

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. (2020). Potensi Pangan Fungsional Dan Perannya Dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia Yang Semakin Rentan—Mini Review. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 14(2), 176-186.
- Acuan Label Gizi (ALG). 2016. Permenkes RI No 9 Tahun 2016 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- Almunifah, M. (2014). Sifat Fungsional telur Ayam Ras dan Aplikasinya Pada Pembuatan Produk Sponge Cake. (*Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian*).
- Alza dkk. (2023). Identifikasi Nilai Gizi Makro dan Mikro Tepung Labu Kuning Khas Riau. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 9(1), 249-259.
- Almatsier, S. (2004). *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43-49.
- Anggraini, M., Syarif, W., & Holinesti, R. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) terhadap Kualitas Bolu Kukus. *Journal of Home Economics and Tourism*, 5(1).
- Arfini, F., Fitri, M., & Tartar, S. U. (2017). Penerapan pengolahan labu kuning (*Cucurbitae moschata*) di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 3(1), 77-88.
- Aulia, W., Maharani, D., & Dm, W. (2020). Karbohidrat Dalam Tubuh: Manfaat dan Dampak Defisiensi Karbohidrat. *Jurnal Kesehatan*.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2021). Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan. *Semarang (ID): Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro*.
- Ayu Tri Agustian, N. (2019). Kajian Pembuatan Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moshata*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember*.
- [BSN] Badan Standar Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI – Press.
- 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), 11-16.

- Cahyaningtyas, F. I., Basito, B., & Anam, C. (2014). Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata Durch*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Chandra P, D. I. N. K. A., Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Dan Metode Pengocokan Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake, *Jurnal Tata Boga*, Vol7, No. 2, h. 188-97, 2018.
- Chandra P, D. I. N. K. A., Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Dan Metode Pengocokan Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake, *Jurnal Tata Boga*, Vol7, No. 2, h. 188-97, 2018.
- Chandra P, D. I. N. K. A., Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Dan Metode Pengocokan Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake, *Jurnal Tata Boga*, Vol7, No. 2, h. 188-97, 2018
- Dewi, R., Meisyaroh, M., & Kassaming. (2021). Penyuluhan Kesehatan Terhadap Pengetahuan Lanjut Usia Tentang Penyakit Degeneratif Di Wilayah Kerja Puskesmas Baranti. *Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Masyarakat (JIPengMas)*, 1(1), 8–13.
- Dhani, S. R., & Yamasari, Y. (2014). Rancang Bangun Sistem Pakar Untuk Mendiagnosa Penyakit Degeneratif. *Jurnal Manajemen Informatika*, 3(2), 17-25.
- Dody Handito, S. S. (2019). *Buku ajar Pangan Fungsional*. Mataram : Mataram University Press
- Emma Amalia Sholihah, M. d. (2019). Simulasi Sebaran Panas Dalam Pembuatan Kue Bolu. *Seminar Kontribusi Fisika (SKF)*.
- Estiasih, T., Anang, Antonius, & Ahmad. (2020). *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan*. Bogor : PT.Penerbit IPB Press.
- Fatihaturahmi, F., Yuliana, Y., & Yulastri, A. (2023). Literature Review: Penyakit Degeneratif: Penyebab, Akibat, Pencegahan Dan Penanggulangan. *JGK: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 3(1), 63-72.
- Febriyanti, A. R. (2021). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Dan Tingkat Asupan Energi Tenaga Medis Di Lingkungan Kerja. *NUTRIZIONE (Nutrition Reasearch and Development Journal)*, 1-9.
- Fendri, S. T. J., Ifmaily, I., & Rakmah Syarti, S. (2019). Analisis Protein Pada Rinuak, Pensi dan Langkitang dengan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Katalisator*, 4(2), 119.

