

Daftar Pustaka

- Arfini, F., Fitri, M., & Udayana Tartar, S. (2017). Penerapan Pengolahan Labu Kuning (*Cucurbitae Moschata*) Di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(1), 2528–3219.
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Dari Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus Atilis* F.) Dan Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) Sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal Of Food Research)*, 3(1), 20–26. <https://doi.org/10.24198/Jp2.2023.Vol1.1.04>
- Arysanti, R. D., Sulistiyani, S., & Rohmawati, N. (2019). Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, Dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas*) Dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Amerta Nutrition*, 3(2), 107. <https://doi.org/10.20473/Amnt.V3i2.2019.107-113>
- 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*, 17.
- Bkp. (2010). Olahan Pangan Labu Kuning.Pdf. In *Labu Kuning*.
- Budiarti, G. I., Wulandari, A., & Mutmaina, S. (2020). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Modifikasi Hydrogen Rich Water Kepada Masyarakat. *Spekta (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Teknologi Dan Aplikasi)*, 1(1), 11. <https://doi.org/10.12928/Spekta.V1i1.2646>
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181–187. <https://doi.org/10.17728/Jatp.6801>
- Fadhilah, D. D., Nainggolan, R. J., & Lubis, L. M. (2017). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Dan Penambahan Ragi Terhadap Mutu Roti Tawar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(4), 685–692.
- Furqan, M., Suranto, & Sugiyarto. (2018). Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Berdasarkan Karakter Morfologi Di Daerah Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek Iii*, 136–141.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Kandungan Karbohidrat Dan Protein Cookies. *Gorontalo Journal Of*

Public Health, 3(1), 41. <https://doi.org/10.32662/Gjph.V3i1.892>

- Hidayati, N., Dewi, A. C., Abdi, L. K., & Sofiyatin, R. (2023). *Kajian Sifat Organoleptik Dan Zat Gizi Formula Roti Tawar Substitusi Tepung Labu Kuning Sebagai Makanan Selingan Pada Anak Sekolah Dasar*. 2, 113–119.
- Kurniawati, Putri. (2017). Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Organoleptik Chicken Nugget. *Universitas Nusantara PGRI Kediri*, 01, 1–7.
- Lestari, D. P. (2023). *Analisis Kandungan Gizi Dan Sifat Sensori Bolu Kukus Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata D .) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L .) Sebagai Analysis Of The Nutritional Content And Sensory Properties Of Steamed Sponge Cake*. 03(November), 34–46.
- Loelinda, P., Nafi', A., & Windrati, W. S. (2017). Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Dan Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L.) Terhadap Terigu Pada Pembuatan Cake. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 45. <https://doi.org/10.19184/J-Agt.V11i1.5444>
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300. <https://doi.org/10.31764/Jpmb.V4i1.2935>
- Musrifah, S. (2020). Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dengan Penambahan Dekstrin Dan Maltodekstrin. *Skripsi.*, 69. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/104641>
- Paradila, L., Nadya, F., Zaidiyah, Z., & Lubis, Y. M. (2022). Analisis Keseragaman Pori Berdasarkan Uji Hedonik Pada Roti Sourdough Pisang Dan Mocaf. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 395–400. <https://doi.org/10.17969/Jimfp.V7i2.20133>
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29. <https://doi.org/10.19184/J-Agt.V12i1.7886>
- Pusungulena, S. O., Nurali, E. J. N., & Assa, J. R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L.) Terhadap Serat Pangan, Daya Kembang, Karakteristik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 43–56. <https://doi.org/10.35791/Jteta.V14i1.50847>

