

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Budiman, C. L. 1984. Karakterisasi Buah Waluh (*Curcubita pepo L.*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Bogor.
- Buckle, K.A., dkk, 1987. *Ilmu pangan*. Universitas Indonesia: Jakarta.
- Heliyani., 1993. Pedoman Praktis Bercocok Tanam (Mentimun, Waluh, Beligo). Mahkota, Jakarta.
- Hendrasty, H.K., 2003. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius, Yogyakarta.
- Hidayah, R., 2010. Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh). <http://www.borneotribune.com>[26 Mei 2010].
- Muchtadi, T.R., P. Hariyadi, dan A.B. Ahza. 1988. Teknologi Pemasakan Ekstrusi. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Nurjana, AYC. 2004. Analisis Proksimat dan Total Gula Tepung Labu Kuning. Laporan Praktek Kerja Lapangan di Balai Besar Litbang Pasca panen Pertanian. FMIPA, Institut Pertanian Bogor.
- Sudarto dan Ahmad igfar. 1993. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Tepung Terigu Terhadap Pembutan Biskuit. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Suharto. 1991. Teknologi Pengawetan Pangan. PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Suprpti. L 2003. Tepung Ubi Jalar, Pembuatan, dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- U.S. Wheat Associates, 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan: Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliani, S., E.Y. Purwani, S. Usmiati, dan H. Setiyanto. 2004. Penelitian Pengembangan Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Sagu, Sukun dan

Labu Kuning: Kegiatan Penelitian Pengembangan Teknologi Pengolahan Berbasis Labu Kuning (Laporan Akhir). Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian, Badan Litbang Pertanian, Departemen Pertanian.

Anonim.1978.*Wheat and Flour Testing Methods: A Guide to Understanding Wheat and Flour Quality: Version 2.*Kansas State University.