

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Y. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Tepung Buah Sirsak Gunung (*Annona montana* Macf.). *Jurnal Akademi Analis Farmasi Dan Makanan*, 3(1), 1–10.
- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Adubofuor, J., Anomah, J. W., & Amoah, I. (2018). Anti - nutritional factors and mineral composition of pumpkin pulp and functional properties of pumpkin - wheat composite flour for bread preparation. *International Journal of Innovative Food Science and Technology*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.25218/ijfst.2018.01.001.01>
- Ambarwati, R. (2020). Pengembangan Makanan Tambahan Berbasis F100 Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Dan Tepung Pisang. *Journal Of Nutrition College*, 9(Dm), 87–93.
- Asmara, R. A., Puspitasri, D., Romlah, S., H, Q., & Romario, R. (2017). Identifikasi Kesegaran Daging Sapi Berdasarkan Citranya Dengan Ekstraksi Fitur Warna dan Teksturnya Menggunakan Metode Gray Level Co-Occurrence Matrix. *Prosiding SENTIA*, 9(1), 89–94.
- 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.
- Bachri, S., & Mulyati, M. (2021). Pola Hidup Sehat Masyarakat Di Era Revolusi Industri 4.0. *Jurnal Pengabdian Teratai*, 2(2), 79–84. <https://doi.org/10.55122/teratai.v2i2.243>
- Baixauli, R., Salvador, A., & Fiszman, S. M. (2008). Textural and colour changes during storage and sensory shelf life of muffins containing resistant starch. *European Food Research and Technology*, 226(3), 523–530. <https://doi.org/10.1007/s00217-007-0565-4>
- Budoyo, E. A. S., Suseno, T. I. P., & Widjajaseputra, A. I. (2017). Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Muffin. *J. Teknologi Pangan Dan Gizi*, 13(2), 75–80.

- Cahyaningtyas, F. I., Basito, & Anam, C. (2018). Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata* Duch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13–19.
- Canti, M., Siswanto, M., & Lestari, D. (2022). Evaluasi Kualitas Mi Kering dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *AgriTECH*, 42(1), 39. <https://doi.org/10.22146/agritech.53807>
- Dewanti, R. A., & Murtini, E. S. (2024). Inovasi Pembuatan Roti Tawar Hybrid Sourdough: Studi Penggunaan Puree Buah Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) Pada Starter Sourdough. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 12(02), 88–100. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2024.012.02.4>
- Dimu, F. P., Rafael, A., & Nge, S. T. . (2021). “Substitusi Tepung Cucurbita moschata (Duch.) Poir Terhadap Kadar β -Karoten Dan Daya Terima Cake Labu Kuning.” *Indigenous Biologi : Jurnal Pendidikan Dan Sains Biologi*, 4(1), 7–15. <https://doi.org/10.33323/indigenous.v4i1.107>
- 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.
- Fransiska, D., Marniza, M., & Silsia, D. (2021). Physical, Organoleptic And Food Fiber Characteristics Of Sweet Bread With Addition Of Bamboo Flour (*Dendrocalamus asper*). *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 108–119. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.11.2.108-119>
- Ghifarie, S. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Produk Vol Au Vent Untuk Meningkatkan Konsumsi Bahan Pangan Lokal Di Indonesia. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59329>
- Gumolung, D. (2019). Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journal of Chemistry*, 4(1), 8. <https://doi.org/10.37033/fjc.v4i1.48>
- Harum, C. S. R. (2023). Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning dan Roti Manis. CV Sri Ratu Harum.
- Hastiningsih, W. T. (2016). Diversifikasi sweet bread dengan substitusi tepung labu kuning (*cucurbita moschata*). *J. Hotelier*, 2(2), 49–58.

