

DAFTAR PUSTAKA

- Agustian N. 2019. *Kajian pembuatan bolu kukus dengan substitusi tepung labu kuning (cucurbita moschata) sebagai makanan selingan tinggi serat. skripsi.* Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Amaliyah, S R. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Bakpao. Skripsi.* Jember. Politeknik Negeri Jember.
- AOAC. 2012. *“Official Methods Of Analysis Of AOAC International, 19 Th Edition, 2012”*. AOAC International. Washington D.C., USA.
- Anonim. 2011. *Pengawas Klaim Label dan Iklan Pada Pangan Olahan.* Jakarta. BPOM.
- Anonim. 1996. *Syarat Mutu Kue Basah (SNI- 01-4309-1996).* Jakarta. BSN.
- Anonim. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI- 01-2891-1992).* Jakarta. BSN.
- Anonim. 2014. *Pengertian Margarine (SNI-01-3541-2014).* Jakarta. BSN.
- Apriantini, G. A. 2020. *“Analisis Kadar Protein Produk Susu Cair yang Diolah Melalui Proses Pemanasan Pada Suhu yang Sangat Tinggi (Ultra High Temperature)”*. *International Journal of Applied Chemistry Research*, Vol. 2, No. 1, Hal. 8-13.
- Arfini, A., Fitri, M., Tartar, S. U. 2017. *“Penerapan Pengolahan Labu Kuning (Cucurbita moschata) di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan”*. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, Vol. 3, No. 1, Hal. 77-88.
- Cahyaningtyas, F. I. 2014. *“Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (Cucurbita moscata Durch) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll”*. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 3, No. 2, Hal. 13-19.
- Farandi., Farrel, A. 2023. *Keragaman Enam Galur Generasi S3 Tanaman Labu Kuning (Cucurbita moschata durch) Sebagai Calon Tetua. Skripsi.* Malang. Universitas Brawijaya.
- Faras Muhammad M.L. 2022. *“Karakteristik Sensoris Dan Protein Dorayaki Dari Ekstrak Daun Kelor”*. *Jurnal Agroteknologi Bisnis*, Vol. 10, No. 6, Hal. 997-1003.

- Ferrari, M. C., Clerici, M. 2014. "A Comparative Study Among Methods Used For Wheat Flour Analysis and for Measurements Of Gluten Properties Using the Wheat Gluten Quality Analyser (WGQA)". *Journal Food SCI Technol*, Vol. 34, No. 2, Hal. 235-242.
- Jannah, R. 2017. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut*. skripsi. Universitas Negeri Padang.
- Hargianto, R. 2017. *Studi Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata durch)*. Skripsi. Padang. Universitas Andalas.
- Hairiyah, N. 2021. "Pengaruh substitusi labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap sifat kimia dan sensori pancake". *Jurnal Agroindustri*, Vol. 7, No. 1, Hal. 35-42.
- Handayani, D., Rahmi, Y. 2014. "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Tepung Turi (*Sesbania grandiflora*) Terhadap Mutu Daging Nabati". *Indonesian Journal of Human Nutrition*, Vol. 1, No. 3, Hal. 49-56.
- Hidayat, M. N. 2017. "Peningkatan Nilai Manfaat Susu Dengan Penambahan Mikroba Probiotik". *Jurnal Teknosains*, Vol. 11, No. 1, Hal. 71-88.
- Kartikasari, S. N., Sari, P., Subagio, A. 2019. "The Effect of Improver Addition on Sweet Bread Made From Wheat Flour". *Journal Food SCI Technol*, Vol. 1, No. 1, Hal. 8-19.
- Kristiani, Y. 2016. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Labu Kuning (cucurbita moschata D)*. Skripsi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Kristianti, N. M. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Karakteristik Jajanan Tradisional Kue Putu Ayu*. Tugas akhir. Denpasar. Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Linangsari, T., Sandri, D., Hidayah, N. 2022. "Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) Pada Panelis Anak-anak dan Dewasa". *Jurnal Agroindustri*, Vol. 8, No. 2, Hal. 213-221.
- Loelinda, P. 2017. "Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata durch*) Dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Terhadap Terigu Pada Pembuatan Cake". *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 11, No. 01, Hal. 45-54.
- Marsigit, W., Bonodikun, dan L, Sitanggang. 2017. "Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit MOCAF (*Modified Cassava Flour*)". *Jurnal Agroindustri*, Vol. 7, No. 1, Hal. 1-10.

