

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, L. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dalam Jumlah Berbeda terhadap Karakteristik Mutu Empek-Empek Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). Skripsi. Universitas Riau.
- Agusman, S. N. K. Apriani, dan Murdinah. 2014. Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* Pada Pembuatan Beras Analog Dari Tepung Modified Cassava Flour (Mocaf). *JPB Perikanan*. 9(1):1-10.
- Ahrne L, Anderson CG, Floberg P, Rosen J, Lingnert H. 2007. Effect of crust temperature and water content on acrylamide formation during baking of white bread: Steam and falling temperature baking. *LWT-Food Sci Technol*. 40: 1708-1715.
- Ananto, D. S. 2009. *Buku Pintar Membuat Kue Kering*. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka.
- , 2010. *Rahasia Membuat Cheese Cake*. Jakarta: Demedia
- Anggadiredja, J. T., Z. Achmad, P. Heri, dan I. Sri. (2011). *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan M. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 15(3) : 61-69.
- Basri, T, H. 2011. Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Makanan Berserat Dengan Pola Konsumsi Makanan Berserat Pada Mahasiswa Angkatan 2008-2011 Fakultas Kedokteran Universitas Lampung. Skripsi. Universitas Lampung.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2011. *Pengawas Klaim Dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta (ID): Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Brotodjojo, L. C. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Handayani, R, dan Siti Aminah. 2011. Variasi Substitusi Rumput Laut terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Echeuma cottonii*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2(3) : 67-74.

- Hartati, S. 2015. *Formulasi Tepung Terigu dan Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durh) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bakpao*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hidayah, R. 2010. *Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh)*. <http://www.borneotribune.com>. Diakses pada tanggal 10 Mei 2018
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Junaidi dan Noviyanda. 2016. Kebiasaan Konsumsi Fast Food terhadap Obesitas pada Anak Sekolah Dasar Banda Aceh. *Jurnal Action: Aceh Nutrition Journal*. 1(2): 78-82.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes). *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Risesdas%202013.pdf>. Diakses pada tanggal 6 Maret 2018
- Kesuma, C. P., A. C. Adi, L. Muniroh. 2015. Pengaruh Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) terhadap Daya Terima dan Kandungan Serat pada Biskuit. *Media Gizi Indonesia*. 2(10): 126-150
- Khomsan, A. 2014. *Serat Gizi yang Terlupakan*. Artikel. Center of Excellence on Health and Medicine Institute of Tropical Disease Universitas Airlangga. <http://itd.unair.ac.id/index.php/health-news-archive/99-serat-gizi-yang-terlupakan.html>. Diakses pada tanggal 6 Mei 2018.
- Khoirunnisa, R. 2016. *Eksperimen Pembuatan Kulit Pie Substitusi Rumput Laut Eucheuma Cottonii*. Skripsi. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Semarang.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Online: ebookpangan.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>. Diakses pada tanggal 4 Juni 2018.
- Kristiani, Y. 2016. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata D.)* Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Kusbiantoro, B., H. Herawati, dan A. B. Ahza. 2005. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velve Labu Jepang. *J. Hort*. 15(3): 223-230.

- Lubis, M. Y., N. M. Erfiza, Ismaturrahmi dan Fahrizal. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut Eucheuma Cottonii dan Jenis Tepung Pada Pembuatan Mie Basah*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian: Universitas Syiah Kuala.
- Merawati, D., B. Wibwotomo., A. Sulaeman dan B. Setiawan. 2012. Uji Organoleptik Biskuit dan Flake Campuran Tepung Pisang Dengan Kurma Sebagai Suplemen Bagi Olahragawan. *Jurnal Teknologi Industri Boga dan Busana*. 3(1):7-13.
- Mudgil, D, Barak S, dan Khatkar BS. 2017. Cookie texture, spread ratio and sensory acceptability of cookies as a function of soluble dietary fiber, baking time and different water levels. *LWT-Food Sci Technol* 80(10): 537-542.
- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk di Rekomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Negara, J.K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290.
- Nurbaya, S. R., dan T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1):46-55.
- Panjaitan, R., S. Ni'mah, Romdhonah, dan L. Annisa. 2015. Pemanfaatan Minyak Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Menjadi Sediaan Nanoemulsi Topikal Sebagai Agen Pengembangan Cosmetical Anti Aging. *Universitas Islam Indonesia*. 7(2): 61-81.
- Purnamasari, I. W., dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Flake Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1375-1385.
- 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.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Tesis. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011 ISSN 0215-9511.
- Septiana, P., N. F. Ari, dan W. C. Saptaning. 2017. Konsumsi Junk Food dan Serat pada Remaja Putri Overweight dan Obesitas yang Indekos. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 30(1):61-67.

- Setyaningsih, D., A. Apriyanono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Sinaga, S. 2010. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Lobu Kuning*. Skripsi. Fakultas Pertanian: Universitas Negeri Sumatera.
- Sinurat, E., R. Peranginangin dan S Wibowo. 2007. Pengaruh Konsentrasi Kappa-Karagenan Pada Es Krim Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 2(2) 48-51.
- Suparmi, dan A. Sahri. 2009. *Mengenal Potensi Rumput Laut : Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut dari Aspek Industri dan Kesehatan*. Artikel. Sultan Agung Vol. XLIV No. 118 <https://media.neliti.com/media/publications/220086-mengenal-potensi-rumput-laut-kajian-pema.pdf>. Diakses pada tanggal 6 Maret 2018.
- Suryaningrum, T., dan N. Rustanti. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat Kesukaan pada Flakes Kumo. *Journal of Nutrition College* 4(4): 360-367.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. *Syarat Mutu Biskuit*. Departemen Perindustrian RI.
- Saeleaw, M. and Gerhard S. 2011. Effect of Frying Parameters on Crispiness and Sound Emission of Cassava Crackers. *Journal Food Engineering*. Vol. 103(3):229–236.
- Tala, Z. Z. 2009. *Manfaat Serat bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi: Sumatera Utara.
- Thenir, R, W. Ansharullah, dan Dyukrana. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) terhadap Penilaian Organoleptik dan Analisis Proksimat Kue Bolu Mangkok. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(1): 360-369.
- Usha, R., M. Lakshmi, dan M. Ranjani. 2010. Nutritional, Sensory, and Physical Analysis of Pumpkin Flour Incorporated into Weaning Mix. *Mal J Nutr*. 16(3): 379-387.
- Vivi, L. 2011. *96 Resep Berbisnis Kue Lebaran*. Surabaya : Pertiwi Mediasindo.

- Widyani P. 2013. *Pembuatan Dodol dengan Penambahan Waluh*. Skripsi. Fakultas Pertanian: Universitas Sebelas Maret.
- Widyastuti, S. 2010. Sifat Fisik dan Kimiawi Karagenan yang Diekstrak dari Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* dan *E. Spinosum* pada Umur Panen yang Berbeda. *Agroteksos*. 20(1): 41-50.
- Wongsagonsup R, Kittisuban P, Yaowalak A, Suphantharika M. 2015. Physical and sensory qualities of composite wheat-pumpkin flour bread with addition of hydrocolloids. *Int Food Res Journal*. 22(2): 745-752.
- Wulandari, M. 2017. *Hubungan antara Asupan Serat dengan Kejadian Konstipasi pada Pekerja di PT. Tiga Serangkai Surakarta*. Tugas Akhir. Fakultas Ilmu Kesehatan: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yuliah, A. Adam, M. Hasyim. 2017. Konsumsi Sayur dan Buah dengan Kejadian Obesitas pada Remaja di SMA Negeri 1 Mamuju Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Manarang*. 3(1): 50-53.