- 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.
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2020). Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 12–21. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.04.2>
- Kandoli, S. J. I. P. D. S. ; N., & Tulaka, L. N. (2022). Analisis Pengaruh Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kualitas Roll Cake. *Sagacious*, 9(1), 1–7.
- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Liem, J. L., Sugiarti, S., Faisalma, M. W., & Handoko, Y. A. (2020). Karakteristik dan Uji Organoleptik Selai Labu Kuning. *Jurnal Pertanian Agros*, 22(1), 22–29.
- Lismawati, Tutik, & Nofita. (2021). Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (Cucurbita moschata). *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*, 7(2), 263–273.
- 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>
- Meliana, M., Sabariman, M., & Azni, I. N. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Dan Konsentrasi Pengemulsi Lesitin Terhadap Mutu Muffin. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(1), 8–17. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v3i1.530>
- 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>

- Mulyawan, R. P., Nurhaidha, R. T., Supriyatna, A., & Biologi, P. S. (2023). Identifikasi dan Manfaat Famili Cucurbitaceae di Lokasi Wisata Negeri Labu Lembang. *International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Government*, 1(3), 44–51.
- 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>
- Purwanto, C., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Dengan Perlakuan Blanching Dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 121–130. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- 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>
- 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.
- Rading, Y. V., Mushollaeni, W., & Wirawan, W. (2023). Pembuatan Egg Roll dari Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Muschata* Durch) Modifikasi Sebagai Pengganti Tepung Terigu. *Jurnal Riset Multidisiplin Dan Inovasi Teknologi*, 2(01), 86–100. <https://doi.org/10.59653/jimat.v2i01.350>
- Rahmaniyah Utami¹, N., & Tri Prasetyawati, Z. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Jurnal Media Penndidikan, Gizi Dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
- Rauf, R., & Andini, K. T. (2019). Sifat Fisik dan Penerimaan Roti Tawar dari Tepung Komposit Terigu dan Singkong dengan Variasi Lama Pencampuran Adonan. *AgriTECH*, 39(2), 169. <https://doi.org/10.22146/agritech.41515>
- Rifqa Shatia, A., Murlida, E., & Rohaya, S. (2022). Studi Pembuatan Roti Tawar Menggunakan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Termodifikasi (Study Of Bread using Modified Yellow Flour (*Cucurbita moschata*)). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 386–393. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- 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>

- Rismaya, R., Yesika Kristiani, Elvira Syamsir, & Didah Nur Faridah. (2022). Pengaruh Suhu Perendaman dengan Larutan Natrium Metabisulfit terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.). *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 2(1), 1–19. <https://doi.org/10.33830/fsj.v2i1.2488.2022>
- Sandri, D., & Lestari, E. (2020). Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Manis Yang Disubstitusi Modified Talipuk Flour (Motaf) Dan Pati Temulawak. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 139–146. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.10.2.139-146>
- Sirait, S. D., Listianti, E., & Ningsih, D. P. (2021). Karakterisasi dan Uji Keberterimaan Roti Tawar Mocaf (Modified Cassava Flour) Berflavor. *Warta Akab*, 45(2), 105–111. <https://doi.org/10.55075/wa.v45i2.49>
- Siswanto Pabidang, Selasih PutriIsnawati Hadi, Ade Elvina, Dian Ekawati Putri, Helen Puspa Sari, Tri Iriyani, & Angela Lovindra Nainggalis. (2021). Peningkatan Kompetensi Masyarakat Melalui Inovasi Pemanfaatan Labu Kuning Menjadi Makanan Kreatif Dan Sehat. *J.Abdimas: Community Health*, 1(1), 11–17. <https://doi.org/10.30590/jach.v1i1.230>
- Subaktilah, Y., 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>
- Susilawati, Subeki, & Aziz, I. P. P. (2013). Formulasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) dan Terigu terhadap Derajat Pengembangan Adonan dan Sifat Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(1), 1–12.
- Unique, A. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Daun Bakau (*Rhizopora* sp) Dalam Pembuatan Roti Manis Yang Ditambahkan Tepung Pisang Kepok (*Musa parasadiaca* L.) Utilization. 4(0), 1–23.
- Wulandari, Asyik, N., & Syukri Sadimantara, M. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) Terhadap Uji Organoleptik Dan Nilai Gizi Brownies Kukus Sebagai Makanan Selingan Tinggi β -Karoten. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(3), 2188–2203.