- Putri Fatikha, R., & Puspaningrum, Y. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Organoleptik Roti Tawar. *Exact Papers In Compilation*, 4(3), 609–612.
- Ratnasari, Y. (2019). Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1652–1661.
- Ratu, M. A. K., & Palupi, S. (2021). Cheese Cake Dengan Substitusi Ubi Jalar (Ipomea Batatas) Sebagai Dessert Kekiniaan. *Jurnal Un*, 16(1), 1–9.
- 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. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.58>
- Sarifah, S., Riwayati, I., & Maharani, F. (2021). Modifikasi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Menggunakan Metode Heat Moisture Treatment (Hmt) Dengan Variasi Suhu Dan Lama Pengeringan. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1). <https://doi.org/10.31942/inteka.v6i1.4453>
- Stefania, E., Ludong, M. M., & Oesoe, Y. Y. E. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch.) Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 44. <https://doi.org/10.35791/jteta.v12i1.38926>
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Avianti, T. M. (2021). Chemical Characteristic Of Steamed Pumpkin Brownies Premix Flour. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 672(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/672/1/012054>
- Subaktilah, Yani, Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata L) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21. <https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2629>
- Waryat, Sunarmani, & Kurniasih, T. (2023). Chemical Characteristics And Sensory Analysis Of Cake Enriched Pumpkin Flour To Improve Food Security. *E3s Web Of Conferences*, 444(November). <https://doi.org/10.1051/E3sconf/202344404005>
- Wfl, P., Abdel-Salam, A. M., & Ahmed, S. M. (2014). *Machine Translated By Google Machine Translated By Google Persiapan Dan Evaluasi Kue Keju*

Fungsional Yang Diformulasikan Untuk Penderita Diabetes. 2–6.

- Wieser, H. (2007). Chemistry Of Gluten Proteins. *Food Microbiology*, 24(2), 115–119. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2006.07.004>
- Yuliani, S., Lubis, L. E., Nurlely, N., & Soejoko, D. S. (2018). Kuantisasi Dan Analisis Citra Computed Radiography Pada Pemeriksaan Sinus Paranasal Pasien Pediatrik Dengan Metode Line Profile. *Journal Of Medical Physics And Biophysics*, 5(1), 139–154. <http://jimpb.org/index.php/jimpb/article/view/316>
- Yuliantoro, N. (2021). Inovasi Cheesecake Menggunakan Bahan Kacang Buncis Sebagai Pengganti Terigu. *Media Wisata*, 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.149>
- Arfini, F., Fitri, M., & Udayana Tartar, S. (2017). Penerapan Pengolahan Labu Kuning (*Cucurbitae Moschata*) Di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(1), 2528–3219.
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Dari Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus Atilis F.*) Dan Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal Of Food Research)*, 3(1), 20–26. <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.voll.1.04>
- Arysanti, R. D., Sulistiyani, S., & Rohmawati, N. (2019). Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, Dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas*) Dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Amerta Nutrition*, 3(2), 107. <https://doi.org/10.20473/amnt.v3i2.2019.107-113>
- 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*, 17.
- Bkp. (2010). Olahan Pangan Labu Kuning.Pdf. In *Labu Kuning*.
- Budiarti, G. I., Wulandari, A., & Mutmaina, S. (2020). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Modifikasi Hydrogen Rich Water Kepada Masyarakat. *Spekta (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Teknologi Dan Aplikasi)*, 1(1), 11. <https://doi.org/10.12928/spekta.v1i1.2646>
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181–187. <https://doi.org/10.17728/jatp.6801>

