

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. (2021). Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet Dalam Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) Dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 172–191.
- Arahman, N., Mulyati, S., & Lubis, M. R. (2020). The effect of fermentation on physicochemical properties of plant-based food materials: A review. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 845, 012034. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/845/1/012034>
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). (2019). *Official methods of analysis of AOAC International* (21st ed.). AOAC International.
- Arziyah, D., Yusmita, L., dan Ariyetti. (2019). Analisis Mutu Tahu dari Beberapa Produsen Tahu di Kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 23 No.2.
- Badan Standar Nasional.1992, SNI ..01. 2891. 1992, Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta.
- Budiarti, G. I., Sulistiawati, E., Septiani, N., & Septianindi, W. (2021). Karakteristik Tepung Kulit Pisang Modifikasi Menggunakan Hydrogen Rich Water, 5(1), 28–32.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2017). *Fennema's food chemistry* (5th ed.). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781315372914>
- Di Cagno, R., Filannino, P., Vincentini, O., Lanera, A., & Gobbetti, M. (2019). Fermented foods: Fermentation processes and nutritional aspects. *Current Opinion in Food Science*, 31, 1–7. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.08.004>
- Diniyah, N., N. Yuwana, Maryanto, B. H. Purnomo, and A. Subagio. 2018. Karakterisasi Sera Mocaf (Modified Cassava Flour) dari Ubi Kayu Varietas Manis dan Pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 15(3):131–139.

- Fellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1016/C2014-0-02274-1>
- Gumolung, D. (2019). Analisis Proksimat Tepung Daging Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journ Of Chem*, 4(1): 8-11.
- Handayani, N. A., & Wahyuni, T. S. (2021). Perubahan aktivitas antioksidan dan senyawa fenolik selama fermentasi singkong. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Tropika*, 19(1), 34–42. <https://doi.org/10.26877/jitp.v19i1.8072>
- Hartono Y. 2020. Pengaruh Fermentasi *Lactobacillus pentosus* LLA18 dan *Lactobacillus fermentum* LLB3 terhadap Karakteristik Fisiko-kimiawi Tepung Beras Merah Fermentasi. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance* 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ. Gaithersburg. Maryland.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Volume 4, Nomor 1, Halaman 7-14.
- Hendrasty, H. K. (2003). *Teknologi pengolahan pangan: Tepung dan pati*. Kanisius.
- Indrianti, N., Sholichah, E., Afifah, N., & Sarifudin, A. (2023). Physicochemical and Microstructural Properties of Gluten-Free Noodles with Dietary Enriched Pumpkin Flour. *Journal of Biobased Materials and Bioenergy*, 17(1), 125–131. [https://doi.org/10.1166/jbmb.2023.2251:contentReference\[oaicite:57\]{in dex=57}](https://doi.org/10.1166/jbmb.2023.2251:contentReference[oaicite:57]{in dex=57})
- Iriani, V. 2011. Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch.). Skripsi. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional Jawa Timur, Surabaya.
- Jaelani, A., Dharmawati, S. dan Wacahyono (2016). Pengaruh tumpukan dan lama masa simpan pakan pelet terhadap kualitas fisik. *Jurnal ZIRAA'AH*, 41(2), 261-268.
- Kamsiati, E., Labu Kuning untuk Bahan Fortifikasi Vitamin A. In Badan Penelitian Pengembangan Pertanian Kalimantan Tengah, KalTeng, B., Ed. Badan Penelitian Pengembangan Pertanian Kalimantan Tengah: Kalimantan Tengah, 2010.

