

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 36(2), 160-169.
- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Defi, D. (2022). Pembuatan Tepung Labu Kuning (Kajian Penggunaan Suhu dan Lama Pengeringan). *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(2), 1-6
- Avilla, D., Iksan, M., Khatimah, N., Alkhair, Darmin., & Noris, M. (2023). *Pangan fungsional Indonesia*. Dompu: PT Narasi Kita Publishing
- Aloanis, Paat. 2024. *Buku Bahan Ajar Senyawa Bioaktif*. Sukoharjo: Tahta Media Group
- Anggreni, N., Mulyaningsih, S., & Bachri, M. S. (2024). Aktivitas Antioksidan Serta Penetapan Kadar B-Karoten, Flavonoid dan Fenol Total Ekstrak Etanol Labu Kuning (*Cucurbita moschata*, (Duch.) Poir). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 7(3), 345-355.
- Cahyana, A. H. (2019). Pengaruh fermentasi bakteri asam laktat terhadap aktivitas antioksidan dan kadar antosianin buah duwet (*Syzygium cumini*). *FaST: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(2), 17-26.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Unsunnidhal, L., & Jannah, N. M. (2024). Characteristics of Millet Flour Fermented with Bimo CF at Different Fermentation Periods. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 10(2), 139-148.
- Fadila, L. M. A., & Putri, N. A. (2023). Analisis Perkembangan Ketahanan Pangan di Indonesia: Pendekatan Menggunakan Big Data dan Data Mining. *Seminar Nasional Official Statistics* (Vol. 2023, No. 1, pp. 247-256)
- Faozi, I., Karseno, K., & Handayani, I. (2023). Kombinasi fermentasi bakteri asam laktat dan pemanasan bertekanan-pendinginan dalam pembentukan pati resisten tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(2), 255-264.
- Fauzi, M., Herlina, H., & Sholeha, I. M. (2023). Karakteristik fisik dan fungsional tepung labu kuning LA3 Desa Tegalrejo, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 106-114

- Gumolung, D., Suryanto, E., & Mamuaja, C. (2015). Aktivitas Antioksidan dan Antifotooksidasi dari Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1(1)
- Handayani, T. H. W. (2015). Upaya Peningkatan Diversifikasi Pengolahan Makanan dan Peluang Usaha Labu Kuning Dalam Era Industri Kreatif. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 9(1).
- Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas antioksidan, analisis kandungan gizi, uji organoleptik snack bar sesame seed dan tepung labu kuning sebagai alternatif makanan selingan dengan tinggi antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 219-230.
- Histifarina, D., Purnamasari, N. R., Soetiarso, T. A., Rahayu, S. T., & Agustini, S. (2025). Modification of purple sweet potato variety antin via fermentation process. *International Journal of Innovative Research and Scientific Studies*, 8(12), 344–351
- Ismail, J., Runtuwene, M. R., & Fatimah, F. (2022). Penentuan total fenolik dan uji aktivitas antioksidan pada biji dan kulit buah pinang yaki (*Areca vestiaria* Giseke). *Jurnal Ilmiah Sains*, 84-88
- Lung, J. K. S., & Destiani, D. P. (2017). Uji aktivitas antioksidan vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*, 15(1), 53-62.
- Liu, Z., Huang, X., Liu, Q., Yang, J., Li, J., Xiao, M., ... & Xie, M. (2025). Lactic acid bacteria fermentation improves sensory properties, bioactivity, and metabolic profiles of carrot pulp. *Food Bioscience*, 66, 106303.
- Maesaroh, K., Kurnia, D., & Al Anshori, J. (2018). Perbandingan metode uji aktivitas antioksidan DPPH, FRAP dan FIC terhadap asam askorbat, asam galat dan kuersetin. *Chimica et natura acta*, 6(2), 93-100.
- Maâ, W., Rosyidi, D., Radiati, L. E., & Purwadi, P. (2019). Pengaruh jenis dan proporsi penggunaan tepung jagung terhadap daya ikat air dan kualitas organoleptik dari nugget ayam kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(1), 38-49.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan labu kuning menjadi berbagai produk olahan pangan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300-305
- Mustofa, A., Suhartatik, N., & Pratiwi, D. Y. V. (2024). Aktivitas antioksidan tepung labu kuning dari berbagai varietas dengan variasi suhu pengeringan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 568-573.

