

DAFTAR PUSTAKA

- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. (SNI) Standar Nasional Indonesia. Makanan Pendamping Air Susu Ibu Bagian 2. Bubur Instan. Dewan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Bawole, M., Bait, Y., dan Kasim, R. 2023. "Karakteristik sifat fisikokimia bubur bayi instan Berbahan dasar tepung komposit labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dan Tempe". *Jambura Journal of Food Technology*. Vol. 5 No.02. Hal. 217–229.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, dan Anam, C. 2018. "Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll". *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3 No.2. Hal. 13–19.
- Damayati, D. S., Rusmin, M., dan M, S. H. 2018. "Analisa Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Ungu Putih dan Kuning (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Alternatif Peningkatan Gizi". Vol. 10. Hal. 108–119.
- Diana, N., Slamet, A., dan Kanetro, B. 2023. "Sifat Fisik Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan dengan Variasi Rasio Mocaf, Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), dan Tempe serta Suhu Pengeringan". *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*. Vol. 2 No. 1. Hal. 126–139.
- Elita, N.,A. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Tepung Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) Terhadap Karakteristik Bubur Instan. Tugas Akhir. Universitas Pasundan.
- Farida, S., Ishartani, D., dan Affandi, R. 2016. "Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)". *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 5 No. 4.
- Ginting, E., Yulifianti, R., Jusuf, M., dan Mejaya, M. J. 2015. "Identifikasi Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Klon-klon Harapan Ubijalar Kaya Antosianin". *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. Vol. 34 No. 1. Hal. 69.
- Handayani, S., 2016. " Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan terhadap Hasil Jadi Fruit Leather Nanas". *Jurnal Boga*. Vol 5 No.1.
- Junita, D., Setiawan, B., Anwar, F., dan Muhandri, T. 2017. "Komponen Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensori Bubuk Fungsional Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tempe. *Jurnal Gizi Dan Pangan*. Vol. 12

No. 2 Hal. 109–116.

- Kristiani Y. 2016. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Mustofa, A., Suhartatik, N., Yulia, D., dan Pratiwi, V. 2024. "Aktivitas antioksidan tepung labu kuning dari berbagai varietas dengan variasi suhu pengeringan". Vol. 18 No. 3 Hal. 568–573.
- Nilasari, O.W., Susanto, W.H., dan Marigan, J.M. 2017. "Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh)". Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 5 No.3 Hal 15-26.
- Nilna Minah, F., Risma Aulia, Y., dan Fanny Rahmadani, dan. 2021. " Pembuatan Minuman Serbuk Mix Fruit Kaya Vitamin C Dan Antioksidan Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh Making Mix Fruit Powder Drink Rich in Vitamin C and Antioxidants To Increase Immunity". Jurnal ATMOSPHERE, Vol. 2 No. 1 Hal. 14–22.
- Ni'mah Khimatun. 2023. Pembuatan Bubur Bayi Instan dari Buah Naga Merah dan Ubi Jalar Ungu. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Nur Yuniyanti, D., Ismail, E., dan Susilo, J. 2017. "Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Kacang Hijau Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Nagasari". Jurnal Teknologi Kesehatan (*Journal of Health Technology*). Vol. 13 No. 2 Hal. 110–117.
- Pereira, A. M., Krumreich, F. D., Ramos, A. H., Krolow, A. C. R., Santos, R. B., dan Gularte, M. A. 2020. "Physicochemical characterization, carotenoid content and protein digestibility of pumpkin access flours for food application". *Food Science and Technology (Brazil)*, 40(December), 691–698.
- Purnamasari, I. W., Dwi, W., dan Putri, R. 2015. "Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas". Jurnal Pangan Dan Agroindustri. Vol 3 No. 4 Hal. 1375–1385.
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. 2019. "Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)". *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 4(April), 50–62.
- Rafiony, A., Mulyanita, M., Trihardiani, I., Nopriantini, N., dan Sundari, W. 2023. "Pengembangan Formulasi Bubur Instan Berbasis Pangan Lokal di Tinjau dari Daya Terima, Sifat Fisikokimia dan Kandungan Gizi". *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*. Vol. 6 No.2 Hal. 397–405.
- Rimadhanti Ningtyas, K. 2018. "Optimasi Formulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Pisang Dengan Penambahan Labu Kuning". Jurnal Pengolahan Pangan. Vol 3 No. 2 Hal. 32–37.

- Saragih, B dan L Kristoporus. 2019. "*Pengaruh pre-treatment dalam pengolahan terhadap karakteristik fisiko-kimia dan sensoris tepung ubi jalar kuning (Ipomea batatas L.)*". *Journal of Tropical AgriFood*. Vol 1 No. 2 Hal. 86.
- See, E. F., Wan Nadiah, W. A., dan Noor Aziah, A. A. 2007. "Physico-chemical and sensory evaluation of breads supplemented with pumpkin flour". *International Food Research Journal*. Vol. 14 No. 2 Hal. 123–130.
- Setyorini, E dan Trisnawati, Y. 2020. *Potensi Pangan Lokal Indonesia* (1 st ed.). Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian".
- Solihah R, Buwono I.D dan Herawati T. 2015. "*Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Tepung Kepala Udang Terhadap Peningkatan Kualitas Warna Ikan Mas Koki (Carassius auratus)*". *Jurnal Perikanan Kelautan*. Vol.VI. No. 2. Hal 107-115.
- Sukainah, A., Putra, R. P., Fadilah, R., dan Yuliawati, Y. 2019. "*Aplikasi Kultur Campuran (Lactobacillus fabifermentans dan Aspergillus sp.) pada Modifikasi Tepung Jagung Dengan Metode Fermentasi Terkontrol yang Dilanjutkan dengan Pragelatinisasi*". *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM*. Hal. 670–679.
- Tampobolon, Nurita L., Terip K. dan Ridwansyah. 2014. "*Formula Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI*". *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.2 No.3 Hal 78-83.
- Tamrin, R., dan Pujilestari, S. 2016. "*Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut Dan Tepung Kacang Merah*". *Jurnal Konversi*. Vol. 5 No.2 Hal. 49.
- Wilujeng, D. T., dan Anggarani, M. A. 2021. "*Penentuan Fenolik Total, Flavonoid Total, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Lanang (Allium sativum L.)*". *Pharmacognosy Magazine*. Vol. 75 No. 17 Hal 399–405.
- Yulianti, Y., dan Basri, B. S. 2019. "*Bubur Talas Instan dengan Penambahan Tepung Ikan Cakalang dan Tepung Labu Kuning*". *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 11 No.2 Hal. 53–57.