- Kulczyński, B., & Gramza-Michałowska, A. (2019). The profile of carotenoids and other bioactive molecules in various pumpkin fruits (*Cucurbita maxima* Duchesne) cultivars. *Molecules*, 24(18), 3212. <https://doi.org/10.3390/molecules24183212>
- Kumari, N., C. Sindhu, S., Rani, V., Kumari, A., & Varsha, K. (2021). Effect Of Fermentation On Nutrient Composition Of Pumpkin Seed Flour. *Annals Of Agri-Bio Research*, 26(2), 234–237. <https://www.researchgate.net/publication/357887794>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Tabel komposisi pangan Indonesia 2019*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Khohir, A. S., Julianti, E., & Nurminah, M. (2017). Pengaruh Metode Fermentasi Dan Pengeringan Terhadap Mutu Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Oranye. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(2), 238–244.
- Marco, M. L., Sanders, M. E., Gänzle, M., Arrieta, M. C., Cotter, P. D., De Vuyst, L., Hill, C., Holzappel, W., Lebeer, S., Reid, G., Wolfe, B. E., & Hutkins, R. (2021). The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on fermented foods. *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology*, 18(3), 196–208. <https://doi.org/10.1038/s41575-020-00390-5>
- Mardiah, dkk. 2020. Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita* Sp). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1): 97 – 104.
- Millati, Tanwirul, dkk. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 307-308.
- Menanti, Nelci Welmina. 2021. Karakteristik Fisikokimia Tepung Pandan Tikar (*Pandanus tectorius* Park.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(1), 831-839.
- Nurrahman & Rahayu Astuti. (2022). Analisis Komposisi Zat Gizi dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *Jurnal Agrotek*, 16(4): 544-552.
- Pasca, B. D., T. Muhandri, D. Hunaefi, and B. Nurtama. 2022. Karakteristik Fisikokimia Tepung Singkong dengan Beberapa Metode Modifikasi. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2):97–104.
- Pathare, P. B., Opara, U. L., & Al-Said, F. A. J. (2013). Colour measurement and analysis in fresh and processed foods: A review. *Food and Bioprocess Technology*, 6(1), 36–60. <https://doi.org/10.1007/s11947-012-0867-9>

- Putri, Destiana Adinda, et al. 2022. Review: Evaluasi Kualitas Fisik Roti Yang Dipengaruhi Oleh Penambahan Tepung Komposit. *Food and Agroindustri Journal*, 3(1), 1-18.
- Putriyana S. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Bakteri Asam Laktat SBM.4A Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Kultivar Wakawondu Modifikasi. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Penido FCL, Piló FB, Sandes SH de C, Nunes AC, Colen G, Oliveira E de S, Rosa CA, Lacerda ICA. (2018). Selection of starter cultures for the production of sour cassava starch in a pilot-scale fermentation process. *Brazilian J Microbiol*, 49:823–831. <https://doi.org/10.1016/j.bjm.2018.02.001>
- Prasetyo, Tri Ferga, dkk. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2): 81-96.
- Quinto EJ, Jiménez P, Caro I, Tejero J, Mateo J, Gírbés T. (2014). Probiotic Lactic Acid Bacteria: A Review. *Food Nutr Sci* 05:1765–1775. <https://doi.org/10.4236/fns.2014.518190>
- Ramjan, M. et al. (2018) ‘Variations in Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch. ex Poir.) Landraces for Earliness, Yield and Quality Attributes in International.
- Rodriguez-Amaya, D. B. (2019). Update on natural food pigments—A mini-review on carotenoids, anthocyanins, and betalains. *Food Research International*, 124, 200–205. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.05.028>
- Sagar, V. R., & Kumar, P. S. (2010). Recent advances in drying and dehydration of fruits and vegetables: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 47(1), 15–26. <https://doi.org/10.1007/s13197-010-0010-8>
- Sahin, S., & Sumnu, S. G. (2006). *Physical properties of foods*. Springer. <https://doi.org/10.1007/978-0-387-30808-3>
- Sari, Anisa Rachma, dkk. (2025). Kandungan Warna, Karoten Dan Kimia Tepung Labu Kuning Dengan Perbedaan Lama Fermentasi *Saccharomyces Cerevisiae*. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 11(1), 16 – 28.
- Slavin, J. L. (2013). Dietary fiber and body weight. *Nutrition*, 29(3), 411–418. <https://doi.org/10.1016/j.nut.2012.08.018>

- Tamang, J. P., Shin, D. H., Jung, S. J., & Chae, S. W. (2016). Functional properties of microorganisms in fermented foods. *Frontiers in Microbiology*, 7, 578. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00578>
- Trisnawati, W., Harsojuwono, B. A., & Arnata, I. W. 2018. Karakteristik Tepung Labu Kuning Terfermentasi Menggunakan Jenis Stater Berbeda. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 21(3), 215-222.
- Wang Y, Wu J, Lv M, Shao Z, Hungwe M, Wang J, Bai X, Xie J, Wang Y, Geng W. (2021). Metabolism Characteristics of Lactic Acid Bacteria and the Expanding Applications in Food Industry. *Front Bioeng Biotechnol*, 9:1–19. <https://doi.org/10.3389/fbioe.2021.612285>
- Wulandari, Faridha, dkk. (2021). Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Organoleptik Dan Mikrobiologi Tepung Mocaf, LPPM Universitas Mataram Volume 3, 169-181.
- Widyasaputra, R., & Sudarminto, S. Y. (2013). Pengaruh fermentasi alami chips terhadap sifat fisik tepung ubi jalar putih (*Lpomoea batatas* L) terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 78–89.