- Nungky Rahmawati Cholidah, N. R. C., IM Muflihati, I., Silvia Dwi Suryani, S. D. S., Taskiya Sindy Oktaria, T. S. O., Amanda Feronia Febriyanti, A. F. F., & Rini Umiyati, R. (2019). Modifikasi Tepung Sukun dan Pengaruhnya terhadap Susut Masak dan Sifat Sensoris Meat Analog. *Jurnal Sains Terapan*, 5(1)
- Nugraheni, T., Putri, A., Sukmawati, A., Khasanah, L., Nisa, L., Putri, L. L., ... & Setiawan, I. (2024). Macam-macam Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 13(1), 39-50.
- Purwaningsih, Y., Wigati, D., & Indriyanti, E. (2018). Kandungan Total Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Cendekia Eksakta*, 3(2)
- Putri, M. G. B. A., & cahya Miensugandhi, A. P. (2025). Analisis Kandungan Gizi, Daya Terima, Dan Estimasi Harga Brownies Panggang Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 6(1), 70-82.
- Qodri, U. L. (2023). Pengukuran  $\beta$ -Karoten pada Daging Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Menggunakan Pelarut Etanol, Metanol dan Heksan. *Jurnal Syntax Admiration*, 4(7), 989-999.
- Rahayu, D. D., Ishartani, D., & Siswanti, S. (2016). Kajian Sifat Sensoris, Fisik dan Kimia Pound Cake Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3).
- Rauf, R., & Sarbini, D. (2015). Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam pembuatan adonan roti dari campuran tepung terigu dan tepung singkong. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 35(3), 324-330.
- Rahmawati, L. (2016). Pengaruh variasi blanching dan lama perendaman asam asetat ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) terhadap karakteristik tepung labu kuning termodifikasi. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 107-115.
- Rahman, N., & Astuti, R. (2022). Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), 544-552
- Setiarto, R. H. B., & Widhyastuti, N. (2016). Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* B307 Terhadap Kadar Proksimat dan Amilografi Tepung Taka Modifikasi (*Tacca leontopetaloides*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 21(1), 7-12.

- Sulastri, Y., Ihromi, S., & Nurhayati, N. (2016). Modifikasi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Flour) dengan Hidrolisis secara Enzimatis. *Pro Food*, 2(1), 112-119.
- Sari, M. I., Noer, S., & Emilda, E. (2022). Respons pertumbuhan tanaman labu kuning (Cucurbita moschata) pada cekaman salinitas. *EduBiologia: Biological Science and Education Journal*, 2(1), 72-79.
- Sari, R. N., & Nugroho, D. R. (2022). Kekayaan Varietas Labu Kuning (Cucurbita moschata) dalam Pengembangan Pangan Lokal di Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 13(2), 45-52
- Sari, A. R., Romadhon, F. A., Cahyanti, A. N., & Putri, A. S. (2025). Kandungan Warna, Karoten dan Kimia Tepung Labu Kuning dengan Perbedaan Lama Fermentasi Saccharomyces cerevisiae. *Pro Food*, 11(1), 16-28.
- Syaekhu, A., Rafika, M., & Bonita, I. A. (2025). Analisis kandungan serat kasar, beta-karoten dan uji sensori pada fruit leather pisang muli dan wortel. *Journal of Pharmacy and Nutrition Research*, 1(01), 11-25.
- Thirumdas, R., Deshmukh, R. R., & Annapure, U. S. (2016). Effect of low temperature plasma on the functional properties of basmati rice flour. *Journal of food science and technology*, 53(6), 2742-2751.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Jonathan, J. G. (2016). Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (Mimusops elengi L). In *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (pp. G1-G1).
- Trisnawati W., Sugianyar, M., & Yanti, K. A. T. (2018). Karakteristik Tepung Labu Kuning Terfermentasi Menggunakan Jenis Stater Berbeda. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 21(3), 215-222.
- Triyani, A. P., Ishartani, D., & Rahadian, D. A. (2018). Kajian karakteristik fisikokimia tepung labu kuning (Cucurbita moschata) termodifikasi dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Ulyarti, U., Surhaini, S., Wahyuni, Y. S., & Nazarudin, N. (2022). Sifat Fisiko-Kimiawi Dan Fungsional Tepung Uwi (Dioscorea Spp.) Yang Di Modifikasi Menggunakan Cairan Sauerkraut. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 73-88.
- Ulfah M, dkk. (2023). *Pangan Alternatif dari Berbagai Komoditas Lokal di Indonesia*. Universitas Terbuka

Zufahmi, Suranto, & Mahajoeno E. (2015). *Karakteristik Tanaman Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Berdasarkan Penanda Morfologi dan Pola Pita Isozim Peroksidase.* (Prosiding Seminar Nasional Biotik 2015).

Zhou, Y., Wang, R., Zhang, Y., Yang, Y., Sun, X., Zhang, Q., & Yang, N. (2020). Biotransformation of phenolics and metabolites and the change in antioxidant activity in kiwifruit induced by *Lactobacillus plantarum* fermentation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100(8), 3283-3290.