- Goutara dan Wijadi. 1975. *Dasar Pengolahan Gula I*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hanifah, N. (2020). Variasi Pencampuran Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Sumber Kalium Pada Functional Food Bolu Kukus. (*Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*).
- Hoer, M. A. (2018). Analisis Kandungan Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Iodium Mie Basah Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Di Ukm Sri Tanjung Dan Ukm Tiga Putra. *Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya*.
- Ivani, T. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Kharie, A. (2018). *Cake & Bolu Kukus dan Panggang*. Jakarta Selatan: Demedia Pustaka.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Lestari, P. U. J. I. (2019). Uji Efektivitas Antelmintik Ekstrak Metanol Daging Labu Kuning (*Cucurbita moschata* (Duch.) Poir) terhadap *Ascaris suum* Goeze Secara In Vitro. *Surabaya (ID): Universitas Islam Negeri Sunan Ampel*.
- Lioe, H. N., Fadhilah, A., & Istiqamah, I. (2020). Formulasi Campuran Bahan Pengemulsi untuk Bolu Sponge. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(1), 7-13.
- Lostie, M., Peczalski, R., Andrieu, J., & Laurent, M. (2002). Study of sponge cake batter baking process. Part I: Experimental data. *Journal of Food Engineering*, 51, 131-137.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267.
- Mighra, B. A., & Djaali, W. (2020). Peningkatan Pengetahuan Lansia tentang Penyakit Degeneratif di Wilayah Kampung Tengah Kramat Jati. *Jurnal Pemberdayaan Komunitas MH Thamrin*, 1(2), 52-59.
- Musrifah, S. (2020). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Penambahan Dekstrin dan Maltodekstrin. *Doctoral dissertation, 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.
- Ningsih, I. S., & Advinda, L. (2023). Senyawa Aktif Flavonoid yang Terdapat Pada Tumbuhan. *Jurnal Serambi Biologi*, 8(2), 257-263.

- Nurchahyawati, A. D., & Rauf, R. (2015). Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Cake Labu Kuning. *Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54-68.
- Prabowo, L. K. P. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Apem Panggang. *Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember*.
- Purlis, E. (2010). Browning development in bakery products—A review. *Journal of Food Engineering*, 99(3), 239-249.
- Putri, R. S. (2017). Karakteristik Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Panggang Tersubstitusi Tepung Labu Kuning La3 (*Cucurbita moschata*). *Digital Repository Universitas Jember*.
- Rangkuti, Haris A. (2011). Teknik Pengambilan Keputusan Multi Kriteria Menggunakan Metode Bayes, Mpe, Cpi Dan Ahp. *ComTech*, 2 (1), 229-238.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) (2018). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018. https://kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_519d41d8cd98f00/files/Hasil-riskesdas-2018_1274.pdf [Diakses pada 25 Januari 2024].
- Rismaya, R., E. Syamsir, dan B. Nurtama. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1):58-68.
- Rusdan, I. H. (2017). Retrieved from Food Nutrition and Microbiology: http://www.foodnutrition.lecture.ub.ac.id/files/2017/06/Analisa-Serat_Ilzamha.pdf [Diakses pada November 2023].
- Santoso, K. (2021). Pengembangan Produk Snack Bar Tinggi Serat Dari Wortel Dan Pisang Product Development Of High Fiber Snack Bar Made From Carrot And Banana. *Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang*.
- Saputra, L. O. (2023). Daya Terima Kue Bolu Substitusi Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Viridis*) dengan Konsentrasi Yang Berbeda. *Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kendari*.
- Sari, K. (2022). Bolu Panggang Tinggi Serat Pangan Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Untuk Alternatif Kudapan Dalam Pencegahan Penyakit Tidak Menular (*Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*).
- Siregar, F. A., & Makmur, T. (2020). Metabolisme lipid dalam tubuh. *Jurnal Inovasi Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 60-66.

- Siti, A. U., & Rina, O. (2019). Konsumsi Sayur-Buah Dan Aktivitas Fisik Sebagai Faktor Risiko Obesitas Pada Remaja Di Wilayah Kota Madya Yogyakarta. *Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.*
- Sudarman, M. (2018). Pemanfaatan labu kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) sebagai bahan dasar pembuatan cookies. *Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Makassar.*
- Sufiat, S. (2020). Kunci Sukses Pengolahan Adonan Kue. *Syiah Kuala University Press.*
- Sufiat, S. (2018). Teknik Pengolahan Adonan Cake. *Syiah Kuala University Press.*
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta, CV.
- Sulistianing, R. (1995). Pembuatan dan Optimisasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil. *IPB (Bogor Agricultural University).*
- Tabel Komposisi Pangan Indonesi (TKPI). (2019). Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Tarigan, E., Masytah, D., & Gultom, T. (2018). Identifikasi Variasi Spesies Labu (*Curcubi Ta Sp*) Berdasarkan Morfologi Batang, Bunga, Buah, Biji Dan Akar Di Kecamatan Lubuk Pakam. *Digital Repository Universitas Negeri Medan.*
- Timm, M., Offringa, L. C., Van Klinken, B. J. W., & Slavin, J. (2023). Beyond Insoluble Dietary Fiber: Bioactive Compounds in Plant Foods. *Nutrients*, 15(19), 4138.
- Triawati, N. (2013). Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau dari Daya Buih, Stabilitas Buih, Daya Koagulasi dan Daya Kembang Sponge Cake. *Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya.*
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Widarta, I. W. (2017). Teknologi Telur. *Simdos.unud*, 1-20.
- Wulandari, F. Z. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Porang Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik *Sponge Cake*. (*Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember*).