- Mentari, R., Basito. 2016. "Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*)". *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 5, No. 2.4. Hal 31-37.
- Mutmainah, Z. 2016. *Penggunaan Pati Garut Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada I Fu Miega (I Fu Mie Garut) Dan Tepung Garut Pada Doru Kuma (Dorayaki Lemon Garut Isi Kacang Merah)*. Proyek Akhir. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Pereira, A. M., Krumreich, F. D., Ramos, A. H., Krolow. 2020. "Physicochemical characterization, carotenoid content and protein digestibility of pumpkin access flours for food application". *Food Science and Teknologi*, Vol. 40, No. 4, Hal. 1-8.
- Permatasari, K. B., Ina, P. T. 2018. "Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Terhadap Karakteristik Chiffon Cake Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (Mocaf)". *Jurnal ITEPA*, Vol. 7, No. 2, Hal. 44-53.
- Prabowo luthfia K. N. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptic Apem Panggang*. skripsi. Jember. Politeknik negeri jember.
- Prakoso, A. K. 2014. *Kajian Karakteristik Bubuk Ekstrak Vanili (Vanila planifolia Andrews) Dengan Penambahan Maltodekstrin Menggunakan Pengereng Vakum*. Skripsi. Semarang. Universitas Padjadjaran.
- Prastono, N., Pradapa, S. Y., Rahmawati, E. 2022. "Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake". *Jurnal Ilmiah Hospitality*, Vol 11, No. 2. Hal 1-14.
- Purnamasari, I. W. 2015. "Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas". *Jurnal Pangan Agroindustry*, Vol 3, No. 4. Hal 1375-1385.
- Purwati, D., Djaelani M. A., Yuniwanti E.Y. 2015. *Indeks Kuning Telur (IKT), Haugh Unit (HU) dan Bobot Telur Pada Berbagai Itik Lokal di Jawa Tengah*. *Jurnal Biologi*.
- Putra, D. P., Salihat, R. A. 2021. "Karakteristik Mutu Margarin dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami". *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 20, No. , Hal. 111-123.

- Putri, R., Suroso, E., Yuliandari, P., dan Utomo, T. P. 2022. “*Strategi Pengembangan Produk Pangan Olahan Berbahan Dasar Tepung Labu Kuning Di Kota Bandar Lampung (Studi Kasus Di Home Industri B.Co Bandar Lampung)*”. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, Vol. 1, No. 1, Hal. 12-28.
- Rahmaniyah, N dan Prasetyawati, Z. T. 2020. *Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Kastangel*. Bogor.
- Rahmawati, W. A., Nisa, F. C. 2014. “*Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur dan Baking Powder)*”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 9, No. 2 , Hal. 55-61.
- Rismaya, R. 2018. “*Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Muffin*”. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. Vol. 29, No. 1, Hal. 58-68.
- Safinah, S., Hakim., Reni S. W., Rahmanto, B. 2021. “*Sifat Fisikokimia dan Mikronutrien Pada Madu Kelulut (Heterotrigona itama) dengan Warna Berbeda*”. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, Vol. 39, No. 1, Hal. 1-12.
- Suharyanto, N. B., Zebua C. K. N. 2016. “*Kualitas Fisik, Mikrobiologis dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Beredar di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor*”. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 4, No. 2 , Hal. 275-279.
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta : UGM Press.
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., Danniswara, H. 2022. “*Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis*”. *Jurnal Mutu Pangan*, Vol. 9, No. 2 , Hal. 67-75.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2014. *National Nutrient Database for Standard Reference Release*.
- Tamba, M. S. (2014). “*Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Tepung Terigu Dan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Donat*”. *Jurnal Rekasaya Pangan Dan Pertanian*, Vol. 2, No. 2, Hal. 117-124.
- Thenir, R., Ansharullah dan Djukrana, W. 2017. “*Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Analisis Proksimat Kue Bolu Mangkok*”. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Vol. 2, No. 1 , Hal. 360-369.
- Trisnawati, W., Suster, K., Suastika, K dan Putra, N. K. 2014. “*Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan dan*

Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 3 , No. 4 , Hal. 135-140.

Wahyono, A. P. K. 2018. "*Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktifitas Antioksidannya*". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 29, No. 1 , Hal. 29-38.