- Fadhilah, D. D., Nainggolan, R. J., & Lubis, L. M. (2017). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Dan Penambahan Ragi Terhadap Mutu Roti Tawar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(4), 685–692.
- Furqan, M., Suranto, & Sugiyarto. (2018). Karakterisasi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Berdasarkan Karakter Morfologi Di Daerah Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek Iii*, 136–141.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Kandungan Karbohidrat Dan Protein Cookies. *Gorontalo Journal Of Public Health*, 3(1), 41. <https://doi.org/10.32662/Gjph.V3i1.892>
- Hidayati, N., Dewi, A. C., Abdi, L. K., & Sofiyatin, R. (2023). *Kajian Sifat Organoleptik Dan Zat Gizi Formula Roti Tawar Substitusi Tepung Labu Kuning Sebagai Makanan Selingan Pada Anak Sekolah Dasar. 2*, 113–119.
- Kurniawati, Putri. (2017). Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Organoleptik Chicken Nugget. *Universitas Nusantara Pgri Kediri, 01*, 1–7.
- Lestari, D. P. (2023). *Analisis Kandungan Gizi Dan Sifat Sensori Bolu Kukus Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata D .) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L .) Sebagai Analysis Of The Nutritional Content And Sensory Properties Of Steamed Sponge Cake. 03(November)*, 34–46.
- Loelinda, P., Nafi', A., & Windrati, W. S. (2017). Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Dan Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L.) Terhadap Terigu Pada Pembuatan Cake. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 45. <https://doi.org/10.19184/J-Agt.V11i1.5444>
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300. <https://doi.org/10.31764/Jpmb.V4i1.2935>
- Musrifah, S. (2020). Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dengan Penambahan Dekstrin Dan Maltodekstrin. *Skripsi.*, 69. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/104641>
- Paradila, L., Nadya, F., Zaidiyah, Z., & Lubis, Y. M. (2022). Analisis Keseragaman Pori Berdasarkan Uji Hedonik Pada Roti Sourdough Pisang Dan Mocaf. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 395–400. <https://doi.org/10.17969/Jimfp.V7i2.20133>

- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29. <https://doi.org/10.19184/J-Agt.V12i1.7886>
- Pusungulena, S. O., Nurali, E. J. N., & Assa, J. R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera L.*) Terhadap Serat Pangan, Daya Kembang, Karakteristik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 43–56. <https://doi.org/10.35791/Jteta.V14i1.50847>
- Putri Fatikha, R., & Puspaningrum, Y. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Organoleptik Roti Tawar. *Exact Papers In Compilation*, 4(3), 609–612.
- Ratnasari, Y. (2019). Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1652–1661.
- Ratu, M. A. K., & Palupi, S. (2021). Cheese Cake Dengan Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) Sebagai Dessert Kekinian. *Jurnal Un*, 16(1), 1–9.
- 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. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2018.29.1.58>
- Sarifah, S., Riwayati, I., & Maharani, F. (2021). Modifikasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Menggunakan Metode Heat Moisture Treatment (Hmt) Dengan Variasi Suhu Dan Lama Pengeringan. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1). <https://doi.org/10.31942/Inteka.V6i1.4453>
- Stefania, E., Ludong, M. M., & Oesoe, Y. Y. E. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch.*) Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 44. <https://doi.org/10.35791/Jteta.V12i1.38926>
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Avianti, T. M. (2021). Chemical Characteristic Of Steamed Pumpkin Brownies Premix Flour. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 672(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/672/1/012054>
- Subaktilah, Yani, Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata L*) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21. <https://doi.org/10.25047/Jii.V21i1.2629>

- Waryat, Sunarmani, & Kurniasih, T. (2023). Chemical Characteristics And Sensory Analysis Of Cake Enriched Pumpkin Flour To Improve Food Security. *E3s Web Of Conferences*, 444(November).
<https://doi.org/10.1051/E3sconf/202344404005>
- Wfl, P., Abdel-Salam, A. M., & Ahmed, S. M. (2014). *Machine Translated By Google Machine Translated By Google Persiapan Dan Evaluasi Kue Keju Fungsional Yang Diformulasikan Untuk Penderita Diabetes*. 2–6.
- Wieser, H. (2007). Chemistry Of Gluten Proteins. *Food Microbiology*, 24(2), 115–119. <https://doi.org/10.1016/J.Fm.2006.07.004>
- Yuliani, S., Lubis, L. E., Nurlely, N., & Soejoko, D. S. (2018). Kuantisasi Dan Analisis Citra Computed Radiography Pada Pemeriksaan Sinus Paranasal Pasien Pediatrik Dengan Metode Line Profile. *Journal Of Medical Physics And Biophysics*, 5(1), 139–154. <http://jmbp.org/index.php/jmbp/article/view/316>
- Yuliantoro, N. (2021). Inovasi Cheesecake Menggunakan Bahan Kacang Buncis Sebagai Pengganti Terigu. *Media Wisata*, 17(1).
<https://doi.org/10.36276/Mws.V17i1.149>