (n.d.). Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Terhadap Karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 40-50.
- Gardjito, M. (2006). *Labu kuning sumber karbohidrat kaya vitamin A*. Yogyakarta: Tridatu Visi Komunikasi.
- Hairiyah, N., Imannafian, A. G., & Wulandary, M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Sifat Kimia dan Sensori Pancake. *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 35-42.

- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (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), 96-106.
- Hamidah, N., Fransisca, M., & Asrifah, I. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning, Tepung Ikan Lele Dumbo Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik Biskuit. 3(2), 1-9.
- Harijono, Susanto, W. H., & Ismet, F. (2001). Studi Penggunaan Proporsi Tepung (Sorgum Ketan Dengan Beras Ketan) Dan Tingkat Kepekatan Santan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), 1-11.
- Hendrasty, H. (2003). *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Jakarta.
- Hutomo, H. S. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 7-14.
- Khasanah, L. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Oranye Pada Pembuatan Apem Ditinjau Dari Kadar B-Karoten Dan Daya Terima.
- Lestari, R. (2019). Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Pada Pembuatan Mie Basah. *Skripsi*.
- Ma, S., Wang, Z., Liu, N., Zhou, P., Bao, Q., & Wang, X. (2020). Effect of wheat bran dietary fibre on the rheological properties of dough during fermentation and Chinese steamed bread quality. *International Journal of Food Science and Technology*, 1-8. doi:<https://doi.org/10.1111/ijfs.14781>
- Meliana, Sabariman, M., & Azni, I. N. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Dan Konsentrasi Pengemulsi Lesitin Terhadap Mutu Muffin. 8-17.
- Millati, T., Udiantoro, & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 306-307.
- Montes-Hernandez, S., & E. Eguiarte, L. (2002). Genetic Structure and Indirect Estimates Of Gene Flow In Three Taxa Of *Cucurbita* (*Cucurbitaceae*) In Western Mexico. *American Journal of Botany*, 89(7), 1156-1163.
- Nabilah, A. (2022). Laporan Praktikum Pangan Fungsional Dan Fitokimia Pangan Analisa Total Karoten. *Laporan Praktikum. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya*.

- Nurdinayanti, S. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Daya Terima Apem. *Diploma Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Nurhayati, E. (2014). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora, Vol. 19*(No. 2), 124-140.
- Pereira, A. M., Krumreich, F. D., Ramos, A. H., Krolow, A. C., 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*, 691-698. doi:<https://doi.org/10.1590/fst.38819>
- Permatasari, K. B., 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.
- Prasetyo, T. F. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *Smartics Journal, 5*(2), 81-96.
- Prihariyanto, A. J., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2022). Kualitas Bolu Kukus Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Tempe Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 25*(2), 207-221.
- Prisilia, F. H. (2018). Karakteristik Sosis Berbahan Baku Campuran Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dan Otak Sapi. *Jurnal Agroteknologi, 11*(02), 117.
- Pusuma, D. A. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi, 12*(01). doi:<https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>
- Rahmi, S. L. (2012). Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains, 13*(2).
- Ratnasari, D., & Yunianta. (2015). Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3*(4), 1652-1661.
- Rayburn. (2008). Intraspecific Genome Size Variation In Pumpkin (*Cucurbita pepo* subsp. *pepo*). *HORTSCIENCE*.

- Rismaya, R. E. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58-68.
- Russell, R. (2006). The Multifunctional Carotenoids: Insight Into Their Behaviour. *Journal of Nutrition*, Vol 136, 690-692.
- Salim, C., Artina, V., & Ayu, A. S. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 56-70.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40.
- Saputro, D. (2016). Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L.) Sebagai Substitusi Tepung Beras Dalam Pembuatan Kue Apem Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima.
- Sefrina, L. R., Briawan, D., Sinaga, T., & Permaesih, D. (2017). Estimasi Asupan Karotenoid Pada Usia Dewasa Di Indonesia. *Jurnal Gizi Pangan*, 12(1), 1-8.
- Siew, W. T. (1995). PORIM Test Methods: Method of Test for Palm Oil. *Institute of Malaysia, Kuala Lumpur*.
- Sudarto, Y. (2000). *Budidaya Wuluh*. Kanisius, Yogyakarta.
- Syukri, D. (2021). *Pengetahuan Dasar Tentang Senyawa Karotenoid Sebagai Bahan Baku Produksi Produk Olahan Hasil Pertanian*. Padang: Andalas University Press.
- Tamba, M. S. (2014). Pengaruh substitusi tepung labu kuning pada tepung terigu dan konsentrasi ragi pada pembuatan donat. *Jurnal Rekasaya Pangan Dan Pertanian*, 2(2), 117-124.
- Utami, N. P., Permana, I. D., & Duniaji, A. S. (2021). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 225-234.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjaningati, Park, K. H., & Kang, W. W. (n.d.). Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28-39.
- Weaver, C. (1996). *The Food Chemistry Laboratory*. CRC Press, Boca Raton, New York, London, Tokyo.

- Winarno. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia.
- Wongsagonsup, R. K. (2015). Physical and sensory qualities of composite wheat-pumpkin flour bread with addition of hydrocolloids. *International Food Research Journal*, 22(2), 745-752.
- Wood, B. (1989). *Microbiology of Fermented Food*. London: Applied Science. Publisher.
- Zufahmi, d. (2019). Hubungan Kekerbatan Tumbuhan Famili Cucurbitaceae Berdasarkan Karakter Morfologi Di Kabupaten Pidie Sebagai Sumber Belajar Botani Tumbuhan Tinggi. *Jurnal